

福祉新聞
WELFARE NEWS
부지신문

VOL

137

社会福祉情報・活動情報誌「きれい」

伊勢亀鈴会

ウェブ検索

きれい

素材の味を生かして

日本料理人 賛否両論店主

笠原 将弘さん



京都 人力車

歴史と美しさを感じる街並みを多くの人力車が駆け抜ける姿は、京都の風物詩のひとつである。

目次

■巻頭インタビュー ————— 1

素材の味を生かして

日本料理人 賛否両論 店主

笠原 将弘 さん

■道のり ————— 6

続・素材の味を生かして

～わくわくジャムレシピの軌跡～

■なかま ————— 7

南勢就労支援センター

松原 浩二 さん

■春夏秋冬 ————— 8

行事・クラブ・活動紹介

■ハートフルリレー ————— 16

“事件現場特殊清掃士”の

資格を活かして

きれいサポートステーション 堀部 剛史

■きれいトピックス ————— 17

入社式・辞令交付式

佐藤正之教授 来訪

ワクチン接種

「きれい君」新商品登場!

竹林伐採 ショートステイ居室改修工事

■職員の休日 ————— 20

汗かきながら、一緒になって走り回っています

八野生活介護センター 高田 弘幸

■きれいかいの動き ————— 表3

新職員・人事異動他

表紙写真

正寿院 160 枚の天井画

花と日本の風景をテーマとした天井。約 100 名の日本画家の協力によって描かれた、華やかな作品が天井を彩る。

素材の味を

生かして

日本料理人 賛否両論 店主

笠原 将弘 さん



かさはら まさひろ
笠原 将弘

1972年 東京生まれ。

焼鳥店を営む両親の背中を見て育ち、幼少期からさまざまなセンス、技、味覚を鍛えられる。高校卒業後、「正月屋吉兆」で9年間修業後、実家の焼鳥店を継ぐ。店の30周年を機に「日店」を開業。2004年9月、恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。メニューは季節の素材を活かした「おまかせコース」のみ。独創的な感性で作上げる笠原の料理が、訪れた者の心を掴み、たちまち予約の取れない人気店となる。「腕・舌・遊び心」をモットーに、父親譲りのセンスと一流料亭で磨いた確かな技術で今日も腕を振るう。「日本で一番、日本人の役に立ち、喜ばれた和食屋だった」と後世に名を残せることを目標に日々邁進中。

素材の味を活かせるように作ることで、素材を無駄にせず使い切ることで、そして楽しく作ることを常に心がけ料理と向き合っている日本料理人笠原将弘さんにインタビューさせていただきます。

お忙しい中2回目のインタビューを受けて頂き誠にありがとうございます。

前回のインタビューでお話いただきました野菜ジャムについてもお聞きしていきます。インタビューは第2南勢就労支援センターの本山・山田です。それでは伺います。



インタビューア：…前回のインタビューにて笠原マスターより野菜ジャムの提案をいただき、第一弾としてニンジンジャムを販売、笠原マスターにもニンジンジャムを使ったレシピを作っていたいただきましたが、感想をお聞かせください。

笠原マスター：…僕が野菜のジャムがいいのではないかとお話をして作って頂いたの良かったなと思いましたが、味見もさせて頂いて、すごく人参の良さが生かされているジャムだなあと思いましたね。甘すぎず人参の持っている自然の甘さが生かされていて、美味しいなと思いました。

インタビューア：…ありがとうございます。前回のインタビューのなかで、素材の味を生かすということを教えて頂いたので人参の素材を生かすことを意識してジャムにしてみたのですが、素材の味を生かすということで一般的な料理の場合、人参の味を生かすということになるとどういったことに気を付けていらっしゃいますか？

笠原マスター：…他の素材にも言えますが、人参が持っている、ただ何もつけずに丸かじりしたときに感じる甘さであったり、香りであったり、独特の人参臭さであったりというものがある。最近市販で売っているものは味が全体的に濃すぎるというか、調味料を食っているような感じになってしまっていると思うんです。一口目で美味しいというところをやっぱり皆さん目指すし、特に小さい子なんかもそうい

う味に慣れちゃってるから本来、人参をそのまま食べて「もうちょっとここに何かがあれば」というのをちょっとずつ足して人参がおいしく食べられるというのが一番僕の理想論なので。今はほとんどお出汁も効かせるし、やっぱり甘い美味しいから甘さも入れるし、香りも本来ないような香りも入れちゃうみたいなある意味美味しすぎちゃうみたいだね。人参のそもそも持っているものを重ねて重ねて隠しちゃうようなそんな感じがする。やっぱり人参の甘さと砂糖の甘さって違うじゃないですか？

それが感じられないと良くないと思うので、僕が思うのはそこですね。【最小限の無いものを補う】という、そこが味を生かすという考えなのではないかと思えます。

インタビューア：…ありがとうございます。例えば人参を茹でたとした場合そこが完成ではなく、もつ何かがあることで皿の上のものが一つの形になるというふうに感じようか？

笠原マスター：…そうですね、無いものを補うというのが一個の料理をおいしくする方程式の一つかなと思うので。例えば生野菜って皆さん食べるじゃないですか「サラダとか好きで」と、僕はそのうち半分の方は健康の為、美容の為栄養バランスなどを考えて食べていると思うんですよ。だから本来生野菜って何もつけずに食べたらすごくおいしいものでもないじゃないですか。例えばレタスをそのまま食べてもシャキシャキした歯ごたえに少しほろ苦さがある程度で、すごくおいしいものではないと

