

婦負の野



〒930-0143
富山県富山市西金屋6682番地
社会福祉法人めひの野園
TEL.076-436-0270
発行責任者 中田 匡
(表題書)
高岡市中川上町3の31
(故)社浦 荻水先生



北陸銀行五福支店の黒川支店長に、池田さんの画集をプレゼントしました。



北陸銀行五福支店、呉羽支店、西田地方支店で、池田潤哉さんの絵画作品や、みしまの工房の手工芸品が展示されました。



めひの野園との関わりを通して

感じたこと

LOVEメンチ、コッペコッペ、ガーコ、こんぶブー……。お判りですかね。そう！パン屋「やねのうえのガチヨウ」の商品名です。私たち北陸銀行五福支店では、週二回こうしたパンを取り寄せて、皆でワイワイ言いながら昼食を楽しんでいます。作り手の真心を感じる優しい味で、幸せな時間をいただいています。石窯焼きや、米粉シリーズも人気で、今後の新商品も楽しみにしています。

今年三月に初めて池田潤哉さんの傑作「イカ」を観たとき、エネルギー溢れる作品に触れて電気が走ったのを覚えていています。また、「いわなとやまぶどう」は、世界自閉症啓発デーのポスターに採擷された秀作で、こんなすごい絵を描く方が日本に、しかも富山県に、いることに驚かされました。これがきっかけとなり、五月と六月に池田さんとみしまの工房によるロビー展を開催させていただきました。銀行ロビーを突き抜ける広大なスケールの作品群に、勇気と感動をいただきました。是非ともまたロビー展を開催させてください。

最後に今まで言えなかったことを書きます。「施設内での仕事に限らず、パンを運んだり、ロビー展の準備をする職員の皆さまは献身的で、「働くとは人の(世間の)役に立つこと」と思い知らされます。私たちはこれからもめひの野園の皆さまとの関わりを通して、働く喜びを感じていけたら最高です。」

(北陸銀行五福支店長 黒川 央)

もっと「ウォーム」

ウォーム・ワーク やぶなみ

20周年



今年で設立20周年を迎え、改修工事が行われた「ウォーム・ワークやぶなみ」。外壁が新しくなり、見た目がきれいになっただけではなく、より清潔で、安全に作業ができるようになりました。



明るいトイレになりました



床は暖かみのあるピンクに

みんながいつも使っている食堂の水回りやトイレもきれいになりました。特に、これまで「暗い」と言われていたトイレは、明るく使いやすくなりました。

食堂、トイレも清潔リニューアル

改修工事でリニューアル！より安全、清潔な作業場に。



快適作業中の食彩部門の皆さん

「地鶏部門」で生産された飛騨地鶏肉の加工を行っている「食彩部門」の作業場には、新しいエアコンが設置されました。快適に作業できるだけでなく、新鮮さを保つ事にも役立っています。

エアコン設置で快適作業 (食彩部門)



ホコリをふせぐ蛍光灯カバー

様々な食材を扱っている「食彩部門」にとって、ホコリは天敵。蛍光灯の上に溜まったホコリが落下してくるのを防ぐために、カバーが設置されました。より清潔な作業場を保ち、安心な加工食品を作っていきます！

蛍光灯カバーでホコリを防ぐ (食彩部門)



ブルーグレーのおしゃれな色の床になりました。

チーズのフィルムががしの作業をしている「石鹼部門」の委託作業場は、汚れやすくなっていた床が新しくなりました。「ドライ化」施工がされていて、汚れをサッと拭き取ることができ、作業場を清潔に保てます。

作業場は常に清潔！ (石鹼部門 委託作業場)

やぶなみ探検隊

飛騨地鶏が美味しい店を探索せよ!…の巻

好評につき探検隊再び出動!

「婦負の野」が100号を迎え、掲載記事の人気アンケートを取ったところ、「やぶなみ探検隊」がまさかのランクイン! 「こりやも ういつべんやたらなんなん」と意気込む隊員の耳にある噂が…。

「飛騨地鶏が美味しいお店があるらしい。」探検隊が再び出動する時が来たのである。

Point 1

「飛越食彩こし」とは…?

今回やぶなみ探検隊が目指したのは、富山市桜町の「飛越食彩こし」。店名からわかるように、飛騨と越中(富山)の美味しい食材を使った料理と地酒が味わえる店である。

Point 2

とことん味わって! 「飛騨地鶏」

「飛越食彩こし」で出されている飛騨地鶏肉は、言うまでもなく、ウォーム・ワークやぶなみ「地鶏部門」で生産されたもの。

歯ごたえが良く、旨みたっぷりの飛騨地鶏肉が、唐揚げ、手羽先といった定番メニューや、朴葉味噌焼き等の飛騨郷土料理として提供されている。



お通しからもこだわりが感じられる。「飛騨地鶏の明太和え」

とりあえず「生ビール」「ハイボール」を注文。そして驚いたのは、お通し「飛騨地鶏の明太和え」のつまみであった。隊員は思った。「ここで帰っても、ビール代だけで充分飛騨地鶏が味わえるじゃないか!」

