施設だより

平成会グループの各施設からのお便りをお届けします！

SHISETSU VOL.05 DAYORI

通所介護事業所 無暦日庵

住所 塩尻市片丘道下11146
開設 2004年 5月
定員 40名

140年以上の歴史が刻まれた日本家屋で
古き良き時代の思い出とともにお過ごしください。

古民家の趣をそのまま生かした通所型の施設

築140年余りの日本家屋を改装・再生して利用している通所介護事業所です。敷地内には季節ごとの彩り豊かな庭園や大きな土蔵もあり、この施設そのものが利用者様の心を癒やし、穏やかな時間を生み出しています。

身近な素材に心を込めて毎日でも飽きないお食事

利用者様の楽しみの一つである食事は、おもてなしの心を込めて専任スタッフがすべて手作りしています。飲み物を選んでいただく毎月1回の「セレクトティー」など、おやつの提供にも工夫を凝らしています。

行事はみんなで楽しく介護予防も積極的に

施設内の訓練室で介護予防の運動教室を開くなど、体を動かしてリフレッシュする時間も大切にしています。夏祭りやクリスマスなど季節ごとの行事では、スタッフも利用者様と一緒になって目いっぱい楽しみます。

生活相談員より

無暦日庵の開所まもなくからここで勤務し、もう15年くらい働いています。私たちスタッフにとっても、心地よく感じられる場所です。

管理者 伊藤 いづみさん

ほっとnews 介護老人福祉施設 福寿苑 辰野町

福寿苑に色とりどりの春が来ました

暖かな春の気温に後押しされて、施設内の椿や花桃、モクレンや桜が一気にほころび、春まっさかりの福寿苑。各ユニットでは「菌床しいたけ」の栽培も始めました。栽培方法も工夫しながら入居者様も毎日の成長を楽しみにしています。初回の収穫では福寿苑全体で約18kgも収穫できました。

おしらせ

平成会からの各種情報は
下記QRコードよりご確認ください。

スタッフ募集について ▶

◀ YouTube 再生リスト

紙面に関するご感想をお寄せください ▶

編集後記

駆け足で過ぎた桜を惜しみながらも、さわやかな気候が気持ちのいい季節になりましたね。今号では、各施設から届いた春のお便りや多くの職員の姿で紙面を彩り、賑やかにお届けしました。私事ですが昨年からぬか漬けを始め、だんだんぬか床に愛着がわいて大切にしています。初心者なので毎回キュウリしか漬けていませんが、上手に漬かるとうれしいです。違う野菜や変わり種のゆで卵にも挑戦してみたいです。

なかはら

社会福祉法人 平成会

●●● 介護はこころ ●●●

真心と幸せ、そして心の豊かさを感じられる生活を送っていただけるよう、今日一日、その全てに一期一会の精神で臨み、「共に歩む」の法人理念を実践してまいります。

※新型コロナウイルス感染拡大防止対策を講じ、本通信の取材・編集を行いました。

発行：社会福祉法人 平成会　〒399-6461 長野県塩尻市宗賀1298-92　TEL 0263-51-6610　FAX 0263-53-5828　http://www.heisei-kai.jp/

介護のいまを知り、みらいを創る

平成会通信

VOL.05 2022 春

介護はこころ

一人ひとりの心を知って
丁寧に関わることを大切に。

特集

「介護はこころ」の思いをいつも
小松 裕子さん インタビュー

表紙／通所介護事業所 無暦日庵
施設長 小松 裕子

無暦日庵にみる平成会の理念

「介護はこころ」の思いをいつも

小松 裕子さん インタビュー

塩尻市の通所介護事業所「無暦日庵（むれきじつあん）」。
140年以上前の純日本家屋で、これほどの規模の歴史ある建物を福祉施設として活用している例は県内でも珍しいです。
そして平成会の法人理念を形として表しているものとして、この施設は特別な存在。
無暦日庵と平成会の理念について、無暦日庵施設長であり平成会の礎をつくった小松裕子さんにお話を聞きました。

1 風格ある母屋をはじめ、井戸小屋、中庭、池など、昔ながらの造りをそのままに残しています。伝統的な“和”の感覚に心が和みます。
2 昔はお殿様やお坊さんしか使うことのできなかった、身分の高い人専用の出入り口「式台」。あえてバリアフリーにせず、人生の先輩である利用者様にふさわしい出入り口として、昔のままで使っていただいています。
3 快適に過ごしていただくための改装は行っていますが、建物の基本構造には手を入れずに生かしています。古き良き時代の記憶を呼び起こすような懐かしさのある空間で、利用者様が穏やかにひとときを過ごしています。

「山中に暦日無し」…老いの現実も忘れ、ここで幸せな1日を

中国の書物にある言葉、「山中に暦日無し」（山の中では暦も日にちもなく、時の経つのがわからない）が施設名の由来です。高齢になっていろいろと思うようにいかず、孤立しがちな皆さんを、ここで大事にお迎えして居心地よく過ごしていただければ、きっと老いの現実も忘れ「今日は幸せだった」と思っていただける。体は老いても、人との関わりの中で“心”は老いないでほしいんですね。来てよかったと思える1日、今生きていることを喜べる時間を応援させていただきたいんです。

