

2016. 3. 15 第53号

くにくさだより

編集・発行：安芸区阿戸町418-1 あと会広報事業部
TEL (082) 856-0222
<http://www.kunikusa.or.jp/>

題字 升味 美佐子様

あと会グループ恒例の味噌づくりが2月23日～25日に各拠点にて行われました。ご利用者と一緒に臼と杵で大豆をこねる作業から行いました。今年は実習生、学生ボランティアさんが多数参加して下さい、威勢の良い掛け声で会場を盛り上げてくださいました。そんな活気が溢れる雰囲気の中、周りのご利用者から「もつと腰を落として、がんばれー」と応援もあり、より一層力が入りました。作業の途中には、大豆がつぶれているかご利用者のチェックが入り、順調に豆つぶしができました。

こねた大豆は米麴と麦麴をそれぞれ塩と混ぜ合わせ

くにくさ 味噌づくり



て、それを丸めてから、ご利用者に樽へ投げ入れていただきました。味噌は「麦味噌」と「米味噌」の二種類です。完成した味噌は、普段ご利用者へお出しする味噌汁や豚汁などに使用しており、皆様に召し上がっていただいております。

昔ながらの手法で作った味噌はモーツアルトの曲を一年間聴かせ熟成させます。

また、ご自宅ですくられていたご利用者もいらっしやるかと思いますが、そんな昔のことを懐かしんでいただけたのではないのでしょうか。

くにくさ苑
生活相談員 長尾 康裕



2月23日
2月24日
2月25日

ふかわ・くにくさ
でじま・くにくさ
くにくさ苑
りは・くにくさ

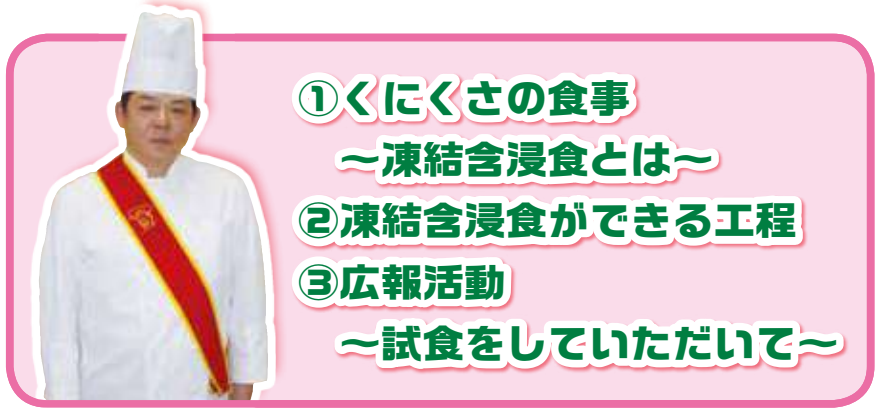
学生ボランティアさんも
参加しました

今年度の味噌づくりは、総勢22名の学生ボランティアの方に参加いただきました。多くの学生ボランティアの方に協力いただいたおかげで大盛況の中、味噌づくりを無事に終えることが出来ました。今後も多くのボランティアの方々に参加いただけるイベントを開催したいと思います。

くにくさ苑

事務員 川崎 大樹





くにくさの食事とは、酵素の力を使って食材の細胞と細胞をつないでいる物質を分解することで、舌でつぶせるほどの軟らかさを実現できる技術です。

食材の見た目や風味、栄養は保ったまま軟らかくすることができます。噛んだり飲み込んだりすることが難しくなると、食材を細かく刻んだり、ミキサーにかけたりし、これでは何を食べているのか分からなくなります。見た目の美味しさは、食事を楽しむ上でとても重要です。

凍結含浸法は、野菜・肉・魚介・きのこなど様々な食材に適用できるため、今まで通りの見た目の食事を楽しむことができます。食べることは生きる力を与えてくれます。私たちは、ご利用者に最期まで食べる楽しみ、生きる喜びを感じて頂きたいという強い思いを持ち、この凍結含浸食の提供に取り組んでいます。

