tanpopo
yume topia
happy home
kirakira
dream house

いつつ屋根の下で vol.10

もみじ福祉会にある5つのホーム。このコーナーでは仲間たちの日々の様子を紹介していきます。

momiji

これからの楽しみづくり

ドリームハウス　飯田　健

2025年2月11日、ドリームハウスでは一年間の活動をみんなでスライドを見ながら振り返り会を行いました。事前に仲間、職員にどのレクレーションが楽しかったか、これからどんな事をやってみたいか等のアンケートをとりました。

当日は、スライドを見ての感想や意見を言い、来年度やってみたい事を模造紙に貼って掲示し、その中から各仲間がやりたいレクレーションを投票しました。

仲間からは、「ボク、写真に写っとる」「BBQおいしかった。」「夢トピアの仲間とハロウィン楽しかった、またやりたい。」などの声もあり、一年間を振り返りみんな楽しまれていた様子でした。来年度は、アイスクリーム作りや書道なども新たにやってみたいという声がありました。

ドリームハウスでは、何事も仲間に必ず意見を聞いてから行っていく事を大切にし、レクレーションをはじめ様々な事を行っています。やりたい事、食べたい物などあらゆる場面において、仲間の意思を尊重し、仲間自身が選び、自分たちの生活を自分たちで決めてやっています。これは開所当初から大切にしている事で、これからも大切にしていきたいと思っています。

休日に宿泊する仲間が増えていく中で、ドリームハウスの中で過ごす時間も増えてきます。余暇の取り組みがより大切になってくるように思います。

仲間、職員ともにアイデアを出し合い、楽しみをもって過ごせるように、ドリームハウスでの暮らしを一緒につくっていきたいです。

こねこね工房ようこそ

今回はパン販売に協力していただいている西川ゴム工業㈱さんの紹介をします。

こねこね工房

2024年8月より月2回、西区にある本社5階で出張販売させてもらっています。

いつも行列ができ、販売に行く仲間（説明担当とつり銭担当）も楽しみにしています。

恥ずかしがりの仲間もがんばって「ありがとうございました」と声をあげるようになりました。

いつも完売できるよう、窓口となっている人事の方が、通りすがる社員さんに声をかけたり、館内放送で案内してくださっています。

これからもよろしくお願いします。

研修報告

きょうされん実践交流会　研修報告

日時：2025年2月22日(土)
10：00～17：00
場所：夢トピア　おりづる作業所　第三もみじ作業所

コロナ禍で6年ぶりの開催ということもあり、開始前から多くの参加者が夢トピアに詰めかけ、会場ではなかま、職員が「久しぶり」と挨拶を交わす場面が見られました。

午前の部は「きょうされんってなに？」をテーマに、もみじ福祉会の井上理事長、中野賢太氏（社会福祉法人福祉の郷 ないろ作業所）、室宏幸氏（社会福祉法人たまご会 障害者活動センターたまご）の支部役員によるリレートークが展開されました。井上理事長よりきょうされん誕生の経緯ともみじ福祉会の歩みについてのお話がありました。その中でも、利用者部会を全国で最初に発足させたのが、ここ広島だということを知り、驚きを感じました。中野氏からは福祉の郷の活動の紹介がありました。室氏からはたまご会の成り立ちと近況とともに送迎加算の改定を例に国の障害者福祉に対する施策の傾向を示した上で、今後、福祉を取り巻く環境がより一層厳しくなることについて危機感を持って臨むべきではないかとの問いかけが印象に残りました。

午後の部に開催された6つの分科会のうち新人分科会に参加しました。各法人から入職3年未満の職員13名が集まり、3グループに分かれ事例検討を行いました。他法人の方と関わりを持つことが少ないため当初は緊張しましたが、グループでの事例検討を進めていくうちに徐々に忌憚なく意見を交わすことが出来ました。講師の方からは3つの事例が出題され、どの事例をとってみてもどこかなかまと共通する部分が感じられ共感を持って取り組むことが出来ました。事例検討だけでなくフリートークの時間も設けられており情報交換のよい機会となりました。会の終盤に講師の方より「この仕事に悩みごとは尽きないけれど、仕事を楽しもう」とのメッセージを送られました。そのメッセージと新人分科会のテーマである「シリアスよりもユーモラスに」、分科会で学んだことを忘れずこれからの仕事に活かしていきたいと思います。

報告者：第二もみじ作業所　宇佐美 和人

発達診断研修

日時：2025年2月15日(土)
8：30～17：00
場所：第一第二もみじ作業所

今年も“特定非営利活動法人まなびや”の葛城妙子さんによる発達診断と、その報告をもとにした職員研修が行われました。講義「なぜ発達を学ぶのか」では発達を学ぶ意味や仕組みについて話を聞き、主題となる事例検討では 2 名の職員からレポートが報告されました。もみじでは障害のある仲間（利用者）の生活の質の向上には職員の障害や発達についての専門性が必要であるという理念のもと、さまざまな講師の方と共に学んできました。葛城さんには 2021 年の研修からお世話になっています。

葛城さんの障がいのある方を見つめる視点や捉え方には、積み重ねて来られた実践や研鑽に基づく専門性と温かみのある人間性が感じられます。お話を聞いていると、日々のできごとに少々ささくれがちになっていた心も解きほぐされます。

正直、日頃から「発達年齢」「発達段階」といったことについて意識できているとは言えません。それどころか感情が先に立った対応になってしまうこともあります。でも「失敗したかもしれんけど、ここは前よりよかったよ」といった「中間の評価」の大切さ。気持ちの切り替えに必要な間を作る工夫、受け止めてもらえる安心感の中で生まれる自己肯定感など、仲間と関わる中で大切にしてきたことは「発達診断研修」の中で学んできました。最後になりますが、これまで繰り返し伝えられてきた「本人さんはどう思てはるんやろ」（びわこ学園初代園長：岡崎氏）という言葉を大事な物差しとして心に持っておき、仲間の事をいろんな面から理解できるよう努めていきたいと思います。

報告者：第三もみじ作業所　高美 直行

きゅうしょく

ポークストロガノフ

仕上げに
★塩を混ぜたヨーグルト
★乾燥パセリ

【材料】（4人前）

- 玉葱…250g（輪切り方向になるべく薄く切る）
- 豚肉…300g（しゃぶしゃぶ用）
- 塩コショウ…適量
- 薄力粉…大さじ 2 半
- 舞茸…100g（しめじくらいに切る）
- ケチャップ…大さじ 6
- ウスターソース…大さじ 2
- 水…280cc
- コンソメ…小さじ 2 半
- ヨーグルト…100g（一番最初にキッチンペーパーで水切りする）
- 砂糖…小さじ 1
- バター…10g と 15g（分けて使います）
- にんにく…1 片
- 黒コショウ…適量

※ご飯は一人前につき 200g

【作り方】

バター15gで玉葱1個250gを炒め、塩コショウと薄力粉大さじ2半、まぶした豚肉300gを入れ炒め、舞茸100g、ケチャップ大さじ6、ウスターソース大さじ2を入れよく炒める ＞ 水280cc、コンソメ小さじ2半を入れ沸かし、ヨーグルト大さじ4、砂糖小さじ1、バター10g、おろしにんにく1片、黒胡椒を入れ混ぜ少し煮たら完成 ＞ ご飯にかけ、塩を混ぜたヨーグルトをかけ食べる