

# 介護講師研究会レポート ～2025年度 介護講師研究会の報告～

上山 小百合\*

## はじめに

介護講師研究会は、2018年3月より大阪で開催している。毎月1回のペースで継続している。目的としては、「介護講師に求められる知識・技術の習得と実践」を目指している研究会である。参加者は、介護福祉士、看護師などの介護・医療・福祉分野に関連した介護講師、また、現場で継続して働いているケアマネジャー、看護師、管理者、介護職員に方で構成されている。2025年度は、特に専門分野で実際に働いている方を招き、「食事に関するテーマを基本」として実践や事例検討などを行うことができることと、または調理実習を通して、高齢者の食事の味付けや献立を立てる工夫など新しい学びの機会を増やすことを重点においた。

## 2025年度の毎月のテーマ内容

- 4月 BCP
- 5月 UDF
- 6月 豊かな老後を暮らすために
- 7月 リーダーシップ
- 8月 延命治療
- 9月 なし
- 10月 調理実習
- 11月 外国人指導
- 12月 国家試験対策の情報

### ① 4月「BCP」

参加者は、10名内オンライン1名  
キーワードとしては、

- ・コロナの体験からのBCP
- ・BCPの説明は難しい
- ・地域の避難所の実情
- ・事業所ごとの避難場所までのシュミレーション(所要時間とルート)
- ・災害や感染症のクラスターが出た時の時系列で何をしていくか

### 参加された講師からの感想

- ・働く地域の避難場所（一般避難場所、福祉避難場所）を知り設備や内容を知る必要がある。
- ・成功体験や実体験を共有する大切さを知る。

### ② 5月「UDF」

参加者は、18名 別会場を借りる。  
(キューピー株式会社の方を東京より講師で招く)  
キーワードは、

- ・味の違い
- ・食感の大切さ
- ・温度による味の変化
- ・栄養学を知る
- ・健康寿命
- ・BMI
- ・ご飯にふりかける栄養素
- ・嚥下の分類が複数ある

### 参加された講師からの感想

- ・UDFを知る。高齢者の食生活について知る。
- ・キューピー株式会社の営業の方から商品を知る、試食する、栄養学を学べた。

### ③ 6月「豊かな老後を暮らすために」

参加者は、7名が対面で実施する。  
キーワードは、

1. 定年退職がない会社がある。  
仕事が楽な仕事がいい。  
会社の定年退職が伸びる。65歳→70歳へ
2. 高齢になり違う仕事をするのは難しい。  
やはり高齢になり初めて仕事をする、警備、掃除が多い。
3. 趣味が仕事になるみたいなことがいい。  
例えば旅行、映画、筋肉維持が大切(運動をする)
4. 通勤が運動になる。  
歩く、階段を使う  
足つぼを刺激のマットを使う

\*大阪健康福祉短期大学 附属福祉実践研究センター

#### 参加された講師からの感想

- ・続けられることが大切である。
- ・目的があること（例えば、今日行くところがある。）
- ・でかけること（例えば、デパートに果物を買うに行く。）
- ・刺激的なこと（例えば、(万博) いろいろな国にいけないが万博で世界を知る。）
- ・目標をもつ・習慣になること（例えば、マラソン、フラフープ等）

#### ④ 7月「リーダーシップ」

参加者は、10名参加者全体で意見交換する。

キーワードは、

- ・リーダーシップとフォローアップ
- ・マネジメント力
- ・指導力自己チェックリスト
- ・指導とマネジメントの違い
- ・組織と体制
- ・労働環境
- ・メンタルヘルスケア

#### 参加された講師からの感想

- ・リーダーシップが取れるための知識や技術のスキルアップできる場面や学べる時間が大切である。
- ・リーダーシップのスーパービジョンを受ける場面もいる。

#### ⑤ 8月「延命治療」

参加者は、7名 個人の考えや価値観を聴く。

キーワードは、

- ・救命と延命の違い
- ・ひまわりシート（船橋市）
- ・ターミナル時の救急対応
- ・QOD
- ・ACPの共有（家族、専門職）
- ・ACPの実際の課題と取り組み

#### 参加された講師からの感想

- ・ひまわりシートのようなものがあると、救急隊員だけでなく、本人・家族も安心、また介護に携わる方としても、スムーズな病院・施設へのケア・医療パスが迅速かつ安心に繋がる。

#### ⑥ 9月「なし」

#### ⑦ 10月「調理実習」

参加者10名 場所は、葵デイサービス（緑地公園）の場所をお借りして調理実習を初めて行った。

キーワードは、

- ・高齢者が食べやすい食品
- ・野菜の切り方の工夫
- ・新しい調味料（だし、マヨネーズ）
- ・火加減の調整
- ・短時間調理
- ・調理の工程
- ・レシピ
- ・食べやすい食品

#### 参加された講師からの感想

- ・メニューは、「小松菜のおひたし、マカロニサラダ、豚汁、かやくご飯、牛肉の炒め物」でした。とても、わかりやすく、丁寧に作り方がわかった。
- ・野菜の切り方をそろえると、見た目がきれいである。
- ・味の決め手になるだしの入れるタイミングや、ゆで卵の切り方や混ぜるタイミングなどを共有できた。

#### ⑧ 11月「外国人指導」

参加者6名内オンライン1名

キーワードは、

- ・技能実習生
- ・特定技能
- ・日本語レベル
- ・養成校の外国人比率
- ・JLPT
- ・指導の難しさ
- ・文化・考え方の違い
- ・教える工夫
- ・国家試験の壁

#### 参加された講師からの感想

- ・介護福祉士養成校の存続の危機がある。
- ・外国人と日本人が同じクラスで学ぶことのメリット・デメリットについてよく検討していくことが、今後の課題である。
- ・外国人だけの介護福祉士養成校が多くなった。
- ・教える側のユニバーサル化、スキルアップがいる。

## ⑨ 12月「国家試験対策の情報」

参加者 8名

キーワードは、

- ・パート合格の内容
- ・外国人の数
- ・試験の傾向
- ・特に難しい内容
- ・問題のバランス
- ・受験者数
- ・合格率

### 参加された講師からの感想

- ・介護福祉士の専門性については今後どのような展開になるのか？
- ・パート合格の導入後の、受験者の数と問題の難易度について今後の気になることである。

### まとめ

2025年度は、テーマにした「食」に関する新しい情報と具体的な内容の確認作業ができた。また、特に食品会社の関係者との連携のお話が多くとれたこと、参加者が実際に試食し介護食の進化やUDFの食品の種類と栄養について深く知れた。また、調理実習をすることで、高齢者がおいしく食べる工夫や調理介助のスキルアップになった。来年度は、研修場所と研修内容の参加者にアンケートをとり、時代に合わせた専門スキルを学べる機会や時間を広げていきたい。