

めひの野の 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 获水先生



「うさか寮」の厨房で、利用者さんの食事を
用意する春田栄養士(写真:手前)。

安心して食事をしていただくために

「毎週火・木・土曜日の朝食はパンで、日曜日の昼食はカレーで。」「この利用者さんは他の方とは別の食器に盛って。」「この方には毎回〇〇を付けて。」

これらは、めひの野園の利用者さんの食事内容や、食器の種類、食べ方に対する個々のルールです。食事提供の際に、このようなルールがある事を知り、園で取り組まれている個別対応の多様さや、細かさに正直驚きました。

ある時、私は職員さんに尋ねたことがあります。「この利用者さんは、毎日同じ物や味の繰り返しで飽きないものですか?」と。その返答は、「いつもと違うと、逆に戸惑ったり混乱したりしてしまうことがある」とのことでした。それまでは私自身のこだわりで、いつもとは違うメニューや、様々な味付けを取り入れがちでしたが、今では「いつもと同じ」を基本にして、その中で利用者さんに食事の楽しみや美味しさを感じてもらい、元気に過ごしてもらえよう努めています。

そんないつも安心して出来る日々の繰り返しですが、そうではなくてしまう不安を最近感じずにはいられません。「大雨や強風による自然災害」、「新型コロナウイルス感染症の拡大」など、厨房が使用できない、あるいは従業員が出動できなくなるといった状況が、他人事ではなくなってきました。

今年3月下旬に急遽、厨房閉鎖時の対応について詳細な検討を行い、備蓄品の見直しや、人員の連携について確認しました。手洗いや手指の消毒、マスクの着用といった、常日頃から徹底していた衛生面はそれほど慌てることはなかったのですが、具体的な緊急時対応マニュアルや、毎日の検温記録表を新たに作成することで、これまで以上に緊張感と責任感が増えました。毎月行っている給食会議では、職員さんから様々なご意見を頂き、厨房従業員に周知徹底しています。これからも、利用者さん一人ひとりに変わらぬ食事提供をし続けるため、厨房従業員一丸となって頑張っています。

春田 佳代(株式会社デイライフ 栄養士)

めひの野園の今日のニュースと明るい明日を紹介します!

あしたのめひの

第17回

研修委員会

～スタッフ一人ひとりが輝けるように～



「リモートによる会議やセミナーは『新たな生活様式』の一つとして、さらに広がっていくのでは」と話す東委員長

めひの野園には、職員によって編成された11の委員会があり、それぞれの課題に取り組んでいます。

今回は、職員一人ひとりが目標を持ち、専門性を向上出来るよう、研修やセミナーのサポートを行っている研修委員会の東眞盛委員長に話を聞きました。

Q.現在の「コロナ禍」では、密を避けるために、会議や研修がやりづらくなったのではないのでしょうか?

——必ずしも悪いことばかりではありませんよ。パソコンやスマートフォンを使って、離れた場所でもコミュニケーションをとることが出来る「リモート」の活用が広まりました。もしコロナ禍でなかったとしても、いずれは必然的に普及していたのですが、コロナの影響で普及が加速しているのだと思います。新しい手段に、まだ戸惑っている方もいるかと思いますが、今後は当たり前のコミュニ

ケーション手段となっていくのではないのでしょうか。

Q.リモートが主流になったことでどんな影響がありますか。

——世の中で開かれている様々なセミナーへの参加が簡単に、そして安価に出来るようになりました。これはとても素晴らしいことです。そこで当委員会では、職員にセミナー等の情報をメールで配信しています。たくさんの方の刺激を受けられると思いますので、ぜひ観てみてほしいですね。

Q.「うさか察」では、職員のリモート会議が行われたそうですね。

——新しい年度が始まった時期であり、コロナ禍であっても会議をする必要がありました。「どうしたらみんなと話すことが出来るか」と、必要に駆られてリモートの準備を整えました。これもいい勉強になりました。参加した職員も良い体験になったのではないのでしょうか。職員間の連絡には、メールやSNSも活用していますが、文字だけでは表せない質の高い双方向のコミュニケーションが出来たと感じています。今後、リモートを有効に活用することで時間の短縮、業務の効率化にもつながるのではと思っています。



「強度行動障害支援者養成研修」でも、リモートが活用されました

Q.その他の活動内容を教えてください

——以前は、県内外から講師を招き、大きな規模で講演会を行っていましたが、現在は施設内研修の充実を図っています。当園のマネージャーや、外部講師による勉強会、若手スタッフの事例発表会を積

極的に行い、これから地域で活躍できる人材育成に力を入れています。



リモートで開催された施設内研修「コロナを正しく知り、正しく恐れる」で講義中の八木医師

Q.今後の課題は?

