

目の前でビックリ まぐろの解体ショー！

賀光会で人気のイベント「出張回転寿司」を2月24日に行いました。

今回は、オープニングイベントとして、本マグロ(長崎産)の解体ショーが行われました。利用者の方たちは、1m超えの大きなマグロの姿に大変驚かれ、2人の職人が鮮やかな手つきでマグロをさばっていくショーを楽しみました。

マグロ解体の職人さんが「このマグロ寿司を食べたら、一生忘れられないものになる！」と太鼓判を押していました。このマグロのにぎりを食べた賀光寮やポプラ利用者の方、そして職員一同「とてもおいしい」と大好評でした。

き
ず
な

【第47号】

発行日：平成28年3月30日
 発行人：川 端 健 高
 社会福祉法人 賀光会
 救護施設 賀光寮
 障害者福祉サービス事業所
 (生活介護) ポプラ
 藤井寺市藤井寺4-11-8
 TEL 072-955-0653
 FAX 072-955-0905
 E-mail : gakoukai@m5.kcn.ne.jp
 http://www5.kcn.ne.jp/~gakoukai

このさばきたての新鮮なマグロのにぎりのほかに、たいはまち、うに生えびなどの定番のネタからウインナー、牛モモステーキ、炙りゲソ、えび天にぎりなどの変わりネタの寿司、そして、デザートのケーキ等、バラエティ豊かな寿司やデザートが回転コンベアで回り、お腹いっぱいいただきます。

出張回転寿司は、利用者の方々が毎年楽しみにされている行事で、来年度も出張回転寿司を、楽しんでいただけるように計画していきます。

支援員 岸 瑞記



冬至の日に、イベント湯で、ゆず湯を実施しました。今回のゆず湯で使用したゆずは、羽曳野市にある道の駅

「しらとり」の郷「JA大阪南農産物直売所」で、36個を購入しました。



後まで香りが続くよう工夫をしました。多くの利用者の方からは、「ゆずの香りが充滿してよかった。」「ゆずの匂いを嗅いで湯船に浸かると疲れがとれるわ。」

など感想をいただきました。でも、最後の方に入浴された方から、「ゆずの匂いがしなかった」という意見があり、

疲れがとれてリラックス

賀光寮

午後2時から午後9時半までの時間帯で入浴しました。ゆずの香りを楽しんでいただくために、ゆずを入れる方法を事前に支援員で話し合い、購入したゆずを開始時の14時に15個浴槽へ浮かべた後、17時に15個、18時に6個を追加し、最

楽しんでいただけたかなイベント湯を今後も行っていく予定です。

支援員 岸 瑞記

ポラ 今年1年のