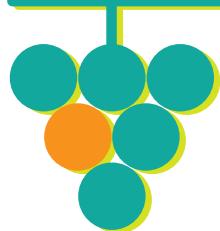


2023年1月15日発行

第636号

発行/社会福祉法人 天童会 飯野順子



謹賀新年

理事長 飯野順子

今年もよろしくお願い致します。

昨年2022年に、「2030秋津プロジェクト」を立ち上げました。将来構想を立案し、その実現に向けて、先行き不透明な状況ではなく、関係者が共有できるようにその道筋を示したもののです。

現在の施設は新築後30年以上経過し、居室スペースの狭さや感染症対策強化の必要性、ICT化の遅れへの対応等、利用者の生活環境、療育の充実、医療の向上、労働環境を含め至急改善が求められてくるためのプロジェクト化です。

そこで、推進するにあたりて、高村光太郎の詩「道程」を思い出しました。

「歩け、歩け、どんなものが出て来ても乗り越して歩け
この光り輝く風景の中に踏み込んでゆけ
僕の前に道はない
僕の後に道は出来る」

ああ父よ(中略)常に父の気魄を僕に充たせよ
この遠い道程のため」

私たちの後には、秋津療育園64年に踏み固めた歴史があります。それらを分析し、その真髓を寄り立つ礎とする必要があります。

私たちの前に、道は未だ無い、と言えますが、夢・希望・光に満たされ、新しいことを創るといつシシコフは、高らかに聞こえきます。プロジェクトの内容とその具現化は、園生・ご家族・職員一同が一体となって、それぞれの知恵と能力を出し合ひ、築きたいと思つています。

令和5年元旦

改めてコニコニケーションを大切に

副園長 原田正平

あけましておめでとうございます。

2022年4月から秋津療育園にお世話になつてゐる原田です。自己紹介に代えて、新

年の挨拶をさせていただきます。

3年もすれば終わるが見えるだろつと考えていたコロナ禍も、4年目に入つてしましました。世界ではマスク無しの生活に踏み切った国も多くみられるようになつましたが、本園のような施設では、私たちがマスクから解放されることは専分なやうであります。

そんな中で考えたのがコニコニケーションの重要性です。

心理学のメアリーベアの法則では、人と人との「道程」を思い出しました。

「歩け、歩け、どんなものが出て来ても乗り越して歩け
この光り輝く風景の中に踏み込んでゆけ
僕の前に道はない
僕の後に道は出来る」

ああ父よ(中略)常に父の気魄を僕に充たせよ
この遠い道程のため」

私たちの後には、秋津療育園64年に踏み固めた歴史があります。それらを分析し、その真髓を寄り立つ礎とする必要があります。

コニコニケーションにおいて、言語情報が7%、

聴覚情報が38%、視覚情報が55%のウ

イドで影響を与えるといわれます。聴覚情報と視覚情報を併せて非言語コニコニケーション(ハンバーバル)といい、誤解されがちなのです。「非言語コニコニケーションが何よりも大切」いうものですが、そうではなくて、すべての方法で一致した情報を伝えましょうといふことになります。

ラベルで表情が見えにくく、時として声も聞き取りにくいなどだからこそ、分り易い丁寧なコニコニケーションが必要とされています。

「考え方」が作成している「新医者にかかる十箇条」というものがあります。

①伝えたいことは必ずして準備
②対話を始まつはあくせきから

- ③よりよい関係づくりはあなたにも責任があります
- ④自覚症状と病歴はあなたの伝える大切な情報
- ⑤これから見通しを聞きましょう
- ⑥その後の変化も伝える努力を
- ⑦大事なことは手をとつて確認
- ⑧納得できないときは何度も質問を
- ⑨医療にも不確実なこともあります
- ⑩治療法を決めるのはあなたです
- ⑪診察を受けた際の患者さんへの助言となる十箇条ですが、医療側、患者さん側(あるいは家族の立場)の両方になってみて、「コニコニケーションを図る」が大切だと考えています。

もう一つお話し合い、「医学系研究をわかりやすく伝えるための手引き」というものが2022年3月に作られました。

コロナ禍になり、新薬やワクチンの有効性、安全性、リスク、基礎研究、ランダム化比較試験、有害事象、副作用、副反応といった医学系研究で使われていた言葉が、一般のメディアでも当たり前に使われています。これら多くの言葉で、専門家と一般の人との認知度や理解度に、大きな差があることが報告されています。インターネットで全文が入手できますので、ぜひお読みいただければと思います。