思っんですよ。そこにやっぱり塩分が欲しいな、ちよつと酸味もあつたら美味しいだろうな、油種分があつたら美味しいだろうなというちよつとずつ無いものを入れると美味しくなるというのが僕の考え方なので、ニンジンジャムにしても先ほどおっしゃつたようにまず人参を茹でて丸かじりしてみました。食べられないことはないが正直そこまで美味しくはないなとなつたときにじゃあ何があつたら食べやすいか考える。特にジャムだつたら甘さかなとか、やっぱりそこだと思っんですね。そこが過剰になつてしまつと本来の味より調味料の味になつちやうんじやないかなと、そのバランスが大切だと思ひます。

インタビュアー……ありがとうございます。今レシピを作つて頂いてる中で、調理例という形で私(本山)が作らせてもらつています。その中で血選びが重要ななと思っんですけれども、笠原マスターが皿を選ぶ際に決めていゝる事があれば教えてください。

笠原マスター……日本料理はほんとにいろいろな器を使うので難しくなつてきますがやっぱり季節は意識して選ぶかなと思ひます。これから夏に向けてだつたら少し涼しげな白や青磁のお皿とか、ガラスのお皿を使つてみたりとか、逆に秋冬になつたら土物のポテツとした感じの温かみを感じさせるものだつたりとか、そつという選び方もありますし、あとは食材のストーリーというか日本全国いろんな焼き物があるから、産地の焼き物を使つとかそついった考えもありますし、あとは色がキレイ、

例えば人参なんかも自然なオレンジ色がキレイだからそれを活かすならば真っ白なお皿とかね。これを真っ赤なお皿に盛つたらちよつともつたないかな、みたいなね、その食材の色を見て決めたりとかその辺かなと思ひますね。**インタビュアー**……料理によつて決めることもあれば、気に入つた皿があれば先にお皿から入り料理が生まれることもあるということなのですね。

笠原マスター……うん、そつですね。**インタビュアー**……ありがとうございます。わくわくジャムではお世話になつてゐる株式会社川原製茶様とのコラボ商品として「ほうじ茶ジャム」を開発しました。ほうじ茶ジャムと聞いてどんな印象を持たれますか？

笠原マスター……なんかそのジャムに何かあんどでも添えればもう和のスイーツになつちやうような、そんな感じしますね。**インタビュアー**……初めはお茶のうま味を最大限といった形で作つてみましたが、やっぱりジャム化するのになかなか難しい点がありまして、笠原マスターが言われたようにインゲンを混ぜましてちよつと餡風味な形で考へておひます。そして先ほどともつたがるのですがお茶の素材を生かすという点でアトバイス等あればぜひ教えて頂けますか？

笠原マスター……お茶の素材を生かす……本来お茶つて飲み物だから、それを食べ物にしたという時点で、やっぱりほうじ茶を飲みながら食べるつていうイメージの物と

合わせたらおいしいんだろつなあと思ひますね。最中やバナラアイスにつけてもおいしそつだと思ひます。

インタビュアー……ありがとうございます。今ほうじ茶ジャムを開発しました。これも野菜ジャムに続く【果実ではないもの】という点で新しいものの開発に着手しました。なぜほうじ茶にしたのかというつと、お茶の中でも煎茶や抹茶、ほうじ茶など種類がある中で、風味がすくく日本人に合つてゐるといつか落ち着いた感じがあつたので、ふたを開けた時のほうじ茶の風味を食べる前に味わつて頂いて、食すと美味しさであつたり、落ち着きを感じてもらえるかと思ひ開発しました。6月1日より販売してゐます。

笠原マスター……美味しそつですね。抹茶などはありますがただけどほうじ茶つていつのは珍しいですし。



インタビュアー：…また、ほうじ茶ジャムのレシピもお願いすることになると思いますが、では是非よろしく願います。笠原マスターは過去にパティシエを目指されていたということですが、どのようなスイーツを良く作られますか？

笠原マスター：…僕のお店でも毎日6種類用意して選んでもらう形にしていますが、やはり日本料理の人間ですからまず一つは「和」を感じさせるスイーツはコンセプトで考えていますし、日本料理を食べた後に



ちょうどいい甘さやボリューム感があるスイーツを目指していますね。あと季節感、日本は四季があるのでやっぱり果物は使った季節感を出したいですし、日本料理の修業をした僕が最後にガトーショコラやパイを出せばそれはやりすぎだと思っし、日本料理のバランスが崩れると思うんですよ。日本料理の範疇を超えないぐらいのラインのスイーツでいきたいなという感じですよ。プリンやアイスなんかはいいけどやりすぎない程度にしようかなみたいなね。

インタビュアー：…お店を出しているスイーツも定期的に変えられているのですか？

笠原マスター：…半分くらいは定番ですね。プリンや最中なんかは定番ですけども、シャーベットなんかは冬になったら柚子にしたりして、半分くらいは変えて季節感を出すようにしています。

インタビュアー：…ありがとうございます。この先VISION多気への出店をされると伺ったのですが、どんなお店なのか教えてください。

笠原マスター：…今、菰野のアクアイグニスに笠庵というお店があるんですが、温泉に入った後に家族で気軽に和食を食べてもらえるみたいなイメージのレストランです。多気にも笠庵という名前を出店するんですけども、多気は菰野の何十倍も大きい施設でホテルも併設されているとのことで、菰野の温泉上がりにちょっと家族で、ファミレスのちょっと高級なイメージよりももう

少しグレードアップした大人のデートでも使えるといったような、それでもカジュアルな和食のお店を目指していますし、あとはやはりなるべく三重県の食材を使って三重県の良さを発信していきたいようなお店にしていきたいなと思っし。

