

会報 ゆうほどう

平成28年9月号

【ユニット便り】

サンヒルズ 4F 【ぼたん・つばき】

【寄り道】 2016. 7. 22



ドライブしながら「ほんのえき」に立ち寄った。商品を手に取り、「こら、なんぼじゃるか、食べてえ」「わたしゃ芋がほしいとよね」と会話しながら品物の値段を

読んで観て回った。

油津のご自宅近くに着くと「ここん車の裏よ」。

楽しかったですかと尋ねると「うん、また連れてきてくでよ」と、Kさんの笑顔が輝いていました。

【よっ！大将】 2016. 8. 19

「何か食べたいものはありますか？」

朝、食が進まないIさんに声かけ。「寿司屋さんに行きたい」との返事。

昔行きつけの「K寿司」を予約。ネタ選びに時間をかけ、「まずは、ビール」を。それから「かつおにかんぱちを刺身で」と注文。

ゆっくりと味わい深く食するIさん、なんだかハッピーなひと時でした。



【防犯対策】



平成28年7月26日未明、あの痛ましく衝撃的な相模原の障害施設の事件を受け、谷口理事長は事件発生後の午後、緊急対策会議を招集されました。

当園の入居者様、職員の安全確保を図る為、次のような対策を講じることを決定し、7月26日から一部運用開始、8月19日に、システム稼働に至りました。

●当園の防犯体制の強化(外部からの可視化で抑止)を図る。

1. 玄関等に防犯カメラを設置する。
2. 防犯用ステッカーを貼る。
3. 事務所は午後7時までの遅番勤務を配置する(月～金)。

●窓を割って押入る場合、異常をすぐに察知できる体制を作る。

1. 警備会社のアドバイスをもらい、センサーを設置する。
2. 外部から侵入があった時点で、センサーが感知し、全館同時に警告音が鳴り、異常が分かる設備を設置する。

●夜勤職員が警備会社にすぐに連絡できる連絡体制を作る。

1. 当日の夜勤にあたる職員全員が通報装置を携帯する。
2. 異変(身の危険)を感じたら、警備会社に連絡する。
3. 警備会社は警報が鳴ると、警察と連携をとり当園に駆けつける。(到着まで5～10分程度を想定)



●防犯器具の設置

1. さすまた(刺股)の導入・使用訓練を行う。

上記対策で今後は、これまでの防災に加え、防犯にも意識を高め対処してまいります。



【お菓子バイキング】

ユニットケアを推進する為、ユニット毎に月3,000円を園から支給しています。

施設長の決済が不要で自由に使える予算です。

それぞれのユニット内で入居者様の要望等を伺いながら、ミニ行事、お出かけ、園芸、お菓子作り(ホットケーキ作り)等の企画を速やかに実行できるようになりました。



サンライズのユニットでは、入居者様が買い物に出かけた際に「いろんなお菓子を買って、バイキング方式でお茶会を楽しみたい」とのアイデアがで、7種類のお菓子とジュースを購入。職員と入居者様の余興も取入れて、大変盛り上がりました。「次回はかき氷もいいな」との声が早くも出ました。

【日南早場米を堪能】



高台にある当園から見渡す景観は、稲穂で黄金色。

「今年はデキがよく、さぞ美味しいそう」と期待しつつ盆期間限定で、「新米を味わう食感謝週間」と銘打って、8月13日から8月19日まで、新米100%のご飯を提供しました。

入居者の声

「何と言っても、お米のかおりを感じました。」

「米粒がきらきらと綺麗でした。」

「もちもちして美味しかった。」

好評を得たので来年も企画をしたいと思えます。



【河畑チーフにインタビュー】

昨年10月から、当法人直営による食事サービスを提供していますが、以前から、谷口理事長は河畑チーフの人柄、食の腕前等に惚れ込んで、食の基盤作りを託されました。約1年経過しようとする中、河畑チーフに「食に対する意気込み等」をインタビュー致します。



写真はイメージです

Q1 料理人を目指されたのは何時ごろですか？

中学3年の頃です。家族と食事に行った時、カウンター越しに見た板前の包丁さばきに魅せられたのがきっかけです。日南学園の調理科卒業後は横浜の国際ホテルに就職し、日本料理の修行を約10年積み重ねました。



Q2 卒業して下積み時代、大変なことは？

朝は始発の電車に飛び乗り、夜は終電で帰る毎日、睡眠時間は平均3時間、休みは1ヶ月3日で、只々忙しい日々でした。周りは先輩ばかりで「はい」と「すみません」の2語の受け答えに終始した記憶が今では懐かしく思います。私より後輩の新人が入ってきたのが5年後、その間は八寸場で、懐石料理における前菜作りや盛り付けが主な仕事でした。



「たかさごゆり」の群生 当園駐車場付近

Q3 ホテル時代と当園での高齢者向けの味付けの違いは？

関東から日南に帰郷後も北郷フェニックスで和食を担当しました。関東の味噌・醤油・調味料にすっかり馴染んでいて、郷土料理の味付けは試行錯誤して今の味になっています。高齢者に対しては、薄味が基本です。素材の味を引き出すことに心がけています。



Q4 食のプロが大切にすることは？

厨房内のスタッフには「だしの味を一番に舌で感じて欲しい」と指導しています。味付けは足したり、引いたりですが、引くことを優先しています。

例えば、辛い時は鍋の半分の量を取り分け、だし等を加えて、味を調えます。取り分けた分は別な料理に使っています。

又、栄養士の献立や栄養計画に基づき、介護職等の意見を考慮して当園の食事サービスの質をさらに高める努力をしていく所存であります。

最後に、お客様（入居者）の声に耳を傾けることが大切です。

入居者やご家族とお話できる機会があればと思う今日この頃です。



【朗報！特選と入選】

月1回の短歌教室に参加するため、常々日頃から短歌や詩を作りおきして、先生に作品を見てもらうことが生きがいになっていっしょいます。

次の二編は「宮崎を楽しむ大人の情報誌・じゅぴあ」に投稿。河野一子さんと伊藤義正さんが見事に特選・入選の栄誉に浴されました。おめでとうございます。

【特選】

詩 「八重さくら」 河野 一子



机の上にかざられた
一枝のさくらを
みんなで眺め
きれいだね
やさしい香りがするねと
元気満々



このやさしさを
明日へと
どんどん伸ばしていきます
八重さくらさん
このやさしさを
ありがとう
明日へ
どんどん進んでいきます
まだ見たことのない世界へ



評) 詩の原点のような作品です。素直な観察と率直な心情がマッチしていて、共感を呼ぶ一編です。

うしろの「やさしさ」(傍線)も別の言葉に置き換えたら、もっとインパクトが強くなったことでしょう。

八重さくらのヨミは、素直に「八重ざくら」にしましょう。

【入選】

短歌 伊藤 義正



書に接し改めて知る学問の深さと広さ『食の日本文化史』

評) この「書」は書物のことである。それは『食の日本文化史』。食はたしかに単に食にとどまらない「文化」を持つ。作者の向学心の伝わってくる作である。

ご 案 内

敬老会

9月15日(木) 午前10:00

誕生会

9月15日(木) 午前11:30