

「介護DX人材」決意表明

アスパートナイズ 20周年・上場記念式典

アスパートナイズ（東京都千代田区）は11月20日、創業20周年と4月の株式上場を記念し都内で式典を催した。介護事業を展開する法人や取引先企業など616名が参加。業界の未来に向けたビジョンを発表した。

式典のテーマは「Caring the future」。1年前に社内で選ばれた若手社員7名でプロジェクトを発足し、

テーマ設定やプログラムの企画、当日の司会、投影映像の制作などを行ってきた。

植村健志社長は「創業以来さまざまなことにチャレンジし、それを楽しんできた。この企業風土と文化で事業



▲植村社長が役職者一人ひとりを紹介

を進展させ、介護業界を社会的評価の高い業界に変えていきたい」と語った。同社は現在、介護付きホーム28施設、デイサービス・シ

ョートステイ20事業所を展開。「今後も90室以上の規模のホームを作っていく」とした。新規事業では、介護業務効率化支援システム「EGAO link」を活用した介護DXサポート事業を広げていく方針。

各事業部役職者や社外取締役・監査役を紹介したのち、元環境大臣・元衆議院議員の鴨下氏が来賓挨拶を

鴨下氏が来賓挨拶 「未来のモデルに」

行った。「介護保険創設から20年以上が経過し制度の限界も見えてきた今、どのようなビジネスモデルが必要なものも上映した。これは、

の。ICTの活用などにより介護保険だけに頼らないモデルを早く打ち出してきたアスパートナイズの今後に期待したい」と激励した。

「介護DX人材」の育成も進められている。新卒10年目の伊藤太朗さん、新卒3年目の松井友美さんらは「私たちが介護を変えよう」と決意表明を行った。



▲新卒入社した職員らによる決意表明

点検 介護保険

介護保険の利用者として最も対応を迫られるのは一人暮らしの後期高齢者だろう。同居家族がいれば、認知症者になっても在宅サービスを使いこなしながらの継続生活は可能かもしれない。夫婦二人で互いに支えあいがらの共暮らしは多い。だが、一人暮らしになる

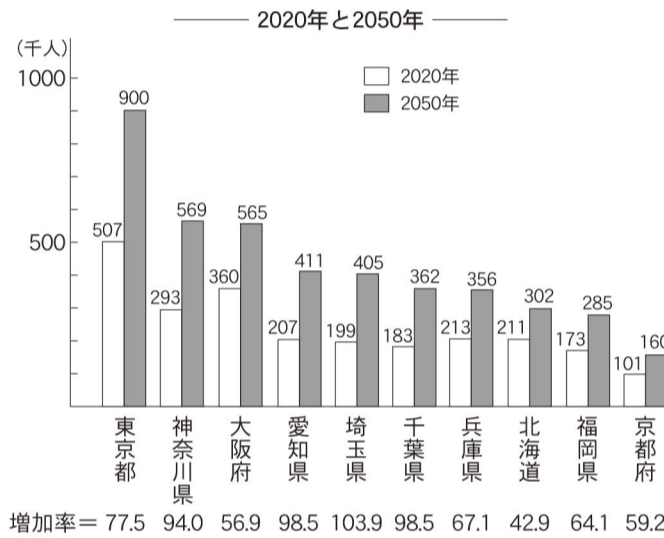
と難しい。その実像把握が重要になる。国立社会保障・人口問題研究所が11月12日、都道府県別に2050年までの世帯数の将来推計を公表した。その中で「75歳以上の独居」をキーワードに探ってみる。

75歳以上の全国の単身世帯は、2050年には704万世帯となり、20年の417万2000世帯から68.7%も増える。団塊世代だけでなく団塊ジュニア世代も含まれるので、30年間の増加率は

大きくなる。全都道府県で増加するが、個別にみていくとどうなのか。「75歳以上の独居」が50年時点で最も多いのは、20年時点と変わらず東京都である。90万人となり、20年の50万7000人から77.5%増の40万人も増える。

第173回 浮上する「1都3県問題」 「70歳以上独居」の急増自治体

＜75歳以上の独居者が多い上位10の都道府県＞



ある。それぞれ、20年には29万人、20万人、18万人だった。それが50年にかけて94%増、103.9%増、98.5%増といずれも2倍前後の驚異的な増え方になるという。神奈川県は大阪府を抜いて2位に浮上する。

2050年までに、この1都3県での介護保険利用者の急増が現実ということだ。「1都3県問題」とかねてから指摘されてはいたが、改めて問題の深刻度が確認でき

また、世帯主75歳以上の世帯の中で、独居者が全世帯の中に占める比率でも全国平均は47.2%なのに対して、東京都が54.3%と突出して第1位である。家族や夫婦との同居が全国で最も少ないことを示している。大都会ならではのシングル生活者が後期高齢者になっても多いということだ。

一人暮らしでも趣味や地域活動に熱心な高齢者は多いだろう。だが、75歳を超えるようになる

と、心身の衰弱は進行し、介護保険サービスに頼らざるを得なくなる。在宅サービスの中小規模多機能型住宅（看多機）、あるいは定期巡回・随時対応型訪問介護看護などが一人暮らしを継続できるサービスとしてふさわしい。とはいえ、採算を重視する事業者は参入に腰が引けている。十分に普及しているとは言いがたく、地域格差が大きい。

1都3県の保険者である基礎自治体は、こうした目の前の高齢者像をしっかりと視野に入れねばならない。在宅サービスで支えるのが難しくなる可能性が高く、施設需要がさらに高まりそうだ。

ジャーナリスト 元日本経済新聞編集委員 浅川 澄一

「すまあとミール」ってなに？ セントラルキッチンで調理を行い、器に盛り込んだ状態で施設へお届けする新しいサービスシステムです。さらにお食事後の洗浄作業もいらないことから、専属で厨房作業を行う人員を確保する必要がなくなります。

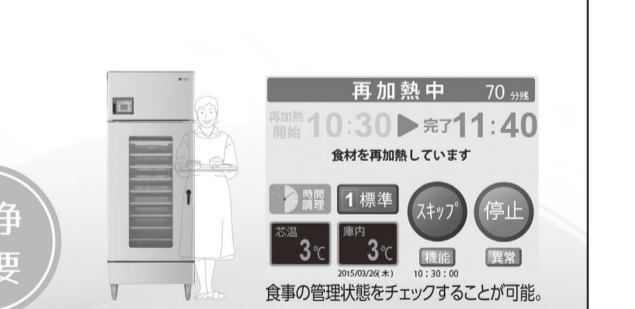
最小限の設備でスペースの有効活用 調理・盛付・洗浄不要で手間なし

安心の衛生管理 アツアツの食事を同時提供

調理済 盛付済 洗浄不要

セントラルキッチンで調理・盛付したお食事をお届けします。タイマー付き再加熱機で温めるので、適時適温で提供ができます。さらに食器の洗浄もセントラルキッチンで行います。

安心の衛生管理 アツアツの食事を同時提供



セントラルキッチンで調理・盛付したお食事をお届けします。タイマー付き再加熱機で温めるので、適時適温で提供ができます。さらに食器の洗浄もセントラルキッチンで行います。