



# みはらふくし情報

# 5月号

平成28(2016)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

すごしやすい季節となり、農作業や行楽に良い季節となりました。地域の福祉活動も新年度を迎え、これまで築いてこられた活動を基に新たな活動が始まっていますのでご紹介します。また、社協では平成28年熊本地震災害義援金を各地域センター窓口で受け付けています。お預かりした義援金は日本赤十字社を通じ全額現地へお届けします。

## “いろはカフェ”オープン♪ ~本町縁がわサロンいろは~

三原地域センター

三原駅近くの本町縁がわサロン「いろは」は、今年で活動開始9年目を迎える常設サロンです。毎週水曜・土曜の通常開設に加え、第2・第4金曜の「ものづくり活動」、休日に開催される子どもから大人まで参加できるイベントを通じ、本町地域に住む多世代の交流拠点として活動しています。



しかし、長年活動してきた中で、毎月のイベントには多くの方々が参加されるのに対し、平日の活動には参加者に波があり、活動の課題となっていました。また、「“いろは”の名前や場所は知っているけど、行っても良いところだとは知らなかった」という声も地域から聞こえてきました。

「もっと“いろは”について知ってもらいたい!」「誰でもふらっと気軽に寄れる場所にしたい!」という運営委員会の声により、地域ボランティア主導のもと、「いろはカフェ」をオープンすることとなりました。

常設サロンの通常活動日である水曜日を活用し、まずは年間5回の開催を予定しています。メニューは「カレーライスとサラダのセット」と「ケーキとドリンクのセット」の2種類が準備されました。

オープン初日の4月27日(水)には、お手伝いや食べに来てくださった本町地域のみなさんから、「普段あえんけど久しぶりじゃねえ」という声や世間話で楽しいひとときを過ごすことができましたようです。

また、本町縁がわサロン「いろは」の活動の1つである「ものづくり教室」には多くの方が参加されています。この教室ではバッグや小物づくりを通じ、住民のみなさんの交流が図られています。このカフェの日にも、参加者が作られたバッグや小物などの展示・販売が行われ会場を華やかに彩りました。カフェや作品販売の売り上げは、「いろは」の運営費となり、これからの活動に活用されます。

あらたに加わったカフェの取り組みが、より多くの方々が「いろは」に集うきっかけとなり、たくさんの方々の笑顔があふれること、とても期待しています。



写真左：展示されたものづくり教室の作品

写真中・右：カフェメニューのカレーと当日の様子

# 地域全体で支えるサロンへ！

～ ふれあいいきいきサロン連絡交流会 ～

大和地域センター

近年、地域全体でサロン参加者やサロン担い手も高齢化がすすみ、サロンを開催することだけが目的となり、担い手・参加者ともにサロン開催に負担を感じているという現状があります

各サロンの現状を踏まえて、高齢化が進んでも継続ができるサロンのあり方について探るため、4月22日（金）にふれあい・いきいきサロン連絡交流会を大和保健福祉センターにて開催しました。

“こんなことがあればサロンをこれからも楽しく続けられる”と思うこと、また”それを実現させるためにはこうしたらいい”と思うことを地域ごとのテーブルに分かれて付箋に記入し、模造紙へ貼り付けていただきました。

地区社協や民生委員児童委員など地域福祉関係者の方々にもご参加いただき、地域に期待すること、地域で支援できること、地域全体でできることを話し合っていました。



写真：交流会では活発な意見が交わされました

ご意見の中には、「見守り活動と連携して、地域みんなでサロン活動ができたらいいい」、「民生委員の訪問活動の際に、地区にあるサロン紹介をすることができる」など地域で支援していく内容のご意見が見られました。

担い手・参加者が減少傾向にある中で、地域全体でサロン活動を盛り上げていくためにも、課題をサロンから地域に向けて発信し、みんなで考えていくことが大切であると感じました。

## お役立ち情報

## サロンで、ご家庭で、 かんたんにできる 肉巻きおにぎり

材料（おにぎり1つ分）

- 冷凍食品の焼きおにぎり
- 豚肉（しゃぶしゃぶ用）2枚
- 青じそ 1枚
- 塩・コショウ



作り方

- ①まな板の上に豚肉を2枚（少しだけ端を重ねて）広げ、塩・コショウを振ります
- ②その上に青じそ、冷凍焼きおにぎりをのせ、豚肉で包みます。
- ③フライパンで焼きます。
- ④両面に焼き色がつき、中まであつたまったら完成！