



こすもす ひろば ☆

第 41 号

[堀内本部] 〒444-1155 愛知県安城市堀内町道下 34 番 3 Tel : 0566-99-2111 Fax : 0566-91-2818

生活介護事業所マイスペース Tel : 0566-91-3777 (本部事務所内)

[村高拠点] 〒444-1151 安城市村高町藤野里 71 番地 3 Tel : 0566-79-1215 Fax : 0566-79-1216

[横山拠点] 〒446-0045 安城市横山町浜畔上 58 番地 7 Tel : 0566-91-4799 Fax : 0566-91-4798

URL : <http://cosmos-batake.or.jp/> E-mail : honbu@cosmos-batake.or.jp (堀内本部)

発行責任者：高野 知子

こすもすひろば 第 41 号をお届けします！



代表

高橋 尚希

もの思ふ…（！新年から挑戦状！） *高橋個人が思ったことで、法人全体の正式見解ではありません。ご了承ください。

あなたに読みきれるか!!! *京都華頂短期大学の武田康晴教授の講演内容を転用させて頂いております。

社会福祉援助としてのソーシャルワークの目的は、「人間の福利の向上」です。生きるために必要な部分（安心・安全の支援）だけではなく、豊かさを求める部分（その人らしさの支援）の向上が目的です。誰にとっての豊かさ？障害児・者にとっての「その人らしさ」って、どうやって支援したら良いのでしょうか？自己選択・自己決定って言われるけど・・・2～3つの選択肢から選ぶことは、本当に自己選択・自己決定でしょうか？

福祉の仕事に就いている人なら知っていると思いますが、バイステックの 7 原則（1 個別化、2 意図的な感情の表出、3 統御された情緒的関与、4 受容、5 非審判的態度、6 利用者の自己決定、7 秘密保持）やストレングスの重視やエンパワーメントアプローチ等（他にもあります）を駆使して行われる社会福祉援助。そこまでしないと、本人中心=本人が生活の主体となる自立した生活は、いつの間にか支援者中心=支援者が本人を主体とさせている支援者主体の生活となってしまいます。支援者の立ち位置は、斜め後ろくらいが丁度よいと思われます。

本人中心の本人が生活の主体となる自立した生活は、まず、本人の望む暮らしがあります。それに合わせて個別のプログラムを組み、その計画に沿って支援を行います。そうすると、一つのサービスだけでは、望む暮らしに到達できない状態が生まれてきます。そこで必要なサービスを相談支援専門員を介して、足りないサービスを補い、サービス同士が連携し、本人の福利の向上に努めます。ただ漫然と与えられた仕事をこなしていくだけでは、ソーシャルワーカーとしての専門性を向上させることになりません。

専門職固有の価値観…利用者や利用者の生活とどう（どういうつもりで）向き合うかであり、人権や社会正義、専門職としての倫理、所属機関の価値観などがこれにあたる。

専門職固有の知識…生活の支援に必要な専門知識を知っているということであり、人間や社会に関する知識、法律や制度に関する知識、実践方法や技術に関する知識などがこれにあたる。

専門職固有の技術…生活の支援に必要な価値観や知識を実践できるということであり、援助における信頼関係（ラポール）の構築、コミュニケーション技術、相談援助技術、介護技術などがこれにあたる。

この 3 つが整ってはじめて「専門性がある」と言い、この 3 つが高い人を「専門性が高い」と言う。その中で最も重要なのは価値観です。その価値観を実践するために知識と技術を身に付けます。⇒目的は、方法や手段よりも上位概念です。⇒刀（知識、技術）を磨いて何に使うか？人を切るのか？人助けに使うのか？

ソーシャルワークの目的は「（支援者側が）上手に支援すること」ではなく、支援者の介入によって「（利用者側の）生活が改善すること」です。ソーシャルワークは「生活の援助」であり、生活の構成要素である個人・環境・相互関係に最初から最後まで焦点を当てなければなりません。状況やニーズは変化しやすく、支援は固定化しやすい！が努力でなんとかなる事も多い。しかし体制を変えるには、悲しいことに事故か時間が必要になる。

支援者はもとより、本人・保護者の方も、何が良い支援なのかを知り、賢い選択ができるようになって下さい。年始から文字ばかりの読みづらい原稿で申し訳ありません。大切な内容ですので熟読してね＾＾高橋



管理者

岡本 摩奈美

生活介護事業

春から大切に栽培している「ローゼル」の収穫が無事終わりホッとしている職員一同です。利用者様の頑張りと、お店や畑で利用者様と一緒に汗水流して頑張っているスタッフに感謝です。

