

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！



介護老人保健施設 掬水

介護士、看護師、リハビリなど多職種のチームが力を合わせて、おうちへ戻りたいご希望を支えます。

住所 諏訪市豊田837-1
開設 2005年3月
定員 100名



諏訪湖に近い好立地でお楽しみもいろいろ

諏訪湖スタジアムの野球観戦や夏の諏訪湖花火が施設内から楽しめるのが、利用者様に好評です。しっかりとした医療的ケアとリハビリを行って、「家に戻って暮らす」希望の実現を目指します。

ご当地メニューや行事食が評判

陶器の器にもこだわったお食事は、四季折々の行事食も季節ごとバラエティーに富んでいます。また時には、諏訪らしいご当地食材の提供もさせていただきます。特に名産のうなぎは皆さんに大人気です。



入所と同じスタッフが通所でも関わって安心

入所、通所、居宅介護など異なる事業所が一体となった施設で、それぞれの専門スタッフが集まっています。「この利用者様が家に帰るには」を常に考えたチームケアで、利用者様一人ひとりの自立を支えます。

支援相談員より

2017年から掬水で勤めています。介護現場の経験を経てケアマネの資格を取りました。安心感を持って過ごしてもらえよう心掛けています。



小町谷 侑紀さん

お知らせ

平成会スタッフ募集中！

YouTube
配信中！



紙面のご感想はこちらまで！



本格的な御柱で大盛り上がりの夏祭り！



9月の「夏祭り」は掬水最大のイベント。御柱祭の開催年には、職員総出で本格的な御柱を作り、盛大に行います。感染対策を講じて今年にもぎやかに開く予定で、準備を進めています。(写真は前回のもの)



編集後記

我が家の隣にも海外の方が住んでいます。引っ越しされて間もないころ「お湯が出なくて困っている。助けて」とヘルプが。代わりに管理会社へ電話し、とても喜んでいただきました。当時は「頻繁に助けを求められたら面倒だな」とも感じましたが、言葉も文化も違う国で高い志を持って働く外国籍職員の姿に接して、お隣さんも応援したい気持ちと、自分ももっと頑張ろうという気持ちが大きくなりました。



みやざわ



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。



介護のいまを知り、みらいを創る

平成会通信

VOL.06

2022
夏



Salamat

日本で学ぶ
介護のこころ

※フィリピン語で「ありがとう」

特集

Welcome!!

がんばってます！平成会の外国人職員

表紙／介護老人保健施設 掬水
介護福祉士 モレノマリステラビ サバンバン、レオノール メリーアンデレオン

Welcome!!

がんばってます！ 平成会の外国人職員

超高齢社会の日本を支える、質の高い介護技術や精神などが、いま海外から注目されています。アジア各国との連携を深める平成会では、フィリピン、インドネシア、ミャンマーなどから人材の受け入れを進めています。今回は、平成会で働く外国人介護職員を代表して3名の方と、彼女たちを支える日本人職員が、仕事や思いについて語り合いました。

今も大変なのはやっぱり日本語 働きながら現場で覚えます！

木下 この3人の中では一番最近、正職員になったのがメリーアンさん。ステラさん、ラブリーさんの後輩として同じ日本語学校に通う留学生アルバイトで来ていたところから知ってるけど、日本語は本当によく勉強してるよね。僕らでも使わないような単語を知ってる(笑)。

メリーアン はい。利用者様とちゃんと言葉でコミュニケーションができるのはうれしい。職場での仕事のやり方は先輩たちが厳しく、でも丁寧に説明してくれて、いつも助けてもらっています。

ラブリーさん

- 有料老人ホームせせらぎ(2020年4月入職)
- 介護福祉士
- 出身: フィリピン

好きな日本食は
丼もの何でも！

ステラ 利用者様も職員も、**区別することなく接してくれるので、気持ちがいれしいし、働きやすいね。**

ラブリー 利用者様から「ありがとう。またよろしくね」と言われるとうれしくなります。専門用語や病気の名前とか、**まだわからない日本語はたくさんあるので、すぐに周りに聞いて教えてもらって。**

