ふくろう新聞

＜発　行＞
特別養護老人ホーム
淡路ふくろうの郷
広報委員会
洲本市中川原町
中川原28番地1
TEL:0799-25-8550
FAX:0799-25-8551

若葉がまぶしく、すがすがしい季節となりました。ボランティアの方がお世話してくださっているふくろう花壇には色とりどりの花が咲いて、日向ぼっこをされる皆さんを楽しませてくださっています。

夏野菜の苗植え
ボランティアの皆さんとふくろう畑にて

→ 今回はトラクタも使いました

5月3日の早朝より、ふくろうの畑をボランティアの皆さんで耕し、夏野菜の苗を植えました。

入所者の皆さんも草引き、スナックえんどう豆の収穫などに汗を流しました。

この日はとても暑く、初夏を思わせるような太陽の下でしたが、日中畑を耕していただきました。

植えました夏野菜たちは7月に予定されている収穫祭バーベキュー大会で振舞われます。

それまでに大きく美味しく育って欲しいとねがいます。

お手伝いいただいた皆様、連休中に貴重なお時間をいただきありがとうございました。

（介護：神代）

▲皆さんで植えてくれました。

平成20年度 中川原地域交流会 手話講習会始まる

▲皆さん真剣な表情です

今年も地域の皆さんを中心とした手話講習会が始まりました。

この講習会では手話を学ぶことを通して、ふくろうの入所者と地域の皆さんが交流できます。

昨年から続いて受講される方も多く、今年度も今年度も楽しい講習会になりそうです。

入所者の中にも「手話を学びたいから」と、積極的に参加される方がたくさんいます。

この機会に手話に触れてみたいと思った方は、お気軽に参加してください。

詳しくはふくろうの郷までご連絡を。

職員講師は、昨年に引き続き、足立・山本に加え、湯野・原口が担当することになりました。

▲２年目の教壇に立つ足立講師

入所者紹介

志田　喜代松さん

今月は志田喜代松さんを紹介します。

喜代松さんは元漁師です。毛ばり作りの名人で、教えをこいに来られる漁師もあったそうです。元気な頃は、自分の船で漁をされていました。

いつもニコニコと笑顔の絶えない優しくて明るい方です。

入所時は奥様と一緒でしたが、昨年の3月に奥様のこすゑ様が他界されてしまいました。

部屋で一人で暮らすことになり、寂しそうにされている時期もありましたが、ユニットには仲間がいます。

皆さんと談笑され、今では明るく過ごされるようになりました。

リビングでは、食器の片付けやブラインドの上げ下ろしなど、色々とお手伝いをしていただいています。

また、毎朝仏壇にごはんをお供えし、奥様を想い拝んでいます。

とても優しい心の持ち主の喜代松さん。

これからも明るさと優しさが続くよう支援していきます。

▲たけのこ、とったど～！

毎日の日課

▲一所懸命作っています

入所者さんには、毎日の日課として取り組んでいることがあります。

それは、「朝の会」と「しごと(作業)」です。

朝の会は入所者さんが集まって、その日の予定や行事の連絡をしたり、朝の体操をしたりして、「今日も一日よろしくお願いします」とみんなで挨拶し、その日が元気にスタートします。

しごとでは、「紙すき」「ざぶとん」「ティッシュ入れ」を作っておられます。

入所者さん自身が自分の手で品物を作り、それを販売し、収益を入所者さんへの給与として還元するという仕組みです。

みなさん自分のやりがいを発見し、毎日熱心に取り組まれています。

■新しく入所となりました
石川 みつゑ さん(91)
大正6年5月23日

■優しい笑顔
伯井 信良 さん(71)
昭和12年5月11日

■海ユニット最高齢！
永吉 ハナエ さん(91)
大正6年5月16日

■花ユニットのアイドル。
長塚 淑子 さん(59)
昭和24年5月28日

淡路高校からのおもてなし
～藤の棚茶会～

4月25日（金）、淡路高校一宮校でのお茶会「藤の棚茶会」に入所者5名が招待されました。

一宮校の皆さんはふくろうの入所者について興味をもたれ、たびたび取材に来られ、交流を重ねています。（ふくろう新聞3月号掲載）

手話も上達し、入所者も生徒さんとの手話を交えてのおしゃべりをとても楽しみにしています。

▲結構なお手前で

お茶会ではお茶とお菓子をいただき、「お茶会は初めて」、「おいしい」とみなさん喜んでいました。

お茶会が終わると、校舎内に招かれオセロゲームをして遊びました。

生徒さんが作ってくれた、お手製のオセロです。入所者も喜んでいました。中でも竹辺さんはゲームに熱中され、生徒さん4人を相手に4連勝して大はしゃぎ、大盛り上がりでした。