僕のお店以外にも日本料理に特化したゾーンがあつて、道具や市場、畑やキャンプなどもあるのですごく楽しい施設になると思います。

インタビュアー：…ありがとうございます。笠原マスターは笠庵へはよくいかれるのですか？

笠原マスター：…菰野町のところも毎月はいけないですが2〜3ヶ月に1回の頻度で行っています。今週も行ってきてイベントをやってきました。多気のほうにも行く予定です。



インタビュアー…それは料理人として行って厨房にも入られるということでしょうか？
笠原マスター…そうですね。厨房にも入ります。ただ遊びに行くわけじゃないです(笑)
インタビュアー…ありがとうございます。
本日レシピ集もご用意させていただいたので、ぜひ見てください。

前回お渡しさせて頂いたときは1商品につき1ページで作っていたのですが、レシピの数も増えてきましたので1ジャムにつき1ページという形で新しく作らせて頂きました。レシピも好評で喜んで頂いています。

笠原マスター…だいぶ増えましたよね(笑)
インタビュアー…そうですね(笑)

以前教えて頂いた冷蔵庫の中にあるもので簡単に作れるもの、レシピも混ぜるだけなのでお手軽だなと思います。

笠原マスター…ジャム自体が完成された商品だから、少し手を加えるぐらいがいいですよ。やりすぎないようにね。

インタビュアー…作ってみてすごく感じましたが、ジャムの存在が消えてないというのを毎回感じるんです。隠し味的にあり、甘味だけ残っているというのがよくあるパターンなのかなと思うのですが、毎回作る中でこのレシピの中には必ずどこかにイチゴや柑橘系のジャムの存在がその料理の中にいるというのが、単純にすごいなと感じています。そういうのも思い浮かべながら考えたりするのでしょうか？

笠原マスター…そうですね。やっぱり先ほどの話にも通じると思いますが、ジャムを素材と考えた時にいろんなものを入れすぎで、ジャムどこに行っちゃったんだ？となるのが一番もったいない結果じゃないですか。食べればジャムを感じられるようなレシピを作るようにしています。

インタビュアー…ありがとうございます。
では最後になります。わくわくジャムを作られている利用者さんと読者の方へのメッセージをお願いします。

笠原マスター…わくわくジャムの結構なラインナップのジャムを味見させていただいて、本当美味しくて素材の味を生かしたいい商品だなと思いますので、これからも新しい商品が増えることを楽しみにしていますし、あとは既存の商品も長く続いているものってのは気づかないうちに少しずつブラッシュアップしていくものだと思うので、お互い頑張って良い商品を作り続けて、こういう所から日本の食文化の良さや豊かさ、地元の食材の良さを発信できればいいんじゃないかなと思います。

お忙しい中お時間をとって頂き誠にありがとうございました。





東海ラジオ

『笠原将弘の賛否両論！』

『わくわくジャム』

×

笠原マスターのコラボレシピ

デコタン ブルーチーズカナッペ（調理例はわくわくジャム製造職員が作っています）



ほじ茶ジャム
（株式会社川原製茶コラボ商品）

LINE公式アカウント



2017年10月から始まった『わくわくジャム』×笠原マスターの「コラボレシピ」。振り返れば4年の月日が経つようになっている。巻頭インタビューでもお話ししている素材の味を生かしたレシピが好評だ。レシピの特徴として混ぜるだけでお店の味が楽しめるお手軽さが人気となっている。

わくわくジャムを材料として調理することで普段食べている食材が新しく生まれ変わる感動を是非味わってほしい。

『わくわくジャム』×笠原マスターのコラボレシピは東海ラジオ笠原将弘の賛否両論！（毎週日曜日10時10分〜）の番組フェイスブックに公開後わくわくジャムHPに掲載している。新作のはるひマーメイドや注目のほじ茶ジャムのレシピも掲載予定。

レシピに関する情報はQRコードよりご覧いただけます。わくわくジャムに関する情報はLINE公式アカウントにて発信中！



ながま 聖火ランナー

南勢就労支援センター

松原 浩二さん

4月7日(水)、三重県聖火ランナーに選ばれた松原浩二さんが、見事に大役を果たされた。ランナー到着前には、たくさんのお電飾を付けたスポンサーカーとスタッフの通り過ぎ、音楽や踊りで盛り上げてくれた。まるでディズニーランドのエクソトリカルパレードのようだった。スポンサーカーとスタッフが通り過ぎると、いよいよ松原さんの出番。前走者が到着すると、トーチキスで聖火を移して記念撮影。たくさんの方が沿道で応援する中、笑顔で手を振りながら走る姿はとても頼もしかった。

コロナ禍により、東京オリンピックも聖火リレーも延期され、本当に走れるのか不安でいっぱいだったそうだが、「無事に聖火を次のランナーに繋ぐことが出来てよかった。」とお話してくだわった。

まだ東京オリンピックが開催されるか決まっていないが、松原さん達、聖火ランナーが繋いだ聖火が、オリンピックスタジアムに届き、コロナ禍の世界に明るいニュースをたくさん届けてくれたらと思う。



スポンサーカーが盛り上げてくれました



トーチキス



手を振り沿道の応援にこたえる様子



八野の利用者さんの前で



トーチを掲げて走る様子



理事長と記念撮影

八野生活介護センター

壁画 鯉のぼり

5月5日（水）、日中活動にて子どもの日イベントを行った。午前中は準備運動もかねて音楽に合わせて、体操を行った。5月から入所と通所を分けて活動を実施したので、久々に一緒に活動することに喜んでいた。

午後になると、利用者さんは職員が制作した兜や鯉のぼりを被り、壁画を背景に写真撮影をした。他の活動では磁石を使って魚釣りをを行った。各色ごとに点数が別れて、釣り上げた点数で競い合った。最高得点は70点で、他の利用者さんは30、40点くらい取っていた。



仮装して写真撮影



完成!