メリーアン 働きながら、介護福祉士の資格を取るために勉強するのはすごく大変だった～。

ラブリー 毎日の介護記録ももちろん全部日本語だから、漢字やひらがなを使って書くのは今も苦手。レクリエーションで皆さんの前で話す時は、日本語が正しいかどうか気になっちゃう。急いで話してしまって間違えたり、伝えたいことがあまり伝わらなかったこともあったかな。

メリーアン **仕事で一番心掛けているのは、利用者様の気持ちを大切にすること。**相手のことをいつも思って、何をするかを考えます。

ラブリー あと、日本では尊敬語とかの使い方が大事なので、そういうところも気を付けないと。

木下 彼女たちは、いつでも誰に対しても言葉遣いや対応がやさしくて、感心します。陽気な感じの明るさもあって、いつもニコニコ、笑顔に癒やされる人も多い。明るさが体からにじみ出ているよね。

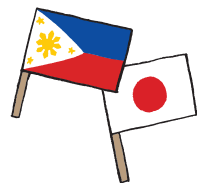
西村 ラブリーさんも、いつも元気で明るく仕事に取り組んでいる。**元から持っている明るさって、雰囲気ちゃんと伝わるので、利用者様ととてもいい関係ができてますよ。**介護士としてセンスもあると思うし、頑張ってくれているよね。



西村 秀也さん
ラブリーさんの
部署の主任



塩原 将希さん
ラブリーさんと
同期入職の同僚



とにかく明るくポジティブ！ 発想にとらわれないやり方がいい

上條 ラブリーさんやほかの外国人スタッフと関わっていると、**自分が楽しくなる。**話していて、すごく明るくて。急に踊ったりとかするから(笑)元気になるなあ。入職してすぐの新人研修の帰りに、私の車でラブリーさんと塩原さんと一緒に帰った時、「これから頑張ろうね」って3人で誓ったね～。

塩原 そうそう。あの時は、自分だけ普通科卒で、2人が話す福祉の専門用語がわからなくて「???」ってなった(笑)。ラブリーさんはすごくノリがいいんです。気さくで明るくて、利用者さんと手をつないで楽しそうに歌を歌ったり、すごくポジティブ。発想も、いい意味で変わっているなって。「そのやり方がいいな」と思うんです。私たちは利用者様に近づく時、まず最初に声を掛けるけど、外国人のスタッフは言葉じゃなく、身ぶり手ぶりのジェスチャーから始めて、ボディータッチ。肩に手を伸ばして「大丈夫だよ」とか、利用者様の両手を握りながら話したりとか。**仲のいい友達みたいなふれあい方。こういうコミュニケーションもあるんだと学んだ。**

木下 皆さんの国での生活を理解するには、言葉も覚えなきゃ、と感じてます。日本語だけ知っていればいいと自分は思っていたので…。外国人スタッフの存在が、新しい知識を取り入れてみようという意欲につながっているかな。

西村 せせらぎには今、学生アルバイトが4名います。みんな決意を持って日本に来ているので、すごく勤勉。そういう姿を見て、自分たちもしっかり学ばないと。利用者様も、最初こそ戸惑いはあったものの、今はもう慣れて、「遠くから来てよく頑張っているよね」と、孫のように見てくださっている方もいるね。

休日はフィリピン語でおしゃべり三昧 将来は母国で介護の仕事を！

ラブリー 3人そろって休みの時は、私のアパートに2人が来てくれることも。フィリピン料理を作ったりおしゃべりしたり。フィリピンの料理はしょっぱくて味が濃くて、日本と全然違うよね。