（くにくさ）
管理栄養士 秋庭 絵美

①くにくさの食事
～凍結含浸食とは～

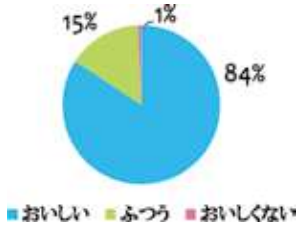


あと会グループでは広島市内4つのエリア、8つの拠点（特養2施設、老健2施設、デイケア・グループホーム含む総ベッド数は479床）を運営。
現在、ふかわ・くにくさをセントラルキッチンとし凍結含浸食を100名の方を対象に提供中。

②凍結含浸食ができる工程



Q 味はどうですか？



Q 見た目はどうですか？



Q 噛む力・飲み込む力が弱っている方が身近におられた場合、勧めてあげたいと思いますか？



試食後のご感想

- すごく軟らかく食べやすい。自分の想像以上だった。
- 何を食べているのか分かるので、とても美味しかったです。
- もう一度食べる喜びを思い出して、もう一度噛むことを引き出せればと思いました。

昨年11月8日に広島県庁前にて、「介護の曰フェスタ」が開催されました。あと会もこのフェスタに参加し、一般の方々へ凍結含浸食の試食を提供しました。当日用意して

③ 広報活動
試食をしていただいて



いた900食の含浸食はほぼ無くなり、多くの方々から好評のお言葉を頂きました。その内容の一部をご紹介します。



もともと豆まきとは、炒った豆（地域によっては落花生）を撒いて邪気を払い、数え年のぶんだけ豆を食べて無病息災を願う行事です。節分に行われる行事の中で最も知名度が高く、寺社や一般家庭で行われますが、一般家庭で行う場合はあとの掃除が大変

です。また、くにくさでは一年の無病息災を願い、玉入れ形式による鬼退治ゲームを行いました。逃げ回る鬼にご利用者も必死でボールを投げられました。ゲームの後は鬼と記念撮影をされる方もいらっしゃいました。

デイサービスセンターで、くにくさでは一年の無病息災を願い、玉入れ形式による鬼退治ゲームを行いました。逃げ回る鬼にご利用者も必死でボールを投げられました。ゲームの後は鬼と記念撮影をされる方もいらっしゃいました。

2月3日は節分です。今年も、くにくさとデイサービスセンターでくにくさでは恒例の節分行事が開催されました。



節

分

なので市販されている小袋のまま撒いたりする方も多いうです。今回、ご利用者の多くの方が「数え年ぶんの豆なんか多くて食べられんわ」と笑っておられました。今年も皆様の無病息災を願っています。

（くにくさ）
介護職 栗田 晴香



とんど祭り

年明けを迎えた1月に阿戸町内各地で「とんど祭り」が開催されました。町内には20基近い「とんど」が立てられました。グループホームくにくさの家では、今年もご利用者と一緒に行っていました。



ところでこの行事、広島では「とんど」というのが普通なのですが、地方によっては「どん」と言ったり「どんと」と言ったりするそうです。この火にあたると若返る、焼いた団子を食べると病気をしなと言われる

ています。「うちの地域でもやりよったよ」と、とても懐かしんでおられました。みかんやお菓子が配られ、寒い中みんなで焚き火を囲んでわくわくしながら見ていました。勢いよくメラメラと燃えて大迫力でした。「これでまた一年元気に過ごせるね!」、来年もまた見に来たいね!」とご近所の方と大変盛り上がりしました。

くにくさの家
介護職 鍵山 清香



介護の知恵袋



車で外出は
体調が良くて
天気の良い明るい日中に
ゆとりをもって
出かけましょう

今日、〇〇〇〇で
交通事故がありました!!

足腰が弱くなってきたから
買物や病院へ行くのも
大変になってきたは...

でも

4月の行事予定

4月 入社式
お花見

このほかに、毎月
ショッピング、コンサー
ト、誕生日会を行なっ
ています。

花の便りも聞かれるようになり、日ごとに暖かさを感じられるようになりました。今号の1面では、恒例の大イベント「味噌づくり」を取り上げました。あと会グループ3拠点で行い、ご利用者・ボランティア・実習生・職員が一体となり、賑やかな味噌づくりとなりました。味噌づくりを手伝って下さる方、ご覧になれる方、皆さん思い思いに味噌づくりを楽しまれておられました。皆さんの気持ちがかもったこの味噌が、出来る一年後がとも楽しみます。4月は、入社式・新生活と新しいスタートが始まります。満開の桜とともに新しい仲間と出会うのが待ち遠しいです。

くにくさ苑
介護職 武田 正登

