

# ないえ会 会報 No.17

2014年12月25日

● 私たちにとっての成年後見制度：大原睦生

● ないえ福祉会 Q & A：事務局



2014年餅つき行事：鯨汁風鯨抜汁と三色モチ

## 私たちにとっての成年後見制度

ないえ会 大原睦生

私たち知的障がい者の保護者は、子供や兄妹の将来に多くの不安を持っています。その不安を取り除く方法の一つに「成年後見制度」の活用が考えられています。

成年後見制度には任意後見と法定後見がありますが、知的に障がいを持つ人の場合、任意後見を利用することは難しいようです。したがって、私たちの場合は主に法定後見について考えてみたいと思います。

後見人とは、後見を受ける人（被後見人）の身上監護と財産管理をする人であって、財産を減らさないように管理するだけの人という考えは改める必要があります。身上監護とは、本人の生活環境の整備、施設との契約やその履行状況の確認、入院の手続などの仕事です。この

仕事は非常に重要です。後見人には、親族後見人と弁護士、司法書士、社会福祉士などがあたる専門職後見人があり、だれを後見人にするかは家庭裁判所が決定します。申立人は候補者を挙げることはできますが、決定は裁判所です。ご本人に一定以上の財産があるときは、専門職後見人が選任されることが多く、家庭裁判所の指示書にもとづいて信託銀行が財産を管理する「後見制度支援信託」を利用する場合があります。後見開始の手続きは、本人、配偶者、四親等内の親族、検察官、市町村長などが申し立てることができます。成年後見制度には補助・保佐・後見の3つの制度があり、その概要を下の表に記載しました。

補助・保佐・後見の制度の概要

		補助開始の審判	保佐開始の審判	後見開始の審判
要件	＜対象者＞ (判断能力)	精神上的の障害（認知症・知的障害・精神障害等）により判断能力が不十分な者	精神上的の障害により判断能力が著しく不十分な者	精神上的の障害により判断能力を欠く常況に在る者
開始の手続	本人の同意	必要	不要	不要
同意権・取消権	付与の対象	申立ての範囲内で家庭裁判所が定める「特定の法律行為」	同民法13条1項各号所定の行為	日常生活に関する行為以外の行為
	取消権者	本人・補助人	本人・保佐人	本人・成年後見人
代理権	付与の対象	申立ての範囲内で家庭裁判所が定める「特定の法律行為」	同左	財産に関するすべての法律行為
	本人の同意	必要	必要	必要
責務	身上配慮義務	本人の心身の状態及び生活の状況に配慮する義務	同左	同左

この成年後見制度に、2014年2月19日効力を発生した障害者権利条約が影響を及ぼすと言われています。成年後見制度と権利条約あいだで、一番の問題は代理契約に関することです。成年後見制度では代理権を付与されていますが、権利条約では代理契約の禁止を基本にしています。国際的な条約の中で成年後見制度そのものをもう一度考え直すべきという考えもあります。

成年後見学会では、制限の制限という考え方が出ています。後見制度は本人の「する、しない」という判断を制限している。その制限を少し制限しようという考えです。また、障がいを持った人への「意思決定支援」の動きがこれから活発になってくると思われます。

終わりに、私たち保護者が後見制度を利用する際の最

大の心配事は、私たちが「見ることも話すことも出来なくなった」後、私たちが望んでいた後見をしてもらえるか、ということではないでしょうか。

これは制度というよりはどのような人に後見人になってもらうかということが大きな要因だと思えます。私たちが生きているうちに、希望する後見の基本的考えや内容をしっかりと後見人になる人に理解しておいてもらうことが必要だと思えます。保護者の方々が存命のときから、後の後見人と一緒に後見業務にあたるというのも一つの方法であるという考えで活動している後見事務所もあります。だれに知的に障がいをもった子供や兄妹の身上監護と財産管理を託すのか、時間をかけてしっかり考えたいと思います。

## ないえ福祉会 Q & A (2) 食事、給食について

**Q1～1日の食事のエネルギーはどのくらいですか？また、決まっていますか？**

A1～1日の食事のエネルギーは、利用者さんの性別、年齢、身長、体重、1日の活動量に応じて計算し、①1400～1600kcal、②1600～1800kcal、③1800～2000kcal、④2000kcal以上に分類してご飯やおかずの量を調整しています。(1日のエネルギーは、朝食を25%、昼食を35%、夕食を40%に配分します)

ちなみに、写真1のように食堂のテーブルに利用者さんの名前のシールが貼られているのをご存知ですか？①の方がピンク、②が黄色、③が緑、④が青で色分けされており、配膳を間違えないように工夫しています。



**Q2～メニューは、誰が決めているのですか？**

A2～基本的にメニューは、管理栄養士の河村が決めています。

(今年の5月に管理栄養士に合格しました～☆)。

365日3食、同じメニューを出さないことを目標に献立作りをしています。趣向をこらして写真2の「オクラと豆腐カレー」を出した時には「普通のカレーが食べたい」と利用者さんに言われてしまいました・・・。



また、利用者さんのお誕生日には、事前に希望のメニューを聞いて献立に取り入れます。料理本や写真を見ていただくと、意外に渋い料理を選んだり、食べたことも作ったこともないような郷土料理(沖縄のくあじゅうしいーという豚肉のご飯や温かいそうめん焼いた鯛が

乗った鯛めんなど)を選んだり、利用者さんの新たな好みを発見することがあります。

**Q3～人気メニュー、不人気メニューは、何ですか？**

A3～人気メニューは、ラーメン、カレー、丼物、ハンバーグでしょうか。最近好評だったものは、いかときゅうりの油炒めです。

不人気メニューは、魚の煮付け、野菜の煮物です。(ないえの調理が作るご飯は煮魚も煮物も本当においしいのですが・・・)

しかし、栄養基準があるため、皆さんが喜ぶ肉や麺やカレーばかり提供するわけにはいかず、日々頭を悩ませています。

**Q4～献立を作成するにあたり、何に気をつけて献立を立てていますか？**

A4～果物や野菜は旬を意識し、暦に合わせた行事食(写真3は開園式の弁当です)もできるだけ取り入れるようにしています。



1月：七草かゆ、鏡開き 2月：恵方巻き 3月：ひな祭りなどなど・・・写真4はひな祭りのちらし寿司です。



普段の献立は、マンネリ化しないよう心がけており、その時の流行(例えばタニタの料理や塩麴など)も取り入れます。(オクラと豆腐カレーもココ壱番屋で人気と聞いて出してみたのですが、結果は上記の通りです)

### 編集後記

2014年は、ないえ会報をおかげさまで2回発行することができました。これからも私たちが知りたい「ないえ福祉会」を紹介したいと思います。お忙しいところ詳しくお教え下さった職員各位に感謝申し上げます。また、会員の皆様からのご質問などお寄せ願います。