メリーアンさん

- 介護老人保健施設 掬水(2022年4月入職)
- 介護福祉士
- 出身: フィリピン



上條 結衣さん

ラブリーさんと
同期入職の同僚

ステラ 日本でもフィリピンの食材は買えるけど、やっぱり値段が高かったので、材料を工夫しながらフィリピンの味に近い料理を作ります。私が日本で食べて好きになったのは麻婆豆腐(笑)。

メリーアン フィリピン語でしゃべると安心できるよね。新しく出た動画を見てその話をしたり、次会う時何する～?とか、もちろんフィリピンのことも話すし。仕事の話は…「忙しいよね」くらいかな(笑)。

ラブリー 「せせらぎは後輩の外国人がいっぱいいて楽しいよね」と2人に言われるね。ステラは最初1人だけで寂しかったって。でも今はメリーアンが来たから。

西村 来日後の不安を解消するために、仕事以外でもできるだけサポートしたいけれど、コロナのためにプライベートでの関わりができなくなったのは残念。ラブリーさんには、先輩として、これから来る特定技能外国人などの心の支えにもなってほしい。

木下 彼女たちはまだ伸びしろがある。技術も知識も吸収して、グローバルな考え方も身に付けてもらいたいな。これから来る**新しい留学生とのかけ橋、窓口として、「この人たちがいるから大丈夫」という存在**になってくれることを期待しています。

ステラ 自分の両親のためにも、日本で働きたいという気持ちです。いつかフィリピンに帰ったら、こういう福祉の施設を建てたい。フィリピンでもこの仕事を続けたいです。

メリーアン 私もいつかフィリピンで、ここで学んだことを生かしたい。福祉の心を教えてあげたいと思います。

ラブリー いい介護福祉士になることが目標。日本の文化や物事を学んで、仕事ももっとできるようになりたいです。



ステラさん

- 介護老人保健施設 掬水(2020年4月入職)
- 介護福祉士
- 出身: フィリピン



“ニッポンの介護”を海外へ広げる！介護人材の育成で国際貢献

平成会では2016年から留学生を迎え入れ、今日までに4名の介護福祉士が誕生しました。ミャンマーからの技能実習生に続き、今年度は特定技能外国人が就労開始。ほかにも永住・定住の外国人が活躍しています。関連法人の信州介護福祉専門学校ではインドネシア、フィリピン、中国の学生4名が学んでいます。10月にはフィリピンから2名が来日し、日本語学校へ通います。ほかにもインドネシア、フィリピンから特定技能外国人(特定産業分野において、相当程度の知識また

は経験を持つことで在留資格を得た外国人)が来日予定です。当初は将来的な介護職員不足を補うために始めた取り組みですが、単なる労働力ではなく、彼女らの明るさ、優しさが現場に与える影響は大きく、多様な人材で利用者様を支えるいい循環になっています。みんなで連携しながら共生社会を目指します。今後も“知識・技術・心”を併せ持つ優秀な人材を育成するため、介護福祉士を目指す外国人を積極的に受け入れます！



平成会タイムス

1

「私たちもがんばっています！」

ミャンマー技能実習生に聞きました！

平成会で初の受け入れとなるミャンマー国籍の技能実習生4名。2021年より介護老人福祉施設福寿苑に勤務しています。1年半が経ち、皆さんに仕事のことや日本での生活についてインタビューしました。



