



みはらふくし情報

2月号

平成28(2016)年

2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

暖冬の報道から一転、厳しい寒波が訪れましたが、みなさまおかわりはございませんでしょうか。今号では、寒波も吹き飛ばす、熱い想いが込められた地域福祉活動をご紹介します。市社協では、住民のみなさんと想いを合わせた地域の福祉ネットワークづくりと地域福祉活動を推進しています。

あなたの「おもいやり算」が地域の助け「愛」・支え「愛」に!

久井地域センター

久井町域は高齢化率が40%を超えており、近い将来高齢者層が若年層を上回り、地域福祉の担い手不足が深刻になることが予測されます。「これからどうなるのか…」と不安を感じる方も増えています。

社協はこれまでに、「地域見守り推進事業」や「常設サロン事業」を通じ、地域内の福祉ネットワークづくりを進めてまいりました。しかしながら地域状況の変化スピードは速く、現在の担い手のみでなく、もっと多くの住民、行政・高齢者相談センター・社協などの関係者でネットワーク(協議の場)を構築する必要が高まっています。

ネットワーク(協議の場)では、変化する地域状況を共有し、解決へ向けた協議、専門職へ繋げていく分野について話し合いを行います。社協では、地区社協単位、久井町全体、三原市全体と3つのエリアでネットワークの構築に取り組んでいます。

12月9日に、地区社協単位のネットワークとして「中野地区の福祉をすすめる会(仮称)」がスタートしました。

おもいやり算

～人を笑顔にする算数～

+ : **たす**けあうと大きな力に

- : **ひき**うけると喜びが生まれる

× : 声**を**かけあうと一つになれる

÷ : **いた**わると笑顔が返ってくる

メンバーは、これまで長年常設サロンの運営や見守り活動を推進してきた「やまなみ推進協議会」、学識経験者・医療関係者・運輸関係者・老人クラブ役員で構成しています。

この日は、行政と社協から「住みたくなる中野地区を創りましょう」とお話し、中野地区社協会長からも「事業のための話し合いではなく、対象者のための話し合いをしましょう」と思いを語ってくださいました。

これまでに、「やまなみ推進協議会」が築き上げた常設サロンや見守り活動を通じた安心感や信頼関係は中野地区における「絆」です。新しいメンバーを加えたネットワークは、新しい風を吹かせ、絆をより強いものにしていくことができばと思っています。

今後、会を重ねて行く度に、地域で生活しているみなさんのために、あなたの「おもいやり算」が地域の「助け愛・支え愛」になるよう社協は地域のみなさんと一緒に歩んでいきます。



誰もひといにしない地域づくりをめざして

～ 本郷地区社協の取り組み ～

本郷地域センター

本郷地区社協は、本郷北・本郷南を範囲に、高齢者サロン「さくらんぼ本郷」や福祉の花活動、管内のふれあい・いきいきサロンの支援、幼稚園・保育所・小学校・高校の児童生徒との交流を始め、幅広い活動に取り組んでいます。

平成27年度から広島県社協「小地域のお茶の間づくり事業」の指定を受け、住民が感じる生活のしづらさを把握し、地域福祉活動で解決できることを一緒に考えています。

今年度の活動は①毎週1回のサロン開催、②地域のことを協議する会議体制づくり、③研修会や先進地視察を通じ取り組む方向性を理解するの3点を中心に進めています。

①の毎週1回のサロン活動ですが、おじゃましたのは1月25日(月)。雪の降る寒い日にも関わらず29名の参加がありました。まずは寒さで縮こまった身体をほぐし、マイナンバーの出前講座を三原市役所から講師を招き行いました。マイナンバーについてどうすればよいのか不安だった人もどのようなときに必要なのかを知ることができ、安心されたようでした。



写真：さくらんぼ本郷の様子

②の「地域のことを協議する会議体制づくり」については、毎月1回「お茶の間づくりの会」を開催し、毎週のサロン運営に関わる人と地区社協役員、社協で、週1回のサロン活動の運営や各町内会単位で開催されるふれあい・いきいきサロンへの関わりについて話し合っています。

社協は、住民のみなさんと一緒になって、地域の状況を知り、これからも「本郷に住んどってよかった！」と思える福祉のまちづくりを進めていきます。

お役立ち情報

節分の余った豆で 簡単豆菓子 きなこ豆

ついこの前 お正月を迎えたばかりですが、もうすぐ節分。節分に欠かせない豆を使ったかんたん

お菓子をご紹介します。

材料

節分の豆…1カップ

砂糖…大さじ4

水…大さじ4 しょう油…少々

きなこ…大さじ6



作り方

- ① 水と砂糖を耐熱容器に入れ、レンジ500Wに1分30秒掛ける
- ② きなこをタッパ等に入れておく
- ③ ①に少ししょう油をたらし、軽く混ぜて豆を入れ、からませる
- ④ きなこに③を投入。ゆするよういきなこを豆になじませ完成