——今の現場の大きな課題は、コミュニケーション不足にあると考えています。誰でも何かを一人で成し遂げることは大変です。だから周りの人と相談し、共有し、視野を広げ、知識を増やし、発展させていくことが大切です。それによって仕事のやりがいや、面白さが出てくるのではないのでしょうか。ただ経験年数を重ねるだけでは「人は勝手に育たない」と思っています。これから職員が仕事に魅力を感じ、成長していけるよう、委員会として導いていきたいと思っています。

新しいコミュニケーション手段も、どんどん活用していきたいと思いました。
記・広報委員会 柴田 香菜江



こんな支援が あったまる!

第12回 ~私たちの「新しい生活様式」とは~

「いずれは収束していくだろう…」と思われていた「新型コロナウイルス」ですが、世界での感染者数は収まる気配はなく、「With(ウィズ)コロナ」という言葉が広まっています。

新種のウイルスは、一旦は感染が収まったように見えても、次々に感染の波が襲ってくるそうです。「新型コロナウイルス」に限らず、「今後、私たちは常に新たなウイルスと共存していかなければならない」という覚悟が、この「ウィズ」という言葉に表されているのではないのでしょうか。

そして、当園でも利用者さんが安心して生活していけるよう、「新しい生活様式」が始まっています。



「みしまの工房」では食事空間を仕切り、「密」を避けています

「密」を避ける取り組み
自分たちで出来ることから始めよう

新型コロナウイルスの感染を防ぐ第一の手段は、「3密」を避けること。当園の「ウォーム・ワークやぶなみ」では、利用者さんが「密」になりやすい食堂に配置出来る「仕切り」を、職員自ら製作しました。「半透明のアクリル板を使うことで、利用者さんになるべく圧迫感を与えないようにし、また、手軽に持ち運びが出来るように工夫しました」と話すのは「ウォーム・ワークやぶなみ」の寺岡主幹。同様に、「みしまの工房」でも昼食時に用いられています。

グループホームの一般就労している利用者さんの現状

「新型コロナウイルスの影響が一番大きいのは、一般就労している利用者さんではないでしょうか」と話すのは、当園のグループホームの事業所「梨の木苑」の村主任。

感染症が拡大し始めた頃の園長の判断は、「外部でのウイルス感染の可能性が高



「フェイスシールド」を着用することで、これまで通りの作業に励むことが出来ています

これまでの作業に支障が無いように配慮

「作業センター・ぶなみ」では、質の高い椎茸の発生環境を整えるために、ハウス内の温度・湿度を一定に保っています。ハウス内で一生懸命体を動かす利用者さんの中には、マスクの着用が息苦しく感じてしまう方もいるようでした。

そこで、作業中は利用者さんに「フェイスシールド」を着用してもらい、息苦しさを解消するとともに、飛沫感染を予防できると努めています。

「『コロナ禍』で多くのことを学ばせてもらった」と話すのは小野看護師。

コロナウイルスだけに限ったことではなく、あらゆる災害に備えるために、当園では、マスクを始め、非常食、常備菜など、考えられる限りの準備が整っているとのこと。「準備さえ出来ていれば、必要以上に恐れる必要はありません。あらゆるリスクに対して、しっかりと備えておき、利用者さんが安心して生活出来るように、これからも努めていきたい」とのことでした。



「出来ることはすべてやる」と、食事時間の後はいつも消毒をしています

一般就労の利用者さんに関しては、しばらくの間、出勤を見合わせてもいいのではないかと考えた。この判断は就労先の企業でも支持され、休業期間中は「感染症対応休業支援金・給付金」として、ある程度の支援金が利用者さんに支払われることになりました。

とは言え、今後、集団生活であるグループホームにウイルスを持ち込まれる、あるいは通勤途中の公共交通機関で感染する可能性がある利用者さんに対してどう対応すべきかが、今後の課題として残されています。



怖いと思ったコロナウイルスも、みんながマナーとルールを守れば大丈夫みたい
記・広報委員会 津嶋 順子

めひのキラリ!人

Vol.2



今回のキラリ!人
やねのうえのガチヨウ
パン製造部門
佐々木 正博さん

めひの野園では、「利用者さんの出来ること、得意なこと、好きなことを活かし、仕事につなげていく」ことをモットーに支援をしています。利用者さんの中には、自分の仕事に没頭するうちに素晴らしい技術を身に付けていつしか「めひの職人」と呼ばれている人々がいます。そんな「キラリ!」と光る「めひの職人達」を紹介していきます!