鱗作り

コロナ禍での小グループ活動

コロナ禍の中、八野生活介護センターでは入所の皆様が少しでもストレス解消ができるようにと、教養やタッピング、カラーージュ、認知症体操、お楽しみレクリエーションなどを定期的に行っている。肩に優しく触れてリラックス効果を促すタッピングでは木村臨床心理士の指導の元、職員と利用者さん6人が縦に並んでタッピングを実施。認知症体操やレクリエーションは職員が中心となって企画・実施している。それを楽しみに行っている利用者さんも多く、「今日は何をやるの?」という声もよく聞き、行っている最中にはいっしょにぎやかな声が聞こえる。限られた生活の中で楽しみの一つとなっているようだ。



上手にできました♪



頭と体の体操!



お勉強中...



みんなでスクラッチアート!

放課後等デイサービスURAURA

車いす体験会！

放課後等デイサービスURAURA八野

5月15日（土）、八野生活介護センター内にて、車いす体験を行った。普段から車いすの利用者さんと接する機会が多いだけに、どんな視線なのか、どんなことに困っているのか、体験して学ぶのが目的だ。

最初の車いすの説明のときから、みんな興味津々！段差を乗り越えたり、狭いところを通り抜けたり。車いすならではの難しさを、みんな体験する事ができた。車いすに乗っていると、いつもより順番をしっかりと待つことができたり、意外なほど上手な人が現れたり、いつもとはまた違った表情がみられたことも、今回の活動の魅力だった。



意外と難しい！



障害物をさけて



館内も実際に移動



段差体験

卒業パーティー&入学歓迎会

放課後等デイサービスURAURA稲生

3月20日（土）、卒業パーティーと、4月9日（金）、入学歓迎会を行った。卒業パーティーでは、子どもたちの好きな曲を聴いたり、踊ったりして元気に過ごした。

お昼は、職員の手作りランチを皆で美味しく頂いた。

子どもたちの好きなメニューのからあげやハンバーグ、デザートと見た目もとても華やかで、彩もきれいなこともあり食も進み、おかわりをしていた子どもたちだった。

午後からは、卒業生へ色紙とペンダント渡しを行った。

前日から、折り紙でペンダントを折ったり、手紙を書いて、贈る相手に喜んでもらえるよう考え作っていた。

入学歓迎会では、三時のおやつにフルーツいっぱいイチゴブルーチエを食べたり、好きな遊びをして楽しく過ごした。

この出会いを大切に、これからのURAURA稲生での生活を、一緒に楽しんでいきたい。



卒業おめでとう！



わぁ！とっても豪華だね



みんなで作ったよ～



シアターも見たよ



おいしくいただきます

八野就労支援センター

ステイ八野

感染症が大流行し、ステイホームが推進され、日中活動も新しい生活様式「ステイ八野」が基本となる。5月の大型連休をいかに安全に充実した時間と出来るか考えた。ソーシャルディスタンスを保ちながら、DVD鑑賞、ウォーキング、こどもの日には、みんなで柏餅を食べたりと、笑顔溢れる時間となった。

また、飲食部門では普段の作業に活かせる様に、シューマイ作りに挑戦するなど、有意義な時間を過ごした。今後も感染症対策を万全に、「ステイ八野」を楽しむ。



散歩の様子



青空の下でハイポーズ



シューマイ作り



上手にできました

チャレンジ

八野就労支援センターでは、ウエスの生産、ハーネスの組み立て、ゴムのバリ取り、施設外就労など様々な作業に取り組む。利用者さんには、新しいことや苦手な事にも前向きにチャレンジする気持ちを持ち続けて欲しい。どんな工夫をすれば取り組めるようになるか考え、職員も共にチャレンジし、出来る事が増えた時は共に喜び、写真は最近、新しい事や苦手な事に取り組む、利用者さん達の様子である。「工賃がたくさん欲しい」「この作業が出来る様になりたい」「生産目標を達成する」など、それぞれ目標を持ちながら頑張っており取り組む。



ハーネスの組み立て



ウエスの折り工程



ウエスの裁断②



ウエスの裁断①

きれいサポートステーション

「課外学習と神社参拝」イベント企画を通じて

今年度から移行訓練のプログラムの一環として「自主性」「協調性」「達成感」等、自ら実感し、就労に必要な知識・能力の向上を図るためのプログラムとして、行事の企画立案から実施を行うことになった。目標は7月と2月の計2回の行事の企画・実施。初めに行事を企画・実施するにあたり、他の利用者さんと対話会を開き、沢山の意見をいただくことができた。

行事企画の練習として、移行訓練のメンバーだけで行う『四日市ポートビルの課外学習と海山道神社参拝』を企画・実施することにした。1ヵ月程かけみんなで話し合いをかさねて企画書を作成した。その企画書で施設長にプレゼンテーションを行った。緊張しながらも自分たちの考えた内容をしっかりと伝える事ができたと利用者さん達は一安心していた。その後、詳細なスケジュールを作成し準備万端で当日を迎えた。

5月20日（木）、当日のお天気は雨。午後からは豪雨予想が出ていた事もあり、急遽スケジュール内容を変更したが、慌てる事無く全員が変更した行程で活動する事ができた。学習する目的と目標をしっかりとて事前調べも行っていたので、真剣に学ぼうとする姿が見られた。帰りの車の中では、大変な事もあったが、楽しい時間になって良かったという感想が。