次の料理はお店で人気の2品。「飛騨地鶏の唐揚げみぞれがけ」と「朴葉味噌焼き」



「飛騨地鶏の唐揚げみぞれがけ」は、たっぷりの大根おろしでさっぱり味わえる。



朴葉味噌の甘辛さが、飛騨地鶏の旨みにピッタリ。飛騨郷土料理の「朴葉味噌焼き」

隊員は思った。「うまい! お通しだけで帰らなくて良かった!」

ここからも飛騨地鶏料理のオンパレード。これは「飛騨地鶏の鶏ちゃん焼き」。



次は「鶏しやぶ」。食感が素晴らしく、飛騨地鶏の旨さを堪能できる一品である。



Point 3

大活躍! めひの食材

「地元の良い食材を使いたい。」という店長のこだわりから、飛騨地鶏以外にも、めひの野園の様々な食材が使われている。作業センターふじなみの椎茸を使った「椎茸の陣笠焼き」に、鶏卵部門の卵を使った「平飼卵の卵焼き」。鶏卵部門担当の中塩隊員は、自分達が育てた卵を食べ、美味しさに感動ひとしお!



「飛越食彩こし」では、今回紹介したメニュー以外にも、その時々旬の食材を使ったメニューが提供される。これから冬にかけては「すき焼き」が登場。ここでも鶏卵部門の卵が使われる。「冬になったらぜひまた行きたい!」と思う隊員たちであった…。

HOT ひと記事

今年も数々の熱戦が繰り広げられた夏の甲子園。優勝した大阪桐蔭高校の主将、中村選手と、障害のある友達との交流について、九月一日月曜日発行の週刊福祉新聞のコラムに掲載された記事を紹介しします。

第96回全国高校野球選手権大会は大阪桐蔭高校の優勝で幕を閉じた。決勝戦で逆転の適時打を放った中村誠主将は、中学3年生のとき、内閣府主催の「心の輪を広げる体験作文」で最優秀を受賞した。障害のある友達との交流から感じたことをつづっている。

中村選手は小学校時代、他の野球チームにライバルがいた。中学生になっても別のチームで戦うと約束したが、友達はいらぬチームにいなかった。病気で右半身がまひしたり嘔下障害があったり、「障害者になつてしまった」という。

中村選手は友達を見て「かわいそつ」と思った。しかし、リハビリに取り組む姿を見るうちに考えが変わった。友達には障害がありながらも懸命に生きていくのに「かわいそつ」とは傲慢で失礼だと思った。すべての障害者に対して同じ気持ちという。中村選手は友達

の車いすを押ししていると視線を感じる。ことがある。「自分と人は違っていて当たり前」で「全ての人が他人を受け入れることが差別のない社会の実現に繋がる」と提言する。

障害のある友達に対して「かわいそつ」で終わらず、しっかりと向き合い、社会にある障害者への差別まで思いを巡らせることは誰にでもできるだろうか。同情ばかりで相手を知ろうとしない姿勢が差別を生むのだろう。この作文で優勝校の主将の魅力的な一面を知ることができた。



めひの野園職員の
雑感コーナー

感動の瞬間をとらえて

今回の職員



みしまの工房
はたおり班担当
越後 由貴

最近、デジタル一眼レフのカメラを購入し、写真を撮るようになった。まだまだ始めたばかりで知識や技術は初心者であるが、以前使用していた携帯電話やスマートフォンカメラ、コンパクトデジタルカメラとは違った写りに感動している。

カメラを始めたのは、父親からの勧めであった。父親は数年前にカメラを購入し、今では暇さえあれば写真を撮るといっても過言でないほど、ほとんど毎日のように県内外の様々な場所を訪れ、景色や植物等の写真を撮る熱狂ぶりである。そんな父親の撮影した写真を観て、私もこんな写真が撮りたいなと思ったのがきっかけだった。

写真を撮るようになって感じたことは、いつも何気なく見ていた景色が、天候や季節・時間によって全く異なる景色になるということだ。通勤時に見ていた立山連峰も、道に咲いている草花も、うさか寮から見える景色も、その時々で違った表情を見ることが出来る。日々の生活のなかでも、感動する瞬間がたくさんあると感じるようになった。

また、同じ被写体を撮影したとしても、撮影する角度や光の当たり具合等、撮影する人によって違った写真になる。どうすればもっときれいに、そして、もっと鮮やかに写すことができるか。アドバイスをもらったり、調べたりしながら、自分なりに試行錯誤してカメラを構えている。

最近撮影したお気に入りの写真は、「新湊大橋の夕焼け」(写真左)。夕日が橋に重なる時を待って撮影した。橋がより大きく見えるように、撮影ポイントやアングルも工夫し、青空の青と夕日の赤のグラデーションをきれいに写すことができたと思う。

利用者への支援でも似ている部分があるのではないか。その方の良さに着目して、どのようにすれば、それを作業や活動に活かすことができるか。その方らしい生活が送れるかを日々考え、他の職員と相談しながら支援していくことが大切なのではないかと感じている。

「新湊大橋の夕焼け」



撮影：越後 由貴

HOPE!