今回の職人は、ただひたすら鉄板を磨き続ける…人呼んで

めひの「鉄板職人」。

オープンから12年。「やねのうえのガチヨウ」は、地域の方に愛される街のパン屋さんを目指してきました。そして利用者さんの「働く場」として、一人ひとりの強みや長所を活かし、それぞれに仕事のやりがいを感じてもらえるよう取り組んでいます。



BEFORE

AFTER

鉄板のこびりつきも、ご覧の通りピカピカに

正確に計量ができる人、きれいに型抜きが出来る人など、それぞれが自分の得意分野を活かして頑張っている利用者さんたちの中、ただひたすらパン焼き用の鉄板を磨き続けているのが佐々木正博さんです。パンが焼き上がると、使い終わった鉄板には焼け焦げがこびりついていきます。これを丁寧にへらでこそぎ取り、「食品用剥離油」を塗って磨き上げるのが佐々木さんの仕事。やねのうえのガチヨウの開店当初からこの仕事をずっと続けてきました。一日に磨く鉄板の数は約60枚。多い時は100枚を超えることもあります。



積み上げられた鉄板は全て佐々木さん1人で磨いたもの

「地域で愛されるパン屋さん」を支える縁の下の力持ち…それが「鉄板職人」。

「鉄板掃除については完全に『スペシヤリスト』と言える域です」と話すのは、やねのうえのガチヨウ石川主幹。「丁寧にきれいに仕上げてくれることで、商品への異物混入リスクの軽減にも繋がっています」とのこと、佐々木さんはもはや無くてはならない存在なのです。



焼け焦げを取った鉄板を専用の油で磨き上げます

そんな佐々木さんの楽しみは、「仕事帰りにラーメンなどの好きな物を買うこと」だそうです。アパートで一人暮らしをしている佐々木さん。休みの前日はビールを飲んでくつろぐのが楽しみなのだとか。これからも得意な鉄板磨きの仕事を頑張ってくださいね!

得意なことを活かして頑張る利用者さんを紹介していきます!
記・広報委員会 岡崎 秀徳



肉厚の美味しい しいたけはいかが？



「作業センターふじなみ」椎茸直売所では、お揃いのポロシャツを着た職員が笑顔でお迎えます

作業センターふじなみ 椎茸直売所盛況

2005年に開設された「作業センターふじなみ」では、利用者さんの「働く場」として、これまで菌床椎茸の一貫生産に取り組んできました。生産した椎茸は、大部分を市場に卸していたのですが、このたび「作業センターふじなみ」のパックセンターでの直売にも積極的に取り組むことになりました。

現在14棟の椎茸ハウスで摘み取られた椎茸を選別し、パック詰めしているパックセンター。ここでの椎茸の直売で、職員よりも喜びを感じているのは利用者さんです。「自分が作った椎茸が、直接お客様の手に渡っていくのが嬉しいみたいです」と話すのは、パックセンターの村上職業指導員。

採れたての椎茸をご家庭で！ 「しいたけ栽培ブロック」も好評

椎茸の売上は工賃として還元。利用者さんの自立をサポート

「椎茸生産に関わる作業は、自閉症の人たちにとって、一人ひとりの特性を発揮できる場でもあるのです」と話すのは作業センターふじなみの室主幹。生産された椎茸の売上を工賃として利用者さんに還元すること、「利用者さんに『働く喜び』や『仕事をやり遂げた達成感』を味わってほしい」と熱く語ります。

「食欲の秋」を迎えています。直売所で販売している「生椎茸」、「しいたけ栽培ブロック」は、年間を通してお楽しみいただけます。ぜひ「作業センターふじなみ」に足を運んでみてください。