▲真剣な顔で、対戦しています

生徒さんのおもてなしも大変温かく、入所者さんも、「とても楽しかった、また行きたい！」と喜ばれていました。

淡路高校一宮校のみなさん、ありがとうございました。

今後も楽しい交流を続けたいですね。

（介護：角村）

▲手作りオセロを手にして記念撮影

地元・中山原でたけのこ掘り

4月29日(火)、たけのこ掘りに出かけました。

好天に恵まれ、みなさんうきうき。

たけのこを見つけては、クワでせっせと掘り起こしました。

採れたら「やった！」とVサイン。皆さんたけのこ掘りに夢中です。経験者はコツを心得ていて、掘り起こすのがとても上手でした。

「大きなたけのこが取れてうれしかった！」「楽しかった！」と皆さんが喜び、笑顔が見られたのが何よりでした。

▲いっぱいあるよ！

場所を提供いただき、お世話いただきました神代好孝様には職員一同、お礼申し上げます。ありがとうございました。

（介護：角村）

▲採れたよ～

▲たけのこを手にして記念撮影

玉ねぎ料理

玉ねぎの季節になってきました。今年も調理職員から玉ねぎを使った料理を紹介します。

■鶏の南蛮漬け

■材料
鶏もも
たまねぎ、人参
小麦粉、薄口しょうゆ
砂糖、酢、だし

① 玉葱はスライス、人参は千切りにしておく
② 調味料を合わせて南蛮酢を作る
③ 鶏もも肉に小麦粉をまぶし、170℃くらいの油で揚げる
④ 揚げた鶏肉と野菜を南蛮酢に1時間くらい漬ける

簡単、出来上がり！

食中毒について

そろそろ梅雨の季節になってきました。

雨が続くと、湿気が多くなって発生しやすくなるのが**カビ**。

でも、カビには有害なものと無害なものがあります。

無害なカビというのは、主に食品に利用されます。

例えば味噌や醤油、日本酒や焼酎もこうじカビと呼ばれるカビを使用してできています。

チーズも白カビや青カビを使って作られています。

これからの季節、特に気をつけていただきたいのが有害なカビ。

一部のカビはマイコトキシンといわれる毒素を産生します。

それには発がん性物質が含まれており、肝炎を引き起こすものもあります。

幸い日本ではマイコトキシンを産生するカビはないようです。

しかし、カビの付いた食品を誤って食べると嘔吐・下痢・腹痛などの症状がでます。

カビは肉眼で見ることが出来るので、カビの生えた食品は食べないようにしましょう。

（調理：岩林）

研修報告

近畿感染管理ベストプラクティス研修

今回、感染管理の研修に参加し、他施設がどのような方法で感染を防いでいるのか、どのような方法が適しているかなどとても勉強になりました。

ふくろうの郷はまだ開所3年目ということもあり、感染管理の知識も少なく方法を統一できていない面もあり、研修を受けてどういう点を改善すべき点もわかりました。

今後研修で学んだ事を活かしてふくろうの郷でも感染予防に努めていきたいと思います。

（介護：小林）

～お知らせ～ ふくろうの郷学習会

今年度より、ふくろうの郷の理念を学ぶ機会を増やすことを目標とし、学習会を開催します。年５～６回の予定です。

＜お問い合わせ＞
淡路ふくろうの郷　担当：濱田
TEL：0799-25-8550
FAX：0799-25-8551

＜第1回学習会＞

日時：5月31日(土) 15:15～17:00
場所：淡路ふくろうの郷　地域交流スペース
講師：稲　淳子　氏
大阪府大東市生活支援センター勤務
聴覚障害者初の精神保健福祉士
講演：現代労働とメンタルヘルス
～うつにならないためには？うつのサインは～
参加費：500円

＜第2回学習会＞

日時：6月21日(土) 13:30～16:00
場所：洲本市健康福祉館3F　会議室
講師：二宮　厚美　氏
神戸大学発達科学部
人間環境科学社会環境論コース教授
講演：社会福祉とコミュニケーション
参加費：500円