この課外学習の企画を通じて1から考え実施することの大変さを知り、その中でメンバー間の協調性が生まれ、達成感に繋げることが出来た。次回は7月の施設全体行事。今回経験した良かった点、反省点を活かし、本番の行事を成功出来るよう全員で一致団結して取り組んでいきたい。



真剣に学ぶ ～四日市ポートビルで～

事前、個別学習



全員で就職祈願

南勢就労支援センター

南勢パラリンピック

ゴールデンウィーク最終日の5月5日（水）、南勢就労支援センターでは南勢パラリンピックを開催した。

南勢パラリンピックの競技種目はフライングディスク・ボッチャ・バツゴの3種目だった。まずはチームの中で参加種目を決めてもらい、密を避けるためにフライングディスクは作業場・バツゴは食堂・ボッチャはにじいるルームに分かれて競技を行った。

フライングディスクは、三重とこわか大会への出場が決まっている利用者さんも競技に参加し、練習の成果を発揮されていた。

最初は苦戦していた利用者さんも、繰り返し行っているうちに上達していた。

ボッチャに参加してもらった利用者さんは慣れていらっしゃる方が多く、各チーム接戦が繰り広げられていた。特ににじいるチームは日中活動で行うことも多いため、対戦相手のボールをはじき出すテクニックを披露していた。

バツゴは久しぶりという方や初めての方が多く、最初は戸惑っている様子だったが、コツが掴めてくると投げ方を工夫し高得点を取得していた。中には投げたビンバツゴが全て真ん中に入った利用者さんもいた。

外出を自粛していることもあり、体を動かす機会が少なくなっているため、久しぶりのスポーツレクリエーションにみなさん盛り上がり楽しんでくれた。



バツゴ



フライングディスク



バツゴ2



ボッチャ

第2南勢就労支援センター

みんな大好き???

アツアツでとろけるチーズがたまらない。

くじ引きの結果に一喜一憂し、それでも順番を守り、思い思いの食べたい味を手取る。

普段作業の準備や掃除などでは自由な利用者さんたちも、なぜか食べ物のこととなると静かにルールを守れるようになる。

改めて、人の食に対する欲の強さ、興味の強さを感じさせられる第2南勢ピザ会であった。

そして!!さらに味覚だけでも旅行気分を味わってもらうために、唐揚げ大試食会を企画中!!乞うご期待!!!



うまい!!



ピザ頂きます

感染予防講習

コロナの全国的な再流行を受けて、4月21日(水)に、感染予防講習として飛沫の理解、実体験講習を行った。

マスクを着けていない時、くしゃみをしたくらいぐらい唾が飛んでいるのかを口に水を含み、くしゃみをして検証した。

参加した利用者さんは、想像していた以上に遠くまで唾が飛ぶということをもっと知り、改めてマスク着用の重要性を職員、利用者さん全員で再認識することが出来た。そのほかにも、接触機会を少なくするためにセンター式アルコール消毒の設置や正しい手の洗いや方講習を行い、コロナだけではなくあらゆる感染症に対する対策、対応を学んだ。



実体験



飛沫講習

宮の里ミタスメモリアルホーム

お楽しみ喫茶

5月20日(木)に、お楽しみ喫茶があった。施設にクレープ屋さんを呼び、一人ずつ焼いてもらって食べた。

皆さんとても喜ばれており、中には口いっぱいクレープを頬張っている利用者さんやクリームを鼻に付けている利用者さんもいた。



クレープ屋さんが来てくれました!



とても満足です



出来たては美味しい

母の日



きれいな模様が出るように縛っていきます

5月9日(日)、の母の日に向けて、今年は手ぬぐいの藍染めにチャレンジした。ロウを溶かして文字を入れたり、しぼり柄を作ると巻いたり様々な方法を行った。どんな模様になるのかなと皆さん楽しみにされながら取り組まれた。出来栄に皆さん感動されていた。



お母さんいつもありがとう



素敵な作品が出来ました



藍染は初めてでドキドキ

二見生活介護支援センター潮音

おたのしみデザートバイキング!

3月27日(土)、デザートバイキングを行った。今年はいちご狩りに行けるかなあと楽しみにされていた利用者さんもおられた。

いちごのとても美味しい季節。デザート形式にて、いちご農家さんの甘くて大きな摘みだていちご、他のフルーツやゼリー等のごと、他のフルーツやゼリー等のデザートを楽しまれた。思い思いにお好きなものを選ばれ、ここに笑顔がいっぱいだつた。「いちご甘いね」「大きいねー!」

「また皆で行きたいね」と会話も弾み、旬の味を堪能されていた。



まずはフルーツから!



いただきます~



ゼリーおいしいよ!



どれもおいしそうですね!



どれにしようかな?

リハビリの様子

PT(理学療法士)、ST(言語聴覚士)の訓練の日は、とても賑やかな潮音。

個別訓練では、その日の入浴や活動の流れの中で、個々に集中して臨まれ、コミュニケーションを取りながら、訓練されている。

平行棒での立ち上がりや歩行、可動域のマッサージ、セラバイタルティゴ。

PCを使つての文字の入力、発音の練習、脳トレ等、その日の体調にも合わせて個々の訓練メニューで取り組まれている。

中でもSTのグループ訓練は一際賑やかだ。訓練される利用者さんの表情もとても豊かだ。「今日はなんの日ですか?」から始まり、それに纏わる絵や音楽へどんどん話が進む。一つの言葉からいろいろな言葉への拡がりかステキだ。