例えば床の間も、ご自宅だと物置になっちゃいますね（笑）。でもここでは昔ながらの床の間をしつらえています。花や緑をきれいに飾って、せっかく出掛けた先がわびしくないように心掛けています。

家族に世話にならないと生活できないことが切なく、家にこもりきりだった女性がいました。勧められてここに通いはじめ、

神棚や阿弥陀様にお参りしたり…という生活がなじんで、やがて「希望におきて感謝に眠る1日が過ごせます。毎日を大切に生きます」とおっしゃってくれました。そのお言葉を平成会のモットーとして頂戴し、“1日の幸を応援します”と宣言しています。

「共に歩む」を、施設から地域へ。“共生社会”をめざして

「介護はこころ」と平成会では申し上げています。まだ施設介護が一般的でなかった時代、私も介護の世界に出会ったばかりでした。ある女性が、「年を取ると何の望みもなくなる」と言いながら、本心は、できるものなら自分の望むように暮らしたい。けれどできないから「自分に言い聞かせているんだ、という気持ちをわかってほしい」と。目の前の一人ひとりの気持ちを大事に受け止め、心を知って丁寧に関わることが介護では一番必要なんだと気付かせていただきました。そのためには介護する側の心も育っていないといけません。知識と技術があってもだめなんです。

高齢者の気持ちをわかって「共に歩む」。支えているご家族とも「共に歩む」。そして働く職員同士でも「共に歩む」。私自身、介護される立場になってみて、周りのたくさんの人が一生懸命関わってくれていることが幸せと感じますね。
平成会では今、介護を家庭や施設の中だけでなく、地域に広げていこうと取り組んでいます。「認知症サポーター養成プロジェクト」もその一つです。地域とも「共に歩む」ための活動です。高齢者の思いを地域全体で理解することがとても大事な時代になっていくと思っています。

こまつ ゆうこ
長年にわたって福祉の現場を経験。現理事長と共に、1999年の社会福祉法人平成会設立に携わる。年度初めの新人研修では、新入職員に向けて平成会の理念を直接語る講義を毎年行っている。

「ここがあってよかった」と思ってもらえる場所であり続けたい

「無暦日庵」管理者　伊藤 いづみさん

この建物や敷地の、昔からのいいものはそのまま残してあります。古民家の雰囲気を気に入ってくださる方も多く、大事に使っていかなければと思います。厨房ももともとあった台所を利用しているので、狭いながらも家庭的な雰囲気。食材は地元産や旬を大切にしながら、特に野菜はスタッフが自分で見て選んだものを仕入れています。1食に20〜30品目を使い、

ありふれた食材でもだれもが「おいしい」と納得できる味を目指しています。
コロナ禍でも「出掛ける先があってよかった」という利用者様の声をいただいています。そう思っていただける安心な場であり続けたいです。これまで頑張ってこられた利用者様が迎えた、今という時間。「体は老いても心は老いない」の“心”に、無暦日庵の日々が彩りを添えられたらうれしいです。

今年4月の「お花見御膳」はミニおにぎりを並べて、彩りも春らしく。月1回のイベントメニュー「御膳」は、陶器や漆器に盛り付けた料理を朱塗りのお盆で出し、お一人お一人を主役としておもてなしします。

花の咲くもの、紅葉が美しいものなど、広い庭園にあふれかえる大小たくさんの木々。足元に目をやれば、さまざまな種類の山野草がけなげに根付き、季節が来るとひっそりと存在を主張してくれます。

平成会の注目ニュースをお届けします！

平成会タイムス

2022.SPRING

令和4年度の平成会がスタート！

入社式・辞令交付式・永年勤続表彰式が行われました

4月1日

入社式

フレッシュな7名（介護職員6名、管理栄養士1名）が仲間になりました！ 入社式では「利用者様や職場の先輩方に必要とされる仕事ができるよう、職員の一員として役割が果たせるよう、日々努力します」と力強く宣誓。これからの活躍に期待が高まります。

New Face!