めひの野園のアンテナショップ「フレンドリーショップ希望」から、採れたて新鮮なおすすめ商品の紹介をします!

今回のイチオシ!

「がま口商品各種」 (はたおり班・手芸班製作)



みしまの工房はたおり班では、利用者さんがじっくり丁寧に織った布地にがま口を付けて、レトロな味わいのあるポーチや小銭入れを製作しています。これまでのたおり班の商品は、四角いものがほとんどでしたが、今回は改良を重ね、丸型のポーチや細長い小物入れなど、形にもこだわって商品を作りました。

(税込価格: ¥1,000~¥2,000)

こちらは手芸班製作のポーチです。がま口を付けたことにより、これまでの商品とはガラッと雰囲気が変わりました! 布の使い方もこだわって、2種類の布をつなげたりレースを縫いつけたりと工夫を凝らしました。1つひとつデザインが異なるので注目です! 思わず「かわいい!」と手に取ってしまう商品です。

(税込価格: [小] ¥650 [中] ¥1,100)



フレンドリーショップ希望
〒930-0138
富山市呉羽町 7026(アルビス呉羽東店敷地内)
☎(076)434-2040

「フレンドリーショップ希望」は、めひの野園の商品を常設販売しているお店です。ここでしか買えないような商品を取り揃え、地元の皆様に慣れ親しんでいただける店づくりを心がけています。

店内の、はたおり班・手芸班商品のコーナーは、色とりどりの商品がいっぱいです!

今回紹介した「がま口商品」は、富山きときと空港ターミナルビル売店でも好評発売中です。



販売促進委員会 浜松 志織

とっておきのNEWS満載のコーナー

ウォーム・ワーク やぶなみ旅行

やぶなみは、日帰り旅行と1泊の旅行が選択できるようにコースを2つ用意しました。

5月26日、日帰り旅行を選択された利用者さんと職員で、野尻湖と戸隠チビツ子忍者村に行ってきました。野尻湖遊覧船では、広い湖ときれいな景色をのんびりと眺め、リラックスした時間を過ごすことができました。

また、1泊旅行を選択した皆さんは5月19日、20日に新潟県へ。天候にも恵まれ、白根山のきれいな景色を眺めながら散策をしたり、遊園地で乗り物に乗ったり、ゆったりとした日程で楽しむことができました。



野尻湖遊覧船に乗り、景色を楽しみました。



戸隠での昼食には、デザートにまでおそばが使われていました。



白根山をバックに1枚！



旅行アンケートでは、利用者さんが内容を理解してコースを選択してもらえるように、絵や写真をたくさん使って紹介しています。

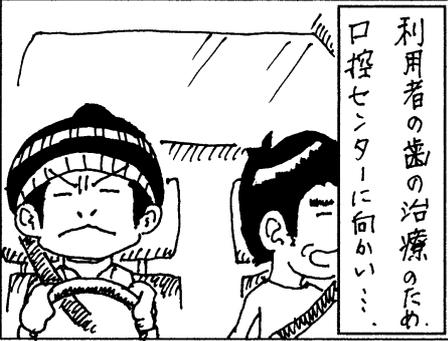
春の苑旅行

6月24日(木)、春の苑日帰り旅行で、七尾フラワーパーク「のと蘭ノ国」と「ひみのはな」へ行きました。きれいな花を見てのんびり過ごし、海鮮丼の新鮮な海の幸を堪能しました。



しいたけくん

第34回 しかかさや耳にしみ入る彼の声の巻



(描・おかちん)

みしまの工房 バーベキュー

7月14日(月)、「いこいの村磯波風」でバーベキューをしてきました。お肉に野菜、焼きそばが大きな皿に山盛りで、最初は食べきれぬのかと心配していましたが、あっという間に平らげてしまいました。



やねのうえの ガチャウ旅行



自動車博物館のレトロなバス



手焼きせんべいに挑戦



7月18日(金)・19日(土)、石川・福井方面へ1泊旅行に行ってきました。初日の手焼きせんべい体験では、初めは難しく戸惑っている様子でしたが、慣れてくると手早く作れるようになりました。日本自動車博物館ではたくさんのレトロな車に囲まれてタイムスリップしたかのようなのでした。

2日目は松島水族館へ。昼食は福井名物のソースかつ丼をいただきました。そして、旅の締めくくりは加賀フルーツランドでフルーツバイキング(デザートは別腹!?)。たくさんの思い出に胸いっぱい、おなかもいっぱいの1泊旅行でした。

ふじなみ 平湯合宿

7月19、20日と26、27日の2班に分かれて、作業センターふじなみの平湯合宿が行われました。料理に挑戦したいと希望する人が多く、玉ねぎの皮をむいたり、フライパンで炒めたりと、一生懸命料理してくれました。おかげで美味しい食事をみんなで堪能できました。



玉ねぎの皮むきに挑戦



流しそうめんを楽しみました。