平行棒での訓練



セラバイタルティゴでの訓練



STと訓練の様子②



STと訓練の様子①



グループ訓練の様子



PTと歩行器での訓練



”事件現場特殊清掃士“の資格を活かして

きれいサポートステーション 堀部 剛史

きれいなサポートステーションまかせ太君で仕事に携わり早3年が経ちました。

まかせ太君では『遺品整理、特殊清掃、空き家の解体、除草、剪定、ハウスクリーニング』など多岐に渡り作業を行っています。

私はこの仕事を通して、困っておられる方々のお役に立てないか、もっと地域の方々に貢献できることはないかと考え、事件現場特殊清掃士」という資格を取得しました。事件現場特殊清掃士とは、孤独死や病死、自殺など何らかの事情によりお亡くなりになり、ご遺体の発見までに一定の時間がかかってしまったお部屋の消臭作業や遺品整理はもちろんです、専門知識と機材を使用し、二次感染を防ぐための殺菌・消毒作業を行い、お部屋の原状回復を行う業務です。

まず、私の初となる特殊清掃の現場は借家で孤独死された方の部屋の遺品整理・消臭作業・害虫駆除で、お客様からのご要望は借家の中に広がる臭いや害虫、畳にしみ込んだ体液を取り除いて欲しいという依頼でした。特殊な機材を使用し消臭と消毒を行った後に不用品回収を行いました。その後、畳をめくると床板まで体液がしみ込んでしまっていたので床板を購入し設置し再

度、消毒を行いました。作業終了数日後、借家を訪れ、臭いも取れ、害虫の発生もなくなったので、お客様にお部屋を確認していただきました。お客様から『臭いが取れて助かりました』『ありがとう、ありがとう』と感謝の言葉をいただきました。

近年で増え続けている「ゴミ屋敷や孤独死、このようなお困り事に対応してくれる会社は少なく困っている方も多々みえると思います。まかせ太君の作業を通じて地域のお困り事に手を差し伸べ地域に必要とされる事業を目指します。

また利用者様・ご家族様には伊勢亀鈴会に来て良かったと思つて頂けるよう職員一同、皆一丸となって頑張っていきます。



特殊現場



特殊現場



整地作業



高所作業



除草



除草

令和3年度

入社式・辞令交付式

4月1日（木）、伊勢亀鈴会本部、宮の里ミタスメモリアルホームにてコロナ禍のため、ZOOMを使用してリモートでの辞令交付式・入社式となった。全体で19名の方が新たに仲間に加わった。

オリエンテーションを行った後は南北のおにぎり屋さんのお弁当を試食し、桜の前で集合写真を撮影しました。

新入社員の皆さん、これからみんなで協力して伊勢亀鈴会を頑張って盛り上げていきましょう。



北勢入社式の様子



南勢入社式の様子



辞令交付式の様子



北勢入社式集合写真



南勢入社式集合写真

ワクチン接種

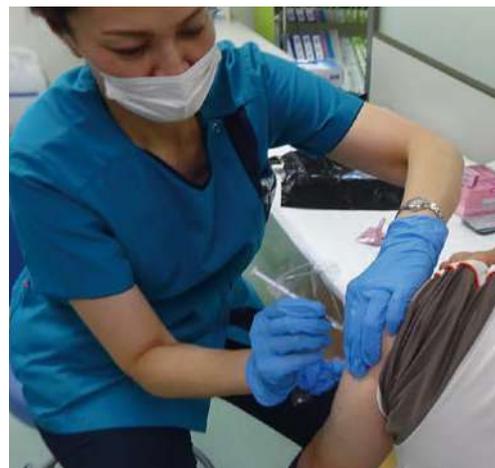
6月より、八野生活介護センター、宮の里ミタスメモリアルホームの入所施設にて、職員のコロナウィルスのワクチン接種が始まっている。嘱託医の診察後、施設に勤務するナースによる接種という形で進んでいる。全国で、職員を媒介として入所施設の感染が広がるケースの報道もある中で、利用者さんの安全を守る大きな一歩だ。今後も消毒や密回避の取り組みなども継続しながら、感染防止対策に努めていきたい。



嘱託医による診察



後からちょっと張ってくる…らしい



ナースによる接種

音楽療法専門家

佐藤正之教授 来訪

4月30日(金)、医師で音楽療法専門家の佐藤正之教授が、八野生活介護センターに来所された。音楽療法の有効性の研究・発表をされている方であり、法人の音楽療法の取り組みを、さらに確かなものにしりたいという要望にに応じてくださった形だ。当日は理事長とのご挨拶後、今後の展望についての意見交換を実施。これから定期的にアドバイザーをいただく予定だ。専門家の方とのつながりの中で、利用者さんへのサービスをさらに良いものにしていきたい。



理事長との対談



スノーズレン説明



館内の案内

感染症予防不織布

「きれい君」新商品登場!

2020年秋にスタートした、八野就労支援センターの感染症予防不織布「きれい君」に新商品が登場。今までの中箱サイズに加え、布サイズが倍になった大箱タイプ、除菌効果がアップしたアルコール消毒タイプ、企業名を入れ、配布していただく2種類のノベルティタイプが登場。パッケージデザインも新しくなり、きれい君カラーのグリーンとアイボリーを基調とした柔らかいイメージとなった。



主カメンバーです

大箱タイプ

たっぷり吸水／



880円(税込み)

中箱タイプ

多用途で使える／



440円(税込み)

ノベルティ①タイプ

小さく丈夫な箱／



165円(税込み)

ノベルティ②タイプ

ポケットタイプ／



440円(税込み)

アルコール消毒タイプ

どこでも除菌／



550円(税込み)