12月11日に「自然に学びローゼルを育てる会」主催の「ローゼルを育てて食べる料理教室」に、こだわりの店ロゼ責任者の高野知子が講師として参加しました。ローゼルを栽培している福祉施設とローゼルを育てた市民の方と、ローゼルの調理の仕方を学びながら、おいしく食べ、ローゼルで交流を図る講座です。献立は「ローストビーフのローゼルソース添え」と「ローゼルの稻荷ずし」「ローゼルシードの雑穀スープ」です。ローゼルを使用した漬物も即席で作って頂きました。高橋代表も参加し、市民の皆様と和気あいあいと調理を行っていました。当日は、安城市議会議員の深津修氏も参加していただきました。主催者の高井さんとはローゼルを通してご縁があったとのことです。深津氏も交え、完成した料理を皆でお話をしながら頂きました。ローゼルの苗の事やドリンクの事、種の事などいろいろな話をしました。ローゼルを通して市民の方と交流ができた事を嬉しく思います。ローゼル栽培時の利用者様とスタッフの頑張りや、ロゼの紹介もバッチリしてきました。今後も地域の方たちとの交流の機会を増やしていきたいと思います。



責任者

高野 知子

こだわりの店 ロゼ

年度の初めから育てたローゼルが今季も立派に生育して、沢山のガクを収穫する事が出来ました。ロゼでも収穫したばかりのみずみずしいガクから、ローゼルジャムを作りました。今年は例年よりも粘りが多めで、レモン果汁でPHを調整しながら仕上げています。何とも言えない甘酸っぱさがとてもクセになります♪ 是非お買い求め頂いて、味わって頂ければと思います。また、新しい試みで、ガクを取り除いた実やガラを利用して、あれこれ使い道を検討しました。このガクを取り除いた直径1cm位の実を鉄板に広げ、オーブンで加熱して乾燥させます。口を開いた実の中には、白い種がぎっしりです。この実から種を取り出す作業を、ロゼの利用者様に行って頂きました。この種取の作業中、利用者の皆様はとても集中して、時間を忘れ指先で種を取り出していました。種を取り除いたガラは時間を置く事で、ガクと同じ自然なワインカラーに移行して行きます。これをを利用して、ローゼルリースを作りました。まずガラをリース状にしたアケビのツルにグルーガンで接着しました。松ぼっくりや野バラの実、オリーブの葉等も添えてみました。自然な感じで、優しく仕上がりました。好評も頂いたので、今後はこうした手作り品も販売して行ければと考えています。





責任者

真下 敦

マイスペース

マイスペースでは、先日“焼き芋会”を開催しました。生活介護の運動の一環でよく堀内公園に散歩にお邪魔するのですが、ただ散歩するだけよりも私達に出来る事をと、歩きながらルート上のゴミ拾い活動を行っています。その話が公園管理をされている方の耳に入り、今年公園内で作られたサツマイモの収穫にご招待頂きました。堀内公園南駐車場の横にある畑で、職員の方が育てられたサツマイモを掘らせて頂くと、出るは出るは次から次へといろいろな形のお芋！それを次から次へと畝を崩し芋を探る利用者様や、芋のツルを持ち縄を引く様に引っ張り収穫しようとする利用者様。それぞれ思い想いに収穫させて頂きました。

折角頂いたお芋、そのまま持って帰るのも良いけれど折角だからと

…ローゼルの枝を抜き終わった畑でローゼルを燃料に、焼き芋会を開催する事にしました。（エコですね♪がくの収穫終わったら枝は燃料になる♪）昼食が終わり歯磨きチェックが終わると、畑作業に向かう様に公用車に便乗し、畑にむかいます。その頃畑では、ローゼルがお芋をおいしく美味しく焼いており到着された方よりアルミ箔に包まれた焼き芋を選んでいます。ロゼ利用者様にも声をかけ、一緒においしく頂きました。



《焼き芋会当日》



ローゼル責任者

高橋 昌志

秋口の天気予報でこの冬はしっかり寒くなると聞き、例年より早く霜が降りたりしないかピクピクとしていましたがそんな事も無く、多くのつぼみをゆっくりと膨らませていったローゼル達。

ドキドキわくわくの収穫の結果は・・・前年の2倍以上になりました！

とは言え新しい畑での収穫量はそこまで多くはなく、毎年アイシンさんでお借りしている畑が豊作だった訳なのですが。新しい畑は9月の終わりから蔓延し始めた病気もそうですが、幅を狭く植えすぎたために上の方にしか大きなガクが出来ず少し残念な結果となりました・・・欲を出してたくさん植えてもダメなんですね・・・。

そして、たくさん収穫できるということはそれだけ作業量が多くなる訳でして、利用者の皆様も収穫、ガク剥き共に頑張って頂き感謝の限りです。

ローゼルは毎年植えていますが未だに解らない事が多く、毎年新しい発見をさせてくれます。今年は去年の発見を活かして、目指せ更に2倍です！



写真：袋栽培でも大きくガクを付けたローゼル



責任者

佐宗 隆史

放課後等デイサービス事業

学生の利用者様は28年度も残すところ3ヶ月となりました。デイサービスを利用して頂いている方の中で、高校を卒業される利用者様が今年度はたくさんみられます。卒業後に行う仕事や生活の中で少しでも役立てばと思い新たな作業を12月より提供させて頂いています。また卒業まで残り少ない学校生活も楽しんで欲しいと思います。その他の利用者様については、これまで以上に他利用者様や支援者と活動を通して関わったり、経験を積んで頂ければと思っております。そして支援者として、たくさんたくさん皆様を褒めたいです。以前、ある利用者様がおやつを食べる時に、ペットボトルのお茶のキャップを自分で開けていたので、その事を支援者が褒めていると「ニヤ～」と、とても嬉しそうに笑っていたことを思い出します。褒めることは、一緒にいる時間が長いとついつい忘れがちになってしまいますが、この「褒める」ことを意識しての支援が当たり前ではありますが大事だと、日々感じています。ちなみに私も褒められて伸びるタイプです(笑)



