

作業療法だより(3)

平成19年4月2日

前回に続き今回も、福祉用具を紹介します。

今回は、主婦の方には欠かすことの出来ない、調理道具の一部である包丁とまな板です。

☆包丁

当リハビリテーションセンターでよく利用している包丁はC型形状のハンドルタイプです。



この包丁を利用する方は、関節リウマチなどによる手の変形の為、普通の包丁では握りにくい方によく利用されます。

<特徴>

- ① 握力が弱い人でも力が入りやすい。



上から押さえるように切る為、力が入りやすく楽に切れます。

②持ちやすい



C型形状のハンドルなので、手指の関節に制限がある方でも持ちやすくなっており

また、椅子に掛けた状態でも持ち易く使いやすい形状です

③手関節に制限がある方でも使いやすい

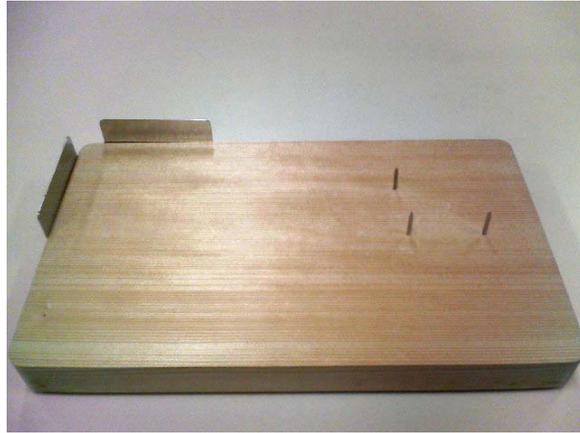
ハンドルの底部を支点として利用すると、持ち上げなくても切ることが出来る為、手の関節に制限がある方でも利用できます。

<利 用 方 法>

- ・押し切りで、調理材料を簡単に切る
- ・視覚障害者が調理をする際は、まな板の奥に刃を向こう側にしておき無造りに置かないこと。

☆ワンハンド調理板

続いて当リハビリテーションセンターで利用しているまな板は釘が設置されている食材固定式タイプです。



このまな板を利用される方は、脳卒中などにより片方の腕が使いにくくなられた方が調理板に設置されている釘に食材を固定して調理をするために利用されています。

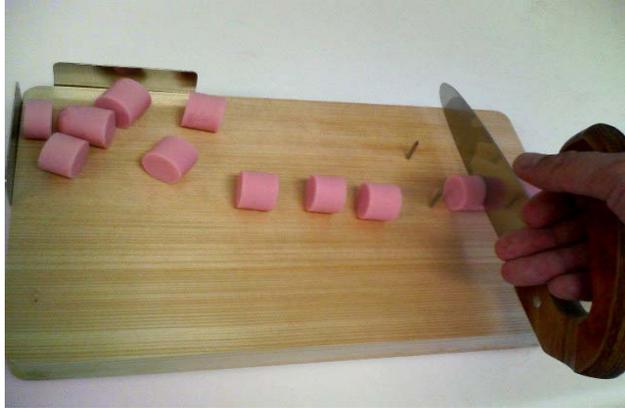
<特 徴>

- ① 一方の腕で調理(食材のカット作業)が出来ます。



食材を固定することにより、食材が動かず安全性の高い調理が行えます。

② 調理(カット)した食材を清潔にあつかえます。



付属のコーナーエッジを利用すれば、調理(カット)した食材が板の外に転がったり、落ちたりすることがなく、衛生的に調理が出来ます。また1ヵ所に食材を集められ、回収も行えます。

③ 裏面に滑り止めポイントが付いており、台(流し台など)との固定力がある。

滑り止めポイント



調理時に起こる調理板の滑りをなくして不安定性を解消し、作業の際に不安感がなく行えます。

<利 用 方 法>

- ・食材を付属の釘で固定させ、安全かつ円滑に調理が出来る。
- ・腕や指に感覚障害がある場合は、釘や付属のコーナーエッジでけがをしないように注意する。