Q1

なぜ介護を学んでいるの？

ビョーさん ミャンマーでボランティアをやったり、介護の先生になりたいからです。

キンさん

ミャンマーでは、家族で守ることができないおじいさん・おばあさんがたくさんいるのでその人たちに助けたいです。

トンさん

ミャンマーへ帰って介護の仕事をしたいです。

ティンギさん

日本の介護をもっと勉強して、ミャンマーへ帰っても、介護の仕事を続けてやりたいです。

Q2

仕事をして嬉しかったことは？

キンさん

入居者が私を心配してくれる時です。私の手が冷たかったのか「寒い？上着を持ってこようか？私のチョッキを貸してもいいよ」と言ってくださいました。



Q3

仕事でがんばっていることは？

ティンギさん 入浴介助や入居者様との関わりです。入居者様のことをもっと知りたいから、日本語の勉強をがんばっています。

介護老人福祉施設 福寿苑

課長 名取 美佳さん

とても素直で高齢者の皆さんを大切に想っているのがよくわかります。たくさん不安の中で一生懸命取り組みつつ、できる仕事も増えました。コロナ禍のために日本の素晴らしい場所へ行けないなど、寂しい思いもあると思いますが、実習生の皆さんに介護を伝えることで私たちも学ぶ部分があるので、共にがんばっていきたいです。

ようこそ！

平成会 研修センターです！



平成会には、各種資格取得や技術習得を目指す人を応援する「平成会研修センター」があります。開催中の研修についてご紹介します。

#02 アテントマイスター・プロ研修



アテントマイスター・プロは、大王製紙(株)アテントが認定する資格です。紙おむつの適切な使い方や、排泄についてアドバイス・提案・サポートの知識を習得し、利用者様のケアに活かします。

排泄は日々繰り返される日常的な行為です。そして、人間の尊厳に関わる大変デリケートなものです。だからこそ「排泄ケア」は非常に難しく、プロとして適切な排泄ケアのために医学、介護およびケア用品の知識を深める必要があります。日常の行為だからこそ、研修で豊富な知識・技術と適切な排泄用品を学び、課題解決に導くことができれば、利用者様のQOLは大きく向上し、職員のやりがいにもつながります。

今年度は25名が受講。「排泄学を学んでこれまでと違ったアプローチができるようになった」「製品を深く知り、適切な使用方法の見直しができた」という声が届いています。



2

職員、事業所の取り組みを評価

令和3年度の職員表彰をお知らせします



平成会には多くの職員表彰制度があります。職員および事業所の功労を称え、表彰状と賞金が授与されます。表彰の種類と受賞した事業所をご紹介します。下記の4つは1年間を通しての実績が審査対象となります。

車両事故ゼロ事業所表彰

通所サービスの実施事業所で、1年を通じ車両事故、人身事故ゼロを達成した事業所を評価します。



受賞

デイサービスセンター さわらび

防火防災最優秀事業所表彰

法定で実施する年2回の防火防災訓練において、他の事業所の模範となる訓練内容である事業所を評価します。



受賞

介護老人保健施設 掬水

年間骨折事故ゼロ事業所表彰

年間を通じ骨折事故案件がゼロであった事業所を評価します。残念ながら令和3年度は該当事業所はありませんでした。今年度は、各事業所骨折事故ゼロに向けて頑張っています。



受賞

ケアハウス なごみ松本

職員定着優秀事業所表彰

年間を通じ、最も職員の離職率が低かった事業所を評価します。



受賞

介護老人保健施設 わかな



受賞

グループホーム 寿和寮



受賞

温泉デイサービス 湯けむり

上記の他、該当事例があった場合に随時審査を行い表彰するものもあります。

業務表彰

事業運営を通じ、利用者様への処遇改善や事業の質の向上など、他の事業所の模範となるような業務改善が図られた事例を評価します。

表彰事業所表彰

事業所の活動が外部の諸団体より表彰された事案を評価します。(交通事故防止コンクール、ヤングドライバークラブ表彰など)

介護報酬加算表彰

加算や体制の改善など、事業所の努力により事業経営に資する実績のあった事業所を表彰します。

事例発表会

受賞

有料老人ホーム せせらぎ

昨年12月に行った第11回事例発表会について、職員投票の結果、最優秀賞は有料老人ホームせせらぎ「KTSM~K(99歳)T(たくさん)S(幸せ)M(みつけた!)~」が受賞しました。



2022.SUMMER

PHOTO DIARY

フォトダイアリー

松本市

グループホーム なごみ



我が家の最高齢の食事づくり

固いジャガイモもニンジンも力強くスタンスタンと切ってください、お昼のポトフができました。いつもありがとうございます。



箕輪町

介護老人保健施設 わかな



土に触れ、心和む時間を

利用者様と一緒にミニひまわりを植えました。ラベンダーや百日草、サルビアの種もまき、芽を出してくれました。みなさま成長の様子を楽しみに、会話にも花を咲かせています。

塩尻市

グループホーム さとび



かわいい畑が今年も始まりました!!

