

感染力が格段に強くなったコロナの変異種が猛威を振るっています。

気を緩めずに、マスク・手洗い・うがいで感染予防に努めましょう。

## デイサービス八重桜本店

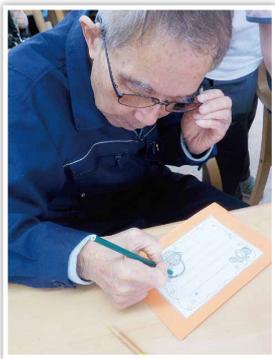
【八重桜恒例春のお花見ドライブ】



今年も桜の季節がやってまいりました。いつから始めたら良いかと職員同士が何日も前から相談を重ね、天気予報も考えながらご利用者さまにアナウンスをさせていただきました。昨年は雨の中のドライブとなって、車の中からの観賞が多かったのですが、今年は晴天の日が多く少し汗ばむ陽気の中でのドライブとなりました。天気を考慮し、少し早めからのドライブとなり満開になる前のお花見となった方もおられました。参加されたご利用者さまが戻って来られると皆さまに色々な表情をされており、私達職員にとっても楽しそうにお話されました。今年はコロナ禍で世の中全体が外出自粛ムードとなり、心塞ぎ込む日々を送る毎日ですが、八重桜本店をご利用の皆さまには少しでも楽しい気分を味わっていただけるような一日になればいいなと思えました。

【拝啓〜大切な方へ〜絵手紙】

今日はご利用者さまに絵手紙を書いていただきました。イラストが描かれた罫紙を色画用紙に貼り付け、まずイラストに色を塗っていただいていたから、ご利用者さまがそれぞれに宛てたいと思われる方に、想いを込めたお手紙書いていただくというものでした。イラストの花の部分可愛くピンク色に塗られる男性ご利用者さま、本格的に文章を綴られるご利用者さま、中には世界の皆さま宛てに書かれた方もありました。ご家族様への愛情溢れる文面、心細さや寂しさを抱えながらも楽しくやっていたることを伝える文面、先に逝かれた愛しい方への文面など、お言葉を拝見すると思わず目頭が熱くなり、それまでどの様な年月を過ごしてこられたかを垣間見るような、とても感慨深いレクリエーションとなりました。



## 介護保険サービスの適正化

西 勝康

介護保険財政が逼迫しているという話はよく聞きます。三年に一度の介護報酬の見直しのたびに介護給付額の抑制が課題になります。介護事業者の中には改定毎に経営が圧迫されている事業者も少なくないと思います。二十年以上に渡って介護事業をしてきた私たち現場を知る者にとっては現在の報酬のあり方に疑問を感じる点もあるので、少し提案をしてみたいと思います。

例えば要支援1から

2、要介護1などの軽度者に対する生活援助

サービスの中で、掃除や買い物は

検討の余地があります。まず掃除については独居の人だけにして、同居の健常者がいる人は自助で行ってもらおう。そして掃除ロボッ

トを介護保険対象にする。また買物は民間のスーパー等の宅配サービスを介護保険の対象にする。そうすれば多くの日用品、食料品業者の参入も見込めるでしょう。配達時に安否確認を義務づける

のも良いでしょう。

更に、要介護2から5の中重度の人に対して矛盾に思うのは、例えば寝たきりの要介護4・5の方が目が離せなくて人手が掛かるといふ現状があります。にも拘らず介護報酬は要介護4・5の人より低いということです。

## 桜の広場

今、要介護度の判定基準では、歩行力についてのみ云えば、歩ける人が歩けない人よりも軽度になるのです

が、認知症の有無で評価を逆転させるとか、あるいは徘徊のある認知症の人には加算があるとかも検討されても良いのではないかと思います。ことはそう単純ではないことは承知ですが、生活援助の一部が家政婦代わりに利用されている部分があると思います。援助方法の見直しや実態に則した給付配分の見直しをすることで、介護保険資金の適正配分が可能かどうか検証するものも無駄ではないのではないかと思います。

## デイサービス八重桜 平城

【今年も待ちに待ったお花見ドライブ】



恒例のお花見ドライブが、今年も行われました。車内からの観賞でしたが、晴れた「弥生の空」の下での満開の桜を満喫するひとときに、会話が弾んでいました。川沿いに咲いた桜の花びらがちらほらと流れていく光景を、落ち着いて心地よさそうにご覧になっている皆さまの笑顔が、印象的でした。桜の下は、距離を閉けつつも、花見を楽しむ家族連れなどで賑わっていました。皆さまも、車窓から子供たちの戯れる姿をご覧になり、ついにつこり。コロナ禍の中でも、やはり桜は人々の心の抛り所なのでしょうか？ 古来より、数々の詩歌にも謳われ、人々の心を癒し続けてきた桜の美しさ。子供たちの戯れ、皆さまの微笑みから、この桜への憧憬、愛着が世代を超えて引き継がれていることを改めて実感できました。