医療者、非医療者、患者、ご家族の垣根を越え、「コニコニケーション」が作成してあるのです。コロナ禍やマスクに打ち勝つ、「コニコニケーション」を深める一年になったのです。

よろしくお願ひいたします。



20
22
**文
化
祭**



2022年秋、3年ぶりに文化祭の展示を行いました。カラフルなふうせんアートの下には、秋津療育園64年間の歴史を振り返る、さまざまな年代を取り混ぜた利用者や職員の写真や手作りの装飾がたくさん掲示されています。

懐かしい顔、若い顔…見学に来た皆さんには2周・3周して写真と同じ笑顔になっていきます。奥には不思議な世界を体験できる「テントゾーン」、皆さんに芸術の一部になつてもられる「名画の顔はめコーナー」などなど…盛りだくさんの展示コーナーです。

コロナの感染予防のため、なかなか出でてくることができない利用者の皆さんにも、園内散歩のときに楽しんでほしいという願いで、季節を超えてずっと展示を行っています。



(1棟) 100人のサンタクロースが集まつたよ!日本中の地域から、少しずつ歩いてきて、当日絵本から立体的に飛び出してきた!みんなニコニコ驚き楽しいひとときになりました。

(2棟)
装飾の前やサンタさんやトナカイさんと一緒に記念撮影をしました。今年のサンタさんからのプレゼントはプラネタリウムでした



MERRY CHRISTMAS

各病棟のクリスマスの様子です



(3棟)
クリスマスは飾りがいっぱい
クリスマスツリー、サンタ人形、イベ
ントカレンダー等…
サンタの劇やプレゼントを見て、
ケーキを食べてお祝いしました

(4棟) クリスマスの絵本を読んだ
り、職員によるハンドベルや鉄琴の
演奏を聴いたりととても素敵な
時間を過ごしました プレゼントは
ヨギボーグでした
みんなで使いましょうね



(通園センター)
蓋つきの大きいタッパーに画用
紙・絵具・ビー玉を入れ、振っ
たり跳ったりと個々に合わせたや
り方で色を付け、ブーツを作りました。



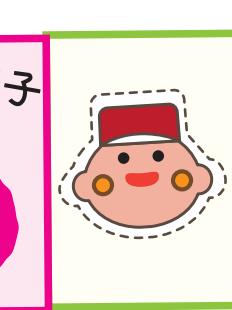
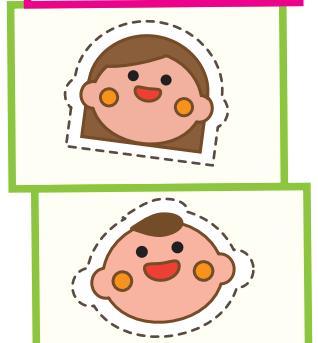
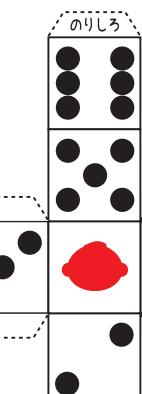


