



居宅介護支援事業所たくまの里でケアマネジャーをしている工藤陽子です。

一昨年より、くまもと健康友の会運営委員をさせていただいています。

以前、私は蘇陽町（現在の山都町）にあった基幹型在宅支援センター（社会福祉協議会）に勤務していました。2012年子どもの高校進学を契機に熊本市に転居して、ご縁があってたくまの里で勤務するようになりました。

私は、2000年介護保険制度が始まり、当時の上司の勧めで2002年にケアマネジャーの資格を取り、要介護者の方のケアマネジメント業務にあたりました。

高齢者介護を措置時代からみていて、『家族介護から介護の社会化』が謳われて介護に新しい未来があると感じていました。

介護保険制度は、3年ごとに改定され次回は令和3（2021）年に改正されます。

現在国の社会保障制度審議会介護保険部会で次回改定に向けて協議されています。制度改定に向け以下のような観点が挙げられています。①介護予防・健康づくり、②保険者機能強化、③地域包括ケアシステムの推進、④認知症施策の総合的な推進、⑤持続可能な制度の構築・介護現場の革新です。

現在審議されていることは、①利用料を原則2割負担に、②特養入所者の補足給付（減免制度）の更なる厳格化、③要介護1・2の通所介護・訪問介護生活援助の総合事業への移行、④ケアプラン有料化などがあり、いずれも利用者に負担を強いる、さらには介護保険から外していく内容となっています。

ケアプランは経済状況に関係なく要介護状態になった時に気軽に相談でき、介護保険を利用できるシステムになっており、介護保険の窓口機能があります。有料化によりこの機能ができなくなり介護保険そのものを利用しづらい状況になると予想されます。

このことに各関係団体より異論が出されケアプラン有料化は見送りにになりました。

この協議が財務省主導で行われていることを見逃してはいけません。利用者にとって持続可能な介護保険制度にしていく取り組みが求められます。



12月7日 保健講座で19年間にわたる介護体験を語る神水2丁目班の佐野典子さん

会員さんのお店紹介

県庁前グリーンホテル二階 肥後本陣

三窪 千尋さん（67歳）

お店は県庁前グリーンホテル二階にあり、二品料理から、手の込んだ料理まで様々、飲み物も数多く、お客様が毎日溢れます。



オーナーの三窪さんは鹿児島生まれ、父親の転勤で熊本へ。学校を出て20年ほど東京でサラリーマン生活、当時の肩書きも日通東京支店の営業課長、それが子育ての環境がよい熊本へと退職を決意。全く経験のない飲食業へ飛び込み23年。夫婦とまかないの方と少数精鋭で年中、朝5時からホテル客の朝食準備、午後からは居酒屋としての営業。帰宅はいつも真夜中。なかなかハードです。

ここでは出された料理に時々驚くことがあります。今回は、にぎり寿司：…えびの寿司かと手をだすと、ご飯と思っただけは真つ白な長芋。そんな驚きのあるお店です。

*読者サービスとしてお願いしたら「友の会だより」ご持参の方に1月に限って特別に飲み物1杯をサービスします」とのことです。

