

くらしナビ 生活 Lifestyle

kurashi@mbx.mainichi.co.jp

ケア開国 最新線・台湾から

経済連携協定(EPA)に基づき2008年のインドネシア人看護師・介護福祉士候補が来日し、年明けから全国の病院や介護施設で働き始める。16万人余の外国人介護労働者が働く先進地・台湾の現状と課題を報告する。

【有田浩子、写真も】

日本が受け入れるインドネシア人の介護福祉士候補が働くのは施設に限定されている。外国人による施設介護が行われている台北市内の小規模介護施設

言葉の壁 乗り越え



担当するお年寄りのケアをするナナさん(左) — 台北市の「私立陽光老人養護所」で

進む少子高齢化

台湾は人口約2300万人。台北市に263万人が住む。93年に65歳以上の高齢者が全人口の7%を超え高齢化社会に突入。05年には10%を超え、25年には20%を超える見込み。合計特殊出生率も1.12(06年)で日本より低く、少子高齢化が進む。家族介護の慣習は残っているが65歳以上で子どもとの同居割合は6割で、低下傾向にある。

外国人労働者を管理する行政院勞工委員会によると、08年10月現在で外国人労働者は約37万3000人。介護・家事労働者が43%の約16万4000人を占める。内訳は在宅約15万5000人、施設約9000人。在宅は約7割を、施設は4割弱を外国人が担う。

施設介護の半数外国人 親しみやすさ、まじめさで

外国人比率上限の50%ぎりぎりだ。ほかに看護師とソーシャルワーカーがいる。勤務は日勤と夜勤の2交代制で午前7時と午後7時が交代時刻。外国人はインドネシア人が6人、ベトナム人が2人、フィリピン人が1人。インドネシア人のラトナ・サフトリさん(22)はこの施設で働いて2年半。ナナと呼ばれている。ジャワ島の

当初は戸惑った。今はインドネシア語で話しかけてくれるお年寄りもいるという。主任の鄭彩玉さんに「言葉が通じないときは二つの方法がある。一つは『まっ、いいか』と思うこと。もう一つは台湾住民を見つけてお願いするわ」。言葉が通じないことを、そんなに深刻に考えてはいないようだ。ナナさんの同僚でソーシャルワーカーの楊静姍さん(30)は、言葉が通じないこと、利益を認めたらうで、「壁」を乗り越えることは可能だという。「お年寄りは『薬を飲みましたか』とかあいさつをして、自分に関心を持ってくれる介護職員に、たいいてい親しみをもちます」。日常の積み重ねが大事なのは万国共通のよう

台湾の外国人介護労働者受け入れと日本のEPAの主な違い

Table comparing Taiwan and Japan regarding foreign caregiver acceptance. Columns include: Country, Qualification, Research, Salary, Stay Duration, and Agency.

*協定はマレーシア、モンゴルとも結んでいるが、労働者はごく少数

資格不要 ■ 低賃金 ■ 最大9年滞在

台湾と日本の最大の違いは資格条件だ。日本は母国での資格取得に加え、日本でも国家試験に1回で合格しないと滞在し続けることができない。他国に例のない高いハードルだ。政府関係機関を唯一のあっせん機関としているのも日本の特徴。高い仲介料を負わせないためだが、仲介業者には雇用主に通訳を派遣したり、トラブル処理を担う側面もあり、個別ケースへの対応力が今後の課題だ。

昨年、台湾の小規模施設の経営者ら51人にアンケートした京都大学大学院の安里和晃・准教授によると、離職率が低く、欠勤の少ない外国人労働者の評価は台湾住民より高い。課題は意思疎通で、多くの外国人労働者は初期の段階でお年寄りから介護を拒否される経験を持つ。お年寄りの家族と合わないこともあり、夜勤だけに配置す

求めない心

「ワァー、真っ白」。冬化粧の浅間山を見た瞬間、三重県の志摩から今朝に着いた友は歓声を上げた。

12年ほど前、偶然手に取った湯飲み、すっぽり収まる感じが心地よく、薄く仕上げられた飲み口のやさしさに一目惚れした。使えば使うほど器を焼いた人に会いたと思うようになった。2年前、奥志摩の陶房に行ったのが、彼女との出会いの始まり。そして今日、私の住心地

女の気持ち

を訪れた。山並みの険しい妙義山で、落ち葉を踏み音を楽しみ、小諸の懐古園では、もみじやケヤキの老木の風景に癒やされ、千曲川を眺めた。2、3日前に雪が降った軽井沢で、コーヒートを飲みながら本の話になり、彼女も私も読んでいた加島祥造さんの詩集「求めない」に花が咲いた。私はこの夏に父を亡くし、彼女は96歳になる母親の介護で毎月上京している。今日は介護を終えて三重へ帰る前に自分へのごほうびとして来たのである。

求めない

山並みの険しい妙義山で、落ち葉を踏み音を楽しみ、小諸の懐古園では、もみじやケヤキの老木の風景に癒やされ、千曲川を眺めた。2、3日前に雪が降った軽井沢で、コーヒートを飲みながら本の話になり、彼女も私も読んでいた加島祥造さんの詩集「求めない」に花が咲いた。私はこの夏に父を亡くし、彼女は96歳になる母親の介護で毎月上京している。今日は介護を終えて三重へ帰る前に自分へのごほうびとして来たのである。

金井 春美 臨時職員・49歳

スケソウダラの甘辛煮

(1人前 221kcal、塩分3.1g)

スケソウダラは淡泊な魚。しっかりした味をつけるとおいしい。

塩水に10分くらい浸し水洗いしてペーパーでふく。

②ネギは3、4センチに切り焼き目をつける。

③鍋に煮汁を合わせ強火で煮立てて①を並べ入れ、落としぶたをして中火で、煮汁が3分の1の量になるまで、ときどき煮汁をかけながら15分くらい煮て、ネギを添える。

《主な材料》(2人分) スケソウダラの切り身500g、ネギ1/2本、煮汁(水300cc、酒100cc、しょうゆ大さじ4、みりん大さじ2、砂糖大さじ3)

《作り方》

①ピンクでツヤのある新鮮な切り身を買って、薄い

辻学園講師 鈴木博子

Advertisement for 'ねこ(猫)新聞' (Cat News) featuring a cat illustration and contact information.