



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

厳しい暑さがつづいていますが、日々各地で地域の福祉活動も元気に行われています。地域の福祉活動は、多くの住民のみなさんの協力で運営されています。今月は、未来を担う中学1年生の福祉体験学習と本郷南で新たに結成されたふれあい・いきいきサロンの様子をお伝えします。

地域の中で「ともに生きる力」を育む福祉教育

～久井中学校1年生 福祉体験学習会～

久井地域センター

久井中学校1年生31名と地域のボランティア19名(久井13名・三原6名)で、4部門(車イス・手話・点字・ガイドヘルプ)の福祉体験学習会を行いました。生徒から当日の感想が寄せられていますのでご紹介します。

(1) 車イス体験では実際に体験してみると段差を越えるときの難しさやスポーツ用車イスがあることを知りました。足を大事にしたいと思いました。

(2) 手話体験では、耳の聞こえない人でも通じるということが素晴らしいと思いました。手話そのものだけで伝えられるだけではなくジェスチャーでも伝えられることに感動しました。また、日本の手話には方言があるということも分かりました。

(3) 点字体験では、今まで気に留めなかった点字ブロックが視覚に障がいがある人にとって唯一の道しるべだということがわかりました。↗



写真:手話・車イス体験の様子

↘(4)ガイドヘルプ体験では実際にアイマスクをして点字ブロックの上を歩いてみると、周りが暗くてとても不安な気持ちになったので、きちんと声をかけて安心させてあげたいと思いました。

この他に「これから身体の不自由な人に出会ったら自分勝手に行動するのではなく、ちゃんと声を掛けて助けていきたい」や「声に出す・行動に出ることが大切だとわかりました」、「この体験学習でたくさんことを学びました。これからもっともっと勉強して社会に役立つ人間になりたい」など、久井中学校1年生のみなさんたくさんの感想ありがとうございました。

これからも社協は学校とともに、子どもの学びや育ちを支える「福祉教育」を推進していきます。福祉についての知識・自分の考えを表現していく力・実行していく力・思いやりの心・違いを認め合う力・人の気持ちに共感できる力など地域の中でともに生きる力を育んで行きたいと思っています。



写真:ガイドヘルプ体験の様子

お互いに声掛け・誘い合ってサロンは始まります

～ 本郷北 西下岡ふれあいサロン ～

本郷地域センター

市内各地で行われている「ふれあい・いきいきサロン活動」。6月末現在で202サロンが活動中です。

本郷駅にほど近い、本郷北 西下岡町内会エリアに新しく結成されたのは「西下岡ふれあいサロン」です。

この地域では、従来に比べ町内の方々が集う機会が減っていました。社協では昨年度、この地区で楽々貯筋クラブを開催し、体操を通じ運動機能の向上と仲間づくりに地域のみなさまと取り組んできました。

この楽々貯筋クラブの16回の集まりをきっかけにクラブ終了後の今年6月、今後はふれあい・いきいきサロンとして介護予防と「つながりづくり」を行うこととなりました。

7月14日(月)に西下岡集会所で開催されたサロンは3月まで月2回行っていた体操を忘れないため講師をお呼びして体操のフォローアップが行われました。

講師から「みなさん 家でも体操されていますか？」との問いにほとんど手は挙がらない状況。やはりひとりでは継続することは難しいようです。しかし、サロンに来た時はみなさん一生懸命身体を動かしています。



写真:足を真横に上げる運動 これがきついんです

サロンの開始時間が近づいても馴染みのメンバーの姿が見えないと、「今からサロンよ～！」と電話かけて誘う場面も見られました。電話を受け「そーいや～ 今日だったねえ」と思い出し、「直前に言ってくれにや忘れるよ」となじみの深さを感じさせるやりとりもありました。

このように「明日はサロンよ！」と声を掛けることがとても大切ではないでしょうか。サロンをきっかけに、日常生活においても声を掛け、地域の行事に誘い合うことが、孤立を防ぎ、あたたかい地域づくりにつながっています。

お役立ち情報

かんたんおやつレシピ 炊飯器でつくるチーズケーキ

炊飯器を使ってつくるチーズケーキをご紹介します。オーブンを使わないので、集会所などでも調理できますのでお試しください。

材料(8人分):レモン(国産)の皮・・・1個分 クリームチーズ・・・90グラム 砂糖・・・90グラム
卵・・・2個 生クリーム・・・50ミリリットル ホットケーキミックス・・・80グラム

下準備:①クリームチーズは室温に戻す。②炊飯器の内釜にバターを塗る。底は特に厚めに。

作り方:①レモンはよく洗い、皮の表面の黄色い部分だけ薄くすりおろす。

②ボウルにクリームチーズを入れて砂糖を加え、泡立て器でよくすり混ぜる。溶きほぐした卵を加えて混ぜ、生クリームを加えてよく混ぜる。次にホットケーキミックスを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。

③②でつくった材料を炊飯器の内釜に流し入れて、表面を平らにし、炊飯スイッチを入れる。

④スイッチが切れたら内釜ごと取り出してよく冷ましてから取り出す。