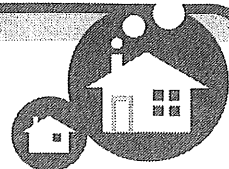


# 生活



住所 ● 〒060-8711 北海道新聞生活部  
(郵便のあて先は住所不要です)  
電話 ● 011-210-5605  
ファクス ● 011-210-5607  
電子メール ● seikatsu@hokkaido-np.co.jp

在宅ホスピスでかかる費用は、入院と比べ、一般的に同程度かそれ以下になります。

でも、診療所や訪問看護ステーション、調剤薬局、福祉用具業者、ヘルパーステーションなど複数の事業所が関係するため、全体的な費用が見えにくいです。前回紹介した78歳で大腸がんのAさんを例に、1カ月に掛かった費用を考えてみましょう。表参照。

まず医療面から。後期高齢者で収入区分が一般のAさんは、診療所、訪問看護ステーション、薬局にそれぞれ自己負担限度額の1万2千円を支払い、合計が3万6千円になります。しかし、高額療養費制度ではこれらすべてを合算して1万

## 教えて在宅ホスピス

### 費用

#### 在宅ホスピスにかかる費用

		負担額	
医療関係	医療費 (医師、看護師、薬など)	1万2000円	自己負担限度額
	交通費	6400円	400円×16回
介護関係	電動ベッド+付属品	1100円	レンタル料月額
	床ずれ予防マットレス	900円	レンタル料月額
	ポータブルトイレ	3500円	購入料
	ホームヘルパー	1万3800円	460円×30日
	訪問入浴サービス	5108円	1277円×4回
合計		4万2808円	

### 入院より安い場合も

2千円が上限額なので、それを超える2万4千円が後日返還されます。

訪問時の交通費を求められることが多いので、自宅までの金額を確認しましょう。

次は介護面です。介護サービスを利用した場合は料金の1割を負担します。在宅ホスピスの多くの患者さんと同じように、Aさんも電動ベッドと床ずれ予防マットレスをレンタルしました。また、ヘルパーが毎朝訪問し、着替えを手伝ったり、体を拭いたりしました。お風呂が好きなので、訪問入浴サービスも週1回利用しました。

医療や介護のサービス以外にも、家族に代わって患者さんの見守りやお世話をする有償ボランティアや、家政婦サービスを1時間千円前後で提供する事業所もあります。

(ホームケアクリニック札幌 医療ソーシャルワーカー 提筆秀典)

もったいなくて捨てられない。だから不用品がたまってゆく。それを利用して再製品作りを始めて久しい。出来上がった作品をプレゼントすると、みんな便利に使ってくれる。昨年は友愛セールのバザーにもたくさん寄付した。

処分寸前のジーパンやスカート、ワイシャツやコート、ウールの着物や

## いずみ

### 再製品

帯、雨コートや喪服などの和服のお古も親戚や友達からもらうので処分しきれない。

作品の多くは手提げバッグ風や袋風仕上げだ。ジーパンのポケットはそのまま利用。幼児用リュックも配色やアップリケでかわいい仕上げに、老人向けの買い出しや非常持ち出しリュックはゆとりサイズにする。

ウールの着物や帯も書類入れや手提げに、化粧ポーチや整理ケース、病院用便利ケースなどになる。試行錯誤の末の自己満足作品である。

どの作品も表地には紙芯を貼り、小物にもポケットを付けて裏布も必ずつける。紙芯、ファスナー、ひも、テープ、カシメ(留め具)類、ひも用の付属品や糸などは必需

品のため自分で買う。隠しポケット、まち、ふた、ひも、つなぎ目の配色にもセンスを要するので、再製品の作成にはかなりの時間が必要だがよみがえった時はうれしい。

友達にももらった針の糸通し器と、刺しゅうも出来る30年来的のミシンと、何より89歳の今でもミシンを踏める自分の健康体に感謝している。

鎌田 ちよ (89歳・無職)

— 苫小牧市

投稿は女性だけ、600字で。郵便、ファクスは原稿用紙を使い、生活部「いずみ」係、電子メールはizumi@hokkaido-np.co.jpへ。原稿には題、住所、氏名、年齢、職業、郵便・電話番号も明記。趣旨を損なわずに加筆することがあります。原稿はお返ししません。掲載分は記事データベースに収録します。

### きょうの1品

立野 豊子

#### エスニックチキンカレー

(1人分485kcal、塩分2.2g)

短時間でできるので忙しいときのお助けメニューです。

◇材料 (2人分) 鶏もも肉1枚、玉ネギ½個、缶詰のマッシュルーム6粒、ニンニク1片、ショウガ薄切り3枚、トマト水煮缶100g、ココナツミルク大さじ3、無糖ヨーグルトと生クリームそれぞれ50g、A (固形スープのもと1個、トウバンジャン小さじ½、カレー粉とパプリカ粉末それぞれ大さじ½、砂糖小さじ½) サラダ油、塩、コショウ

#### ◇作り方

①鶏もも肉は一口大に切り、塩、コショウをふる。玉ネギは薄切り、ニンニクは皮をむいてつぶす。マッシュルームは半分に切る。

②鍋にサラダ油大さじ½、ニンニクを入れ炒め、香りが出てきたら、鶏肉を加える。焼き色がついたら、玉ネギを加えて炒め、しんなりしたら、ココナツミルク、ショウガ、トマト缶、ヨーグルト、生クリーム、Aを加え中火で煮る。トロツとしてきたら、塩、コショウで味を調える。

◇メモ ココナツミルクがないときは、お菓子用のココナツを入れてください。