およそ1週間で椎茸がニョキニョキ出てきます。椎茸栽培にチャレンジしませんか？ 800円



「特選贈答用」(写真上)、「朝採れ大パック」(写真下)とも500円



利用者さんたちはコロナ禍でも一生懸命仕事を頑張っています。ぜひ「作業センターふじなみ」の椎茸をご賞味ください。 記・広報委員会 室澤 尚史

私は、「飛騨流葉牧場」のスタッフとして働く傍ら、浄土真宗系の僧侶をしている。私たちの宗派の考え方は、「生きることの有り難みを知り、様々な縁に感謝すること」であると捉えている。

教えの中に、「朝には紅顔ありて、夕には白骨になる身なり」という言葉がある。「朝は元気で、夕方には骨になっていてもおかしくない肉体を生きている」という意味である。つまり、いづつうなるかわからない今を懸命に生きているか？いづつうなるかわからない今を生き延びていることに感謝しているか？いづつうなるかわからない瞬間を積み重ねた今があるのは、様々な縁のおかげであると自覚しているか？といったことを投げかけられていると感じる。

私は親族の縁により、最近になって僧侶をすることになったのだが、「これまではそのように考えることはなかったなあ」と振り返っている。日々の仕事や、プライベートでの趣味などで、多忙に時間を費やしていた。多忙という字は多くの心を亡くすと書く。落ち着いて自分に向き合うことも少なく、丁寧に生きることをしてこなかった。生きていることを当たり前と捉えていたと思う。人生は80歳くらいまであるものと、仮定するどころか、そうだと思ひ込んでいたように感じる。そして、目の前のことばかりに振り回され、心を亡くしていたということも感じる。常に一時も忘れず感謝の念を思い続け、丁寧に生きるということは難しいかもしれないが、今は時々立ち止まり、冬の陽の暖かさや、夏の心地よい風により難みを感じるから考えていきたい。



めひの野園職員の
雑感コーナー



飛騨流葉牧場職業指導員
細川 隆一

じろう

富山市呉羽富田町235-1
TEL 076-434-3206
定休日 火曜日、水曜日



りんどう祭では「焼き鳥」を出品しています

富山の地の魚を使った魚介料理が自慢の「呉羽の隠れ家的な居酒屋」です。めひの野園の「りんどう祭」では、当店特製のタレで仕上げたジューシーな焼き鳥を販売しています。ぜひご賞味ください!

Go! To / くれは

「りんどう祭」に出店されている「呉羽のお店」を紹介します!

「地域との交流を深めたい」との思いを込めて毎年開催している「りんどう祭」ですが、今年度はコロナ禍のため残念ながら中止になりました。

そこで今回は、「りんどう祭」に出店・出品していただいている、当園との縁の深い「呉羽のお店」を紹介します。

くれは製菓

富山市呉羽本町2951
TEL 076-436-6730
定休日 木曜日



りんどう祭では「おこわ」、「餅セット」を出品しています

呉羽にはたくさんの自慢できるものがあります。そんな呉羽にしかないもので唯一無二のお菓子作りを目指しています!

瀧味堂

富山市呉羽丸富町7187-41
TEL 076-436-6809
定休日 水曜日



りんどう祭では「シュークリーム」を出品しています

呉羽の特産である「呉羽梨」を使ったお菓子を始め、地域の特産品を活かしたお菓子を製造しています。昆布と豆乳を使った生菓子「昆布とうふ」は「富山県知事賞」を受賞した自慢の一品です。

フレンドリー ショップ 希望

富山市呉羽町7026-4
(アルビス呉羽東店敷地内)
TEL 076-436-5329
定休日 日曜・祝日



県内の福祉作業所の製品が並ぶ店内

呉羽のお店で忘れてはならないのが、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」です。中田園長が会長を務める県社会就労センター協議会に加盟している法人に働きかけ、県内の福祉事業所の製品を広く取り扱うことになりました。めひの野園販売促進委員会の岩城委員長は、「コロナ禍ではありますが、地域で頑張っているお店全体が盛り上がり、呉羽がより活気のある街になれば」と意欲を語りました。

竹田精肉店

富山市呉羽町2929
TEL 076-436-5329
定休日 日曜日



りんどう祭では「コロッケ」「ハムカツ」を出品しています

「安心・安全」をモットーに、各種精肉、国産牛肉や和牛肉も豊富に取り扱っています。また、ローストビーフやコロッケ、和牛メンチカツといった惣菜は、精肉店ならではの美味しさを味わっていただけたと思います。



「Go!Toくれは」で呉羽の街を盛り上げましょう!
記・広報委員会 野嶽 眞希子