【フライパンゲームに挑戦】

レクのゲームの時間に、フライパンの調理の再現です。子供達の大好物ハンバーグやホットケーキ、朝食の定番の目玉焼など、家族で楽しんだ懐かしい料理。ペットボトルのキャップの片面にこれらの「料理」の生の状態の写真、もう片面に調理済の写真を貼り付けます。フライパンに見立てた団扇の上に生の面を表にしてのせ、お箸でそれを調理済の面に裏返しにして、お皿に入れて行きます。最初は、いざひっくり返そうとしてもお箸と指の動きが噛み合わなかったり、慌ててひっくり返さずお皿にのせたりで、四苦八苦でしたが、馴れるに従ってお皿の上に料理がほとんど出来上がって行きました。最初に戸惑ったり、行き詰ったりしても、辛抱して頑張っているうちに、何かのキッカケで「一気呵成」に事が進むのと良く似ています。やっぱり、「人生は粘りが肝心」ですね。皆さま奮闘の後は、スタッフを交えて、家庭料理に困んだ想い出話が弾んでいました。



## デイサービス八重桜 西奈良

【初めてのお花見ドライブにウキウキ】



令和三年の春は去年より早く訪れ、お花見ドライブも予定よりかなり前倒しで行きました。西奈良でのお花見ドライブは今回が初めてなので、お声掛けして行ってもらえるか不安なところもありましたが、皆さま、桜は大好きで喜んで参加していただいています。あまりの嬉しさに到着するまでの車内ではしゃぐ方もいて、移動中も車内は会話が絶えず桜の話で盛り上がっていました。桜は奇麗に咲いており、拍手をして喜ばれる方や満開の桜の木を指さして奇麗やね、と言われ満開の桜を満喫されていました。コロナウイルスの影響も考えて、佐保川沿いのお花見ドライブコースと近隣公園お花見ドライブなど、人込みを避けて、人が少ない方へとコースを変えて行ってきました。

【機能訓練で頑張っています】

西奈良館でもリハビリ介護スタッフの研修を受けた職員により機能訓練を始めました。レッドコードを使い下肢、上肢をしっかりと動かしていただきます！始めは参加してくださる方も少なく数人の方のみでしたが、今では順番待ちしていたくほど沢山の方に参加していただいています！レッドコードの他にも、手すりを使った歩行訓練も行なっています。また椅子に座ったままで行える機能訓練体操は一度に皆さままで出来ます。レクの後などでもできるので、ご利用者さまからは「椅子のままやってる体操やってや！」とリクエストされる程に大変好評です！今後はお一人お一人に合わせた機能訓練も行っていきたいと思えます！





「趣味について」



雨森 春和

水彩画、折り紙、手芸に刺しゅうなどなどやってみたいはいいけれど、どれもすぐにやめてしまう私が一番続いているのは料理。朝起きた時、仕事から帰ってきたときに気がいたら台所にいる。きつかけは生米から作るパンのレシピがあると聞き「おもしろそう」「やってみよう」と思ったから。早速レシピと材料を取り寄せて作ってみると、パン生地が餅のように全然膨らまなかった。思っていたより難しい。でも作ることが楽しくて、何度かやるうちやっとパンができるようになった。それからというもの小麦・乳・卵不使用のお菓子作りや麴を使った料理作りにはまって今に至る。私にとって料理は毎日の仕事というより食材や調味料、調理方法の違い一つで変わる味を探求する遊びにも似た趣味で、それがずっと続けられる理由かもしれない。これからも何をしよう、と楽しみながら料理をしていきたい。

こころの遊歩道

隣の芝生が青く見えるのは誰かが手入れをしているからだ

作者不詳

俳句教室発表句

(敬称を略します)

山鳩の ないて暮れ行く 春の夜

今井 久子

だんだんと日が長くなりますね

鯉のぼり 私も自由に 歩きたい

福島 初子

願いが叶うといいですね

柏餅 食べたいなと 子に頼む

中嶋 かほる

柏餅は昔懐かしい美味しいですね

池の鯉 水面もはねあげ 水温む

大城 聖三

鯉も暖かくなって喜んでいきますね

水仙の 花美しき 季節かな

沖 富子

良い季節ですね

菜の花を 取ってきてねと 言うあの娘

田上 秀雄

楽しそうですね

ありがとう 美味しかったですよ 草餅は

美和 しずよ

草餅をとっても食べたくなりますね



八重の家通信 12 手打ちそばの実演



先日、八重の家のデイサービスの日、八重桜としては十五年ぶりに、手打ち蕎麦の実演がありました。ソバ打ちをするのは弊社の嘱託職員の森川健市さんです。前職の勤めの傍ら二十有余年に亘りソバ打ちを趣味として来られたのですが、趣味が興じて笠置町の方に蕎麦畑を持ち毎年収穫されています。当日打ちたての蕎麦を皆さまにふるまっていたいたのですが、さすが玄人はだしの腕前で極上の香り豊かで美味しい蕎麦に全員舌鼓を打っていました。感謝！ 感謝！



馳せ走る

食の匠のひとりごと

刺身と造り

西 勝康

五月です。コロナ禍にあっても清々しさは変わりません。「目に青葉 山ホトトギス 初かつお」ついでこの有名な句が浮かんできますよね。

魚のなかでも鰹は節にすれば素晴らしいですが取れるだけに、刺身でもほかの魚に比べてもしっかりした味があります。

生魚の食べ方には刺身、たたき、洗いなどが一般的ですが、そこで「刺身」と「つくり」の違いは分かりやすいでしょうか。現在では切り身だけのものを刺身といい、それを単品にしる他の魚介類を加えるにしる器に見栄え良く盛り付けたものを造りと呼んでいます。