竹林伐採

4月中旬から第2南勢就労支援センターにより、宮の里ミタスマモリアルホームの敷地内の竹藪の伐採を行って頂いている。500坪ほどの範囲を伐採して頂いた後、測量結果を元に敷地内整備を行い、様々なプランを考え、今後活用していく予定である。南勢就労支援センターの新事業、宮の里ミタスマモリアルホームのリハビリ生活介護棟の拡張といったプランを含めて検討を進めている。



倒す方向が難しい



細かくして破棄します



伐採途中

ショートステイ居室改修工事

5月1日(土)より、宮の里ミタスマモリアルホームのショートステイ居室のリニューアルが完了した。リニューアルしたことにより最大8床までのご利用が可能となった。リニューアルに伴い、布団で寝られる方にはやさしいエアレックスマットレスを採用している。居室が増えたことにより、居室アレンジが多彩になり、ご利用のニーズに合わせてご提案が可能となった。



洋室:ベッドタイプ



洋室:マットレスタイプ



畳スペース

職員の休日

OLIDAY

八野生活介護センターの高田弘幸です。平成30年4月に伊勢亀鈴会に入社し、3年が経ちました。現在、生活支援員として、主に通所利用者様の支援に携わらせていただいています。

私の休日は、3歳になった息子と遊ぶことから始まります。大抵は、午前中に公園に出かけることが多いです。息子は遊具がたくさんある場所より、広い場所ですり回るのが大好きなようです。当然、私も汗かきながら、一緒になって走り回っています。

そんな走ることが大好きな子どもをもつ私も、学生時代から続けてきた「ランニング」が趣味です。コロナ禍で次々にマラソン大会が中止になっていきましたが、以前は毎月のように大会に出場していました。最近まで、モチベーション低下と子ども中心となる生活もあり、あまり走っていませんでした。しかし、走ることを止めてから、体の不調を感じやすくなってきたこともあって、ぼちぼち走り始めたところ。20年以上、ランニングを続けてきた私にとって、生涯スポーツとして、健康維持、ストレス解消には欠かせないことなのかもしれません。

コロナ疲れというほど、常にストレスがたまる世の中になって、自分に合ったストレス解消法が求められていると思います。毎日、笑顔で利用者様と関わっていく為にも、休日の過ごし方を大事にして、上手くストレスと付き合っていきたいです。

汗かきながら、「一緒になって走り回っています」

八野生活介護センター 高田弘幸



サーキットのレーシングコースを走れるのが魅力。



鈴鹿青少年の森にて、息子とサッカー



京都マラソン2015 フルマラソンは10回以上完走しています。



地元の駅伝、中学時代の仲間と

放課後等デイサービスURAURA八野

南勢就労支援センター

第2南勢就労支援センター



飯田 智子



東出 幸子



山本 ひとみ



樋口 優季

宮の里ミタスメモリアルホーム

二見生活介護支援センター潮音



光山 隆慎



ドーティトゥティエン



楠木 真弓

※掲載中の写真におけるマスクの取り外しについて

各施設とも感染症対策のため、マスク着用は徹底しておりますが、一部の記事ではマスクをしていると表現が伝わらない部分もありましたので、マスクを外して撮影させていただきました。ご協力ありがとうございました。

編集後記

第2南勢就労支援センター山田と申します。137号の編集長を務めさせていただきました。

また、巻頭インタビューの記事にも携わせて頂きました。一つ一つの記事に編集委員一人一人の思いが込められた一冊になっております。福祉の理解への促進や、伊勢亀鈴会への興味への入り口になって頂けたら幸いです。作成にあたり多くの方へのご協力に对此の場を借りてお礼申し上げます。ありがとうございました。

山田

ボランティアさん募集!!

八野生活介護センターと宮の里ミタスメモリアルホーム、二見生活介護支援センター潮音では、昼間ボランティアさんの趣味・特技を活かし利用者さんと一緒に活動していただける方を探しています。

現在、俳句・読み聞かせなど、ボランティアさんに来ていただいています。利用者さんと娯楽(卓上ゲーム等) 園芸・話し相手など気楽に接していただける方も募集しております。

ご希望の方は、ぜひ一度各施設までお問い合わせください。

問い合わせ

八野生活介護センター 担当:中野 TEL059-378-8881

宮の里ミタスメモリアルホーム 担当:塩見 TEL0596-58-5030

二見生活介護支援センター潮音 担当:岡島 TEL0596-72-8822

ご寄付をいただきました。ありがとうございました。

福祉葬祭三重

2021.4月~2021.6月

真善寺様

閑翁寺様

養泉寺様

地福寺様

一心寺様

きれい通信 **ちょっと寄り道!!**



マルシェ外観



マルシェ店内



煮魚御膳



サメ春巻き



レッドパールソフト

鳥羽
マルシェ

2014年10月にオープンした鳥羽マルシェ。
鳥羽志摩で生産、収穫された農水産物の産直市場で、郷土食を中心とした地産ビュッフェレストランを併設し、地産食材を買って食べて鳥羽の持つ魅力を十分に味わって頂ける。今ではそれが周知され、お客様は県内外よりご来店されている。
直売コーナーでは、鳥羽志摩の新鮮な食材、多彩な加工品を購入して頂ける。
季節により獲れるいろいろな魚を一匹から購入でき、とても好評だ。秋から冬にかけて答志島で獲れる‘トロさわら’はとても絶品だ。是非食べてみてほしい。
飲食コーナーの地産ビュッフェレストランは、現在コロナ感染症拡大防止の観点から、ビュッフェ形式を中止してお膳形式で提供されている。また、テイクアウト