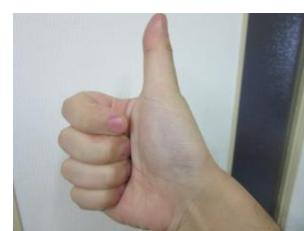
(シュレッダー用はさみ)



(ビーズの計量)



(麺棒の袋とじ)



(ぐへっど！！)



サービス提供責任者

清水 有耶

居宅介護事業

ますます冬らしい季節となり、体調を崩しやすい季節となりました。外出中にうがい…は、少々難しいですが、手洗いに関しては食事前に出来ることなので、今年もまた徹底して努め、利用者様はもちろん、ヘルパー一同も元気に外出を楽しんでいきたいと思います！

体調を崩しやすいと言えば、昨年12月に東山動物園で飼育されていたコクチョウ3羽が鳥インフルエンザのため死亡とのニュースが流れ、それに伴い動物園エリアを休園。動物を見るのが好きだったり、動物園に併設している遊園地で遊ぶ事が好きな方も見るので、一日も早い再開園を祈るばかりです(=ω=；)

豊橋方面でも鳥インフルエンザの疑いがあるらしいので、もしかしてのんほいパークも？？と楽しめる場が減少しそうな年明けですが、これを機に新たに楽しめる場を探すチャンス？！と思っていきたいですね♪



～プール営業について～

- ・安城スポーツセンター：2月1日(水)から2月14日(火)まで プール換水清掃のため休館
- ・ウォーターパレス：1月8日(日)から1月31日(火)まで クリーンセンターのメンテナンスのため、エネルギー供給が止まるため休館



レスパイト事業

責任者

岡部 雅彦

今回は9月28日に行われた行事「半田空の科学館に行こう」の様子をお伝えしたいと思います。当日は晴天に恵まれ、半田市にある空の科学館に行き、プラネタリウムを観覧してきました。当日の番組は、「銀河鉄道の夜」。幻想的な世界感がありドームいっぱいのパノラマ映像に利用者様も笑顔で過ごされていました。

～レスパイト行事お知らせとご相談～

今年度の残りの行事としてボーリング大会とカラオケ大会がございます。沢山のご参加お待ちしております。また来年度の行事を只今考えておりますが、こんなことがやりたいとか行きたい場所などご提案がありましたらぜひ岡部までお知らせください。

堀内本部TEL（0566-99-2111）までお願い致します。m(_)_m



★事務局より★

中川 美香

赤い羽根共同募金運動は、
毎年1回、10月1日～12月31日まで、
北海道から沖縄まで全国一斉に行われます。



本年度も、生活介護事業所 マイスペース・こだわりの店 ロゼ・放課後等デイサービス事業所 大地にて、赤い羽根共同募金の配分金の申請をしております。

生活介護事業では、利用者様達が毎年お楽しみにしているバス旅行の費用に充てさせて頂いております。デイサービス事業では、教材の材料費に充てたり、普段高額でなかなか購入出来ない物品などを購入させて頂いております。活動を見かけた際は、是非、皆さまも赤い羽根共同募金の活動にご協力の程よろしくお願ひ致します。

赤い羽根
共同募金



平成28年度 賛助会員を募集しています

こすもす畠では、法人の理念・活動に賛同し、ご支援して頂ける賛助会員を募集しています。

★賛助会員費（年間）：一口3,000円

現在、賛助会員費は、新しいサービスの準備資金として、お預かりさせて頂いております。

★賛助会員は、年度ごとの入会となります。平成28年度の会員特典として、「カラー版会報誌」の送付を行なっています。

★平成28年度の賛助会員お申し込みは、こすもす畠まで、お気軽にお問い合わせください。

保護者の方からカードケース等のご寄附を頂きました。

ありがとうございました。



～カードケース～



～マフラー～

こだわりの店 ロゼ ～おすすめメニュー～

冬のおすすめ

カニのトマトクリームパスタ

¥900

冬のイチ押し★

ジェノベーゼソースと
ベーコンのドリア
¥600



※ランチパスポート西三河版Vo.1.10に参加しています※

ランチパスの
イチ押しフレート★
パリピザフレート
¥540



*フレートの他、クリーミーで濃厚の味わいがたまらない
“厚切りベーコンのカルボナーラ ¥540”もあります♪

※写真はイメージです※