



みはらふくし情報

5月号

令和元(2019)年
5月1日発行

— 三原市社協各地域センターからのお便り —

本部・三原地域センター(三原市総合保健福祉センター4階) 電話 (0848)63-0570 FAX (0848)63-0599
本郷地域センター(三原市本郷福祉センター) 電話(0848)86-3607 FAX(0848)60-6064
久井地域センター(三原市久井保健福祉センター)電話(0847)32-7101 FAX(0847)32-5011
大和地域センター(三原市大和保健福祉センター)電話(0847)34-1214 FAX(0847)35-3020

朝晩の寒さも減り、早くも暑さを感じる日もありますが、みなさまお元気にお過ごしでしょうか。

社協では、住民のみなさんと一緒に様々な地域福祉活動を通じて、誰もが安心して暮らせるまちづくりを目指しています。今号は、大和地域センターから、3サロン合同の「お花見会」と、本郷地域センターから、「子育てサロン∞(むげんだい)本郷」が開催した「春のぽかぽかサロン」の様子をご紹介します。



サロン同士の交流が地域全体の笑顔につながる ～3つのサロン合同のお花見会を開催～

大和地域センター

大和町下徳良西地区の、安田、末貞、深見の各地域で活動中の「サロンすみれ会」「サロンあすなろ会」「サロン深見」が合同のお花見会を毎年開催されています。

この地区では、少子高齢・過疎化が進み、担い手や参加者も少なくなる中、地域全体のつながりを深め、お互いに気に掛け合える地域になればという思いで、3サロン合同で、地域のいろんな方と交流できる場を毎年計画されています。

通算7回目となるお花見会は、4月6日(土)に深見コミュニティーホームで開催されました。

当日は、サロンの参加者だけでなく、地域の方にも呼びかけ、50名の方が参加される大きなイベントとなりました。若い世代の方も参加され、世代間交流の機会にもなりました。普段会えない方と会い「久しぶりじゃね。元気だった？」とおしゃべりも弾んでおられました。



写真:ミニ体操で楽しむ参加者さん

お花見会では漫談などの昨年と違った催しもあり、皆さん笑いの絶えない時間を過ごされていました。

また、サロン支援者さんから、替え歌や、指を使ったミニ体操などを披露され、参加者の皆さんとの交流が深まりました。

社協は、地域の方の集まれる場づくりを支援しています。サロンを始めたい地域からの相談はもちろんのこと、「運営のこと」、「担い手のこと」など活動者の悩みや相談にも乗らせていただき、活動を応援しています。どうぞお気軽にご相談ください。



地域で子育て世代の支援を！

～春のぽかぽかサロン～

本郷地域センター

「春のぽかぽかサロン」は、主に本郷地域に住む子育て世代の親子と妊娠中の人を対象に、楽しい時間を過ごしてほしいとの思いで「子育てサロン∞（むげんだい）本郷」が毎年企画されています。今年も三原市本郷南にある橘神社・社務所で、4月11日（木）に開催し、0～5歳のお子さんとその保護者など50人が参加されました。

午前中は、絵本の読み聞かせや工作を楽しみました。読み聞かせでは、親子でスキンシップを図ったり、声を出して一緒に参加できる内容にお母さんたちも楽しまれていました。工作では、紙コップを使ったおもちゃを作り、真剣に取り組む姿が印象的でした。

お昼ご飯を食べた後は、社務所の外に出て、シャボン玉遊びです。大小様々なシャボン玉を作り、子ども自身工夫して遊ぶ様子が見られました。

最後は、三原警察署の職員の方に腹話術を使った「交通安全についての話」をしていただきました。



写真:シャボン玉で遊ぶ子どもたち

「子育てサロン∞（むげんだい）本郷」は、この他にも、高齢者を含めた世代間交流の場「なかよしサロン」の開催や、「子育て防災マップの更新」など、様々な活動を行っています。

子育てには「不安」がつきものです。子育て世代の親同士や、地域のボランティアさんとながらすることで、悩みを相談し合ったり、リフレッシュした気持ちになり、「ゆとりを持った子育て」につながっています。

社協では、今回紹介した「∞（むげんだい）本郷」を含め、市内にある16ヶ所の子育てサロン活動の支援を通じて、今後も安心して暮らせる地域づくりの推進に取り組んでいきます。



お役立ち情報 豆腐を使ったモチモチひんやりスイーツ

5月は「こどもの日」ということで、地域のサロンでも、季節を楽しむ行事が計画されています。柏餅やちまきは、なかなか作れませんが、みんなで和気あいあいとお団子を丸めながら、季節感を楽しんでみてはいかがでしょうか？

材料（20個分）

白玉粉	…100g	きな粉	…大さじ2
絹ごし豆腐	…120g	砂糖	…大さじ1

作り方

- ① 白玉粉、豆腐をツブツブがなくなるまでこね、一口大に丸める。
- ② 沸騰したお湯に入れ、浮き上がった後冷水に取る。
- ③ よく水気をきり、お皿に盛る。混ぜ合わせたきな粉と砂糖をかける。



「食生活改善推進員協議会ホームページ」より