コーナーでは、地産農水産物を使ったソフトクリームや春巻き、飲み物などを手軽に美味しく味わって頂ける。
お弁当などのお惣菜もあり、隣接のかもめの散歩道やウッドデッキからの景色を楽しみながらの食事もお奨めだ。
スタッフブログでは、伊勢志摩、鳥羽のイベント情報&おすすめスポット等、紹介されている。是非チェックしてみてください！
店内へは、車椅子の方もゆっくり来店して頂けるよう2箇所のスロープの通路もあり、店内には多目的トイレも設置されている。公共交通機関からも近く、お車でお越しの方は、駐車場が1時間無料で停められる。
尚、ご来店時は、マスクの着用、店内入口での手指消毒、密にならないようご配慮下さい。

Access

鳥羽マルシェ有限責任事業組合
〒517-0011 三重県鳥羽市鳥羽一丁目2383-42
TEL:0599-21-1080



八野生活介護センター

指定放課後等デイサービス事業所
URAURA八野
〒513-0837 鈴鹿市八野町428番地の1
TEL059-378-8881代 FAX059-379-3223
e-mail hachino@kirei.or.jp
指定放課後等デイサービス事業所

URAURA稲生
〒510-0205 鈴鹿市稲生4丁目19-6
TEL059-392-5130代 FAX059-392-5131

指定就労継続支援事業所・指定生活介護事業所
八野就労支援センター
〒513-0837 鈴鹿市八野町22番地の1
TEL059-378-6622代 FAX059-378-5335
e-mail hachino2@kirei.or.jp

指定就労継続支援事業所
福祉の森の家 体にいいおにぎり屋
〒510-0254 鈴鹿市寺家7丁目11-30
TEL059-380-6355 FAX059-367-7377

指定共同生活援助事業所
グループホームきれい
〒510-0254 鈴鹿市寺家7丁目11-30
TEL059-388-1508 FAX059-388-1508

指定共同生活援助事業所
グループホームきれい 空羅多ガーデン(Gita-garden)
〒513-0207 鈴鹿市稲生増屋2丁目1番5号
TEL059-388-1882 FAX059-388-1882

指定共同生活援助事業所
グループホームきれい 亀山 栗の木ヴィレッジ
(第1) 〒519-0166 亀山市布気町1446-2
TEL0595-96-8182 FAX 0595-96-8182
(第2) 〒519-0166 亀山市布気町1446
TEL0595-96-8183 FAX 0595-96-8183

指定共同生活援助事業所
グループホームきれい 御糸の社(みいとのもり)
〒515-0354 多気郡明和町行部131
TEL0596-55-6800 FAX 0596-55-6800

指定共同生活援助事業所
グループホームきれい みや川
519-0504 伊勢市小俣町宮前31-2
TEL0596-20-8530 FAX0596-20-8531

指定就労移行支援事業所・指定就労継続支援事業所・指定就労定着支援事業所
きれいサポートステーション
〒510-0236 鈴鹿市中江島町7-21
TEL059-388-0864 FAX059-367-7911

指定特定相談支援事業・指定障害児相談支援事業・指定一般相談支援事業所
きれいライフステーション
〒510-0236 鈴鹿市中江島町7-21
TEL059-340-7997 FAX059-367-7050

指定障害者支援施設・指定生活介護事業所・指定短期入所
宮の里ミタスメリアルホーム
〒519-0427 度会郡玉城町宮古728番地の18
TEL0596-58-5030 FAX0596-58-5033
e-mail miyanosato@kirei.or.jp

指定特定相談支援事業・指定障害児相談支援事業
宮の里ライフステーション
〒519-0427 度会郡玉城町宮古728番地の18
TEL0596-58-8588 FAX0596-58-5033

指定生活介護事業所・指定短期入所
二見生活介護支援センター 潮音(しおね)
〒519-0609 伊勢市二見町茶屋310番地
TEL0596-72-8822 FAX0596-72-8823

指定就労移行支援事業所・指定就労継続支援事業所
指定定着支援事業所・指定生活介護支援事業所
南勢就労支援センター
〒519-0427 度会郡玉城町宮古字鉄砲塚728番地の18
TEL0596-58-0101代 FAX0596-58-6742
e-mail nansei@kirei.or.jp

指定就労継続支援事業所
お弁当屋 潮音(しおね)
〒516-0609 伊勢市二見町茶屋310
(二見生活介護支援センター潮音内)
TEL0596-72-8808 FAX0596-72-8817
e-mail obentoya-shione@kirei.or.jp

指定就労継続支援事業所
第2南勢就労支援センター
〒515-0347 多気郡明和町志貴里中1134-3
TEL0596-55-6711代 FAX0596-55-3535
e-mail nansei2@kirei.or.jp

指定就労継続支援事業所
福祉葬祭三重 福祉会館 白子
〒510-0236 鈴鹿市中江島町14-12
TEL059-380-1711 FAX059-380-1712

指定就労継続支援事業所
福祉葬祭三重 福祉会館 鈴鹿南
〒510-0253 鈴鹿市寺家町1247-1
TEL059-380-1717 FAX059-380-1720

指定就労継続支援事業所
福祉葬祭三重 福祉会館 津
〒514-0014 津市港町18-12
TEL059-213-1717 FAX059-213-1771

指定就労継続支援事業所
福祉葬祭三重 福祉会館 伊勢
〒516-0013 伊勢市鹿海町656-1
TEL0596-26-3170 FAX0596-26-3025

社会的事業所
まかせ太君(鈴鹿)
〒513-0836 鈴鹿市国府町字高群3917-272
TEL059-370-8118 FAX059-370-8119

社会的事業所
まかせ太君(伊勢)
〒519-0504 伊勢市小俣町宮前741
TEL0596-63-5450 FAX0596-63-5451