新入職員に聞きました！

特技は7年間続けた水泳！

守屋 和斗さん

■介護老人保健施設 湖水　■茅野市出身

自身に足りない部分は何かを考え、先輩職員の方々の教えを吸収して日々努力することが大事だと思います。利用者様や先輩方から必要とされる存在になることを目指します。

レオノール メリーアンさん

■介護老人保健施設 湖水　■フィリピン出身

フィリピンから来て、学校や実習などでたくさん学びました。一番の課題である日本語を一生懸命頑張りたいです。相手を尊重し、信頼関係を築ける介護職員になりたいです。

音楽を聴くことが大好き！

2月14日

オンラインによる内定者懇親会

配属予定先の先輩職員も参加して、内定者懇親会を開催。「少しでも不安をなくして、就職を楽しみにしてほしい」と願って毎年行っています。先輩職員からの経験を踏まえた温かい言葉に、「この先輩がいるから大丈夫！」と感じてもらえたのではないでしょうか。

オンラインでもできる「絵しりとり」で盛り上がりました！

研修5日目は排せつ介助、入浴介助を学びました

4月4日～4月9日

新人研修

新入職員は6日間の研修を経て、配属先での就業となります。研修では平成会の職員が講師となって講義を行います。一緒に悩み、学び、一緒に喜ぶという"共に歩んでいく姿勢"を先輩職員も常に忘れないようにと、この研修で気持ちを新たにしています。

4月1日

辞令交付式・永年勤続表彰

入社式に続いての辞令交付式では、昇任、異動、リーダー任命などに辞令が交付されました。また、勤続10年となる職員25名の永年勤続を表彰しました。皆さんが、それぞれの場所で持てる力を発揮していただけることと思います。

新主任

山崎 友紀さん

■介護老人福祉施設 福寿苑
■作業療法士

コロナ禍で不安やストレスを感じている入居者様もいらっしゃいます。心身ともに安心し、楽しみのある生活を送っていただけるよう、多職種で連携を取りながら、寄り添うケアを行っていきたいと思います。

永年勤続表彰受賞

巣山 美江さん

■介護老人福祉施設 さわらび
■介護福祉士

介護は初めてでしたが、利用者様と楽しく過ごさせていただいた10年でした。周りの職員にも恵まれ、支えられながら仕事ができていることに感謝です。これからは支える立場で日々励みたいです。

2022.SPRING

PHOTO DIARY
フォトダイアリー

松本市
となりの縁側 おかだ

春を告げるふきのとうが今年も顔を出しました！

毎年3月になると、事業所の敷地内にふきのとうがたくさん顔を出してくれます。収穫してふきみそを作り、利用者様に春の味覚を楽しんでいただきました。

辰野町
介護老人福祉施設 福寿苑

箕輪北小5年生から贈り物が届きました

コロナ禍で交流会が延期になっていた箕輪北小5年生から、ビデオレターと心のこもったプレゼントが届きました。かわいいコメントに皆さん大喜びでした。お礼に「手縫いの雑巾」を贈りました。

諏訪市
介護老人保健施設 掬水

古式ゆかしき春の行事

季節とともに自然に和らぐ利用者様の表情を見守るスタッフは、何事も全力で一生懸命。春を感じて気分もリフレッシュ！楽しい時間を過ごしました。

茅野市
グループホーム寿和寮

コロナ禍で会えないご家族へ伝えるメッセージ

ご家族様と久しく会っていない利用者様。書く言葉はほんの一言ですが、絵手紙を通じて心を近づけることができたらうれしいです。

箕輪町
グループホームわかな

おかえりなさい、待ってたよ！

介護実習に来ていた学生が平成会に就職し、4月から職員となって帰ってきました。出会えたご縁に感謝しながら、社会人1年生を皆で支えていきます。

注目のニュース！

蚕から育てた繭クラフトで、御柱祭の熱気を再現！

特別養護老人ホーム「さわらび」では、利用者様と一緒に繭作品の制作をしています。10年ほど前からさわらびで取り組んでいる「思いの実現」で、お一人の利用者様から「お蚕様」の話をお聞きしたことがきっかけです。毎年「3齢」と呼ばれるお蚕様を施設に迎え、繭になるまで一緒に育て、駒ヶ根シルククラフト展、市民文化祭などに作品を出品しています。

作品をご覧になられた下諏訪町消防署職員の方より、春の全国火災予防運動に合わせてお声がけいただき、今年は御柱祭が開催されることから、「御柱」をテーマに半年ほどかけて制作しました。利用者様と職員が力を合わせ、とてもいい作品に仕上がりました。

細かく作り込んだ作品は堂々の出来栄えです

うちの施設の

自慢のこんだて

vol.05

グループホーム 歩歩清風

《おはぎ》

春・秋のお彼岸ごと、入居者様と一緒に作ります。数日前から楽しみにされている方もおり、当日はご飯の炊ける匂いと共にエプロンを着け、具材の準備から始まります。くるみをする方、ごまを炒る方と分担作業で進みます。食事作りの苦手な方は味見担当です。ご飯の大きさや形は各家庭のスタイルで、大きな俵型、一口サイズの小判型といろいろにできあがります！

材料（10人分）

お米 ……7合
もち米 ……3合

炒りごま（白、黒）、くるみ
粒あん、きな粉、砂糖
適量

つくりかた

1. ご飯を炊く
2. 炊きあがったご飯をつく
3. 小判型に丸める
4. あんこ、ごま、くるみ味噌などを絡めたらできあがり！

つくったひと

赤羽 敏恵さん、柴 頼子さん
林 敏子さん、有賀 七美さん
（※写真左から）