

谷 一夫

喫茶店で若いカップルが、一言も口をきかずに、ただ雑誌を読んでいる風景には大分慣れてきた。彼らの心情はいまだに理解できないので、「慣れた」と言うよりは「見慣れた」と言ったほうがいいのかも知れない。

喫茶店といえば、若い女性がタバコを取り出してまず一服と言う光景も、最近では当たり前になってしまった。

近頃気になること、その一。乗物の中など公共の場で、スーツを着てアタッシュケースを持ったような青年が、やおらマンガ本を取り出して読む。それも週刊誌などならともかく、少年ナントカといった分厚いやつをである。独りでニヤニヤしている青年の顔を見ていると、この国は大丈夫かしらと思う。

近頃気になること、その二。赤信号で止まると、対向車がわずかな隙をついて猛烈な勢いで右折していく。驚いて運転席を見ると、若い女の子がくわえタバコである。私は決して男女差別論者ではないが、やはり女性には女性らしさを求めたい。この子が生んで育てる子供は、いったいどんな日本人になることやらと思ってしまう。

こんなことが気になるようになったということは、やはり年なのであろうか。(谷医院院長)

姑を看とって(二)

安井照子

デイサービスを受けるようになって四カ月が過ぎた頃、義兄にも自分の時間を取ってもらおうと思ひ、ショートステイをお願いしました。しかし、姑にとっては眠れないこともあったようで疲れて帰ることもありました。自宅で、孫をあやしている時が一番いい顔をしていたように思われます。

胆石によるお腹の痛みや心臓病の為に胸が痛み、足にむくみがあったりも相変わらず外へ出て行こうとする姑の行動が理解できず、非難したり、否定したりすることはしよつちゅうでした。その度に、姑の機嫌を損ねて怒らせてしまい、私は子育ての両方でストレスがたまるばかりでした。

そのころ、まごころサービス発足の準備中の皆さんに話相手として頂き、他の人が加わることで、姑も私も心が落ち着くことが出来るようになりました。

家族の外は、デイサービスやヘルパーさんを午前午後とお願ひし、姑が一人である時間をわずかで済むようにしました。

そのうち、だんだん歩くことも困難になり、車椅子の購入手続きをしましたが、翌日急に持病の心臓病の手術で入院することになりました。以後四カ月、車椅子に乗ることもなくこの世を去りました。

入院中も家族だけではとても付き添えず、「まごころサービス」の方のお力をお借り出来たことをありがたく思っております。

姑を看とるまでに、ヘルパーさんをはじめ沢山の方に心身共に助けて頂きました。ありがとうございました。そして、その方達に巡り合わせてくれた姑にも感謝しています。勿論家族兄弟の協力があったから出来たのですが、介護は決して一人二人の力では無理だと実感しました。

おわり

養成講座全課程終了

最終日に思わぬ“すいか”の差し入れに全員で舌つづみ



1994年度のケアワーカー養成講座は、7月15日介護技術講座を最後に全課程(48単位)無事終了致しました。猛暑の中、今回は10回と長く、その上、施設実習が2日間ということもあってかなり厳しかったと思います。にもかかわらず、多くの皆さんが熱心に受講されました。

どの講座内容も充実していたというご意見の中、とりわけ施設実習や蘇生法・家庭看護法・介護技術講習には生きた勉強ができたと感じをいただきました。また、今後もこのような講座を継続してほしいというご要望も多数ありました。

また来年もより充実した講座を開くことができるよう努力したいと思います。お忙しい中、講師を快くお引き受けくださいました先生方並びに施設の皆様に心から感謝申し上げます。

住民参加型在宅福祉サービス交流会

とき 8月26日(金)午後1時~午後4時  
ところ 大府市 石ヶ瀬会館

愛知県内の住民参加型在宅福祉サービス団体の交流会がこの8月26日にネットワーク大府のお世話で開かれます。今回で三回目となり各団体の情報交換の場となっており、活動をしていくうえで必要なことを勉強できる良い機会でもあります。皆さんと一緒に参加したいと思います。参加される方は事務局までご連絡下さい。

高齢者の為の

「にら」シリーズ・ちょっと一品

「にら」とわかめチャンプル(炒めもの)

・・・沖縄の郷土料理です。暑い夏にいかがですか・・・

◆材料(2人分)

- ・木綿豆腐 1丁
- ・にら 1/2把
- ・豚肉(薄切) 50g
- ・生わかめ 50g
- ・いしめ 薄切 2枚
- ・卵 1個
- ・ゴマ油 大さじ1
- ・調味料
- 塩 小さじ1
- 胡椒 少々
- 醤油 大さじ1/2
- ・白いりごま 小さじ1/2

◆作り方

- 1) 豆腐は水気を切り2~3cmに切っておく
- 2) にらは3cm位、豚肉は2cm位に切る。しょうがはみじん切り、わかめは一口大に切り熱湯にくぐらせ、冷水にとっておく。
- 3) ごま油を熱して、しょうがと肉、にらを炒め、豆腐も加える。
- 4) 調味料を入れ味を調え、わかめを加えて手早く炒め合わせ、溶き卵を回し入れます。
- 5) 卵が半熟状になったら火を止め、余熱で卵に火を通し、ゴマをふりかける。

※豚肉の代わりにえびやシーチキンでもどうぞ



8月の予定

- 1日(月) コスモス通信発行
- 4日(木) 第2回「認知症予防大会」
- 5日(金) 運営委員会
- 7日(日) 定例会
- 8日(月) ケア会議
- 11日(木) 運営委員会
- 12日(金) お盆やすみ
- 13~15日
- 15日(月) 運営委員会
- 18日(木) 運営委員会
- 19日(金) 運営委員会
- 22日(月) 運営委員会
- 25日(木) 運営委員会
- 26日(金) 運営委員会
- 29日(月) 運営委員会