お正月だ！秋津すごろく
白抜き文字の指示に従って進もう



お正月号特典

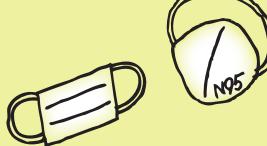
厚紙にコピーして
から部品を
切り抜いて遊ぼう



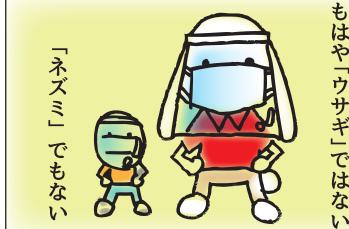
100日後に就職するうさぎ 第8話
作・早川里英

設施では万全の
感染症対策に努めて
おります

各種マスク



フェイスシールド



「ネズミ」でもない

もはや「ウサギ」ではない

栄養管理室の秋レピ

お家で作る秋津の味 No.04

鶏肉の味噌チーズ焼き



レンジで簡単エコ時短調理

材料1人分

鶏もも肉	1切(約100g)
味噌	大さじ8分目
砂糖	小さじ1/2
醤油	小さじ1
みりん	小さじ1
ごま油	小さじ1/3
チーズ	お好みで

作り方

- ① 鶏肉はフォークで数か所刺しておきます
- ② 鶏肉と①の調味料をビニール袋に入れてもみこみます



たんぱく質は、熱を加えると縮みやすくなる性質なので、フォークを刺して繊維を切っておきます。また下味もしみこみやすくなるので、一石二鳥の処理ですね。

秋津アーカイブス 22

昭和58(1983)年 栄養課の手記

◎昭和34年、開設された当時は、日本の栄養学はさほど進んでおらず、重要視されていなかったと言えます。当園も施設としての基盤となるものが多く、財政は厳しく、食料入手が困難であったと聞いています。当時としては、「栄養」ということより、「食べる」ということだけで精一杯だったのでしょう。当時なんの機械もなかった頃の栄養課の苦労などを聞くと、頭の下がる思いがします。現在全てにおいて近代化され、ある意味で事務的になりすぎていることが

往々にしてある世の中で、昔の本当の「手作り」「心」というものだけは常に失いたくないと思う今日この頃です。

現代のような機械機器と呼べるものはほとんどなく、一から十まで、手を使って調理していたのです。重症児の調理で、一番最初に考えなければならないのは、咀嚼と嚥下です。とにかく材料は、細かく、やわらかくしてあげなければならないのです。主菜から副菜までのすべてを、とっても細かくする作業が、目に見えるようです。

◎味付けについては、古いノートに栄養士のこんな走り書きが残っていました。

「常食、軟菜食、すりつぶし食、各それぞれ別々に切って調理する。1種類の食事を作るのって大変だ。でも、常食を細かく切ったのが、軟菜食であってはならないのだ。」と調理師さんに言われた。「肉のうまみが流れ出てしまうし、野菜だって味の付いたものを切るのでは美味しい。餌を作っているんじゃないんだから。調理とは材料を上手に処理してはじめてその持ち味が生きてくるんだ。園生の食事は見た目では、何の材料が入っているのかさえ、わからないくらい、細かく切ってしまわなければならぬのだから、調理する人は、それをよくわきまえてやるのだ。」こんな風に語る調理師さんが遠くで味見している姿を見て、その真剣な表情が私には忘れられない。絶対忘れ

てしまわないよう、心に深く刻み込んでおかなければ…

◎機械機器は年々、いろいろな方のご好意により、あらゆる調理に即対応できる機械機器が揃いました。ですから安全で衛生的でありますし、ずいぶん作業の省力化もされました。これにより献立に手がかけられるようになり、献立に幅が出てきたことは、大変喜ばしいことだと思います。

例えば、施設生活が長い園生に、少しでもふるさとの味をという事で、郷土料理の日というのを、月1回行ったりしています。

この他、食事の訓練を通しての機能回復等の目も開かれてきた気がします。

今後の私たちの使命は、秋津療育園が今まで築き上げてきたことの、土台をしっかりと守り、積み木を重ねるように1個積み重ねてゆく事にあると考えています。

昭和58年発行 秋津療育園25年のあゆみ「われよわくとも」より

ご寄付



山本鐵子様(北区)・よつばの会様(東久留米市)・朝日管財(株)様(新宿区)・坂本潔様(秋田市)・荒田葬儀社様(清瀬市)
新座キリスト教会様(新座市)・水津勝郎様(和歌山市)・立教中学校父母ボランティアグループ様(豊島区)
自白教会婦人会様(新宿区)・東洋英和女学院母の会様(港区)・(有)魚三九様(清瀬市)・東京第三友の会様(杉並区)
本多秀年様(目黒区)・里見芳子様(いわき市)・女子聖学院宗教部様(北区)
立教池袋中学校高等学校様(豊島区)・女子聖学院宗教部様(北区)
北林明美様(秋田市)・東京都清涼飲料協同組合様(文京区)
和田真様(杉並区)・(株)サンアンドセンター様(文京区)・ケイゴルフサービス
代表 神津信一様(所沢市)・社団法人東京馬主協会様(府中市)
東村山市社会福祉協議会ボランティアセンター様(東村山市)

あきつ 第636号

E-mail : jimukyoku@tendoukai.net
HP : http://www.tendoukai.jp
発行人 / 飯野順子
発行 / 年4回1・4・7・10月発行