さとびの中庭には小さいけれど、畑が2区画あります。キュウリ、トマト、ナス、ピーマン、カボチャ…大事に育てて、収穫したらそのまま御膳を彩ります。収穫までもう少し!!

松本市

ケアハウスなごみ 松本



紫陽花(あじさい)のアーチ

毎月利用者様と一緒に作る作品。6月から7月にかけて開花する紫陽花を、和紙などを使用して作成し、食堂ホールにアーチとして飾り付けました。

岡谷市

グループホーム さわらび



久しぶりの散策

近くの公園までドライブに行きました。ベンチに座り緑の木々に囲まれて「天気が良くて風が気持ちいいね」と会話が弾み、楽しく過ごされている様子でした。

注目のニュース!

コロナワクチン4回目接種始まる

6月末、茅野市養護老人ホーム寿和寮を皮切りに、平成会でも利用者様及び60歳以上の職員に対するコロナワクチン4回目の接種がはじまりました。利用者様の中には不安になる方もいらっしゃいましたが、職員が寄り添ってお話を聞き見守りをしました。施設での徹底した感染予防をこれからも継続し、大切な利用者様と仲間を感染から守っていきながら、早くコロナが終息し元の生活に戻ることを望んでいます。



寿和寮に
聞きました

とにかくマスクを外した生活がしたい。利用者様・職員ともにみんなの表情や笑顔が見たい



なかなか外に出る機会が少ないため、外出をし、外の空気を吸ったり、季節を感じたり、外食に行ったりしたい

地元である上社の御柱祭はテレビで楽しんだが、これから地区の小宮の御柱があるので、ぜひ参加して楽しみたい

スタッフからひとこと!

コロナが終息したら
やりたいこと!



実家に帰りたい
(アイメン・ジョビー)

想いが実現しますように!!

子供たちと
遊びに行きたい
(木下)



家族旅行に行きたい
(ディズニー、沖縄)
(演)

マスクを外して、
普通の生活が
したい
(佐藤)

推しのライブに
行きたい
(石原)

うちの
施設の

自慢のこんだて



vol.06

グループホーム わかな
(箕輪町)

材料

〈中国風〉春巻きの皮、玉ねぎ、ひき肉、インゲン、紅ショウガ、小ねぎ、コショウ、コンソメ、ごま油、餃子のたれ
〈和洋風〉春巻きの皮、レタス、スライスチーズ、ウインナー、しらす

つくりかた

〈中国風〉
1. 玉ねぎ、インゲン、紅ショウガ、小ねぎを細かく刻む
2. フライパンでひき肉を炒める
3. ①と②を混ぜて、コショウ・コンソメで味を調え、10分ほど冷蔵庫でなじませる
4. ③を春巻きの皮で包む
5. フライパンにごま油を入れて春巻きを揚げる。
両面焼き色がついたらでき上がり。餃子のたれで召し上がれ!

〈和洋風〉

1. レタス、スライスチーズ、ウインナー、しらすを春巻きの皮で包む
2. フライパンにごま油を入れて両面を焼く。
ケチャップなどを付けても美味しいです



《 春巻 き 》

中国生まれ中国育ちの職員が、利用者様と一緒に作ります。今回は2種類紹介します。具はお好みのものを使っても美味しいと思います。少量のごま油で煎るとパリパリ感が出ます。

つくったひと

ムカイヤマ ヒロミ
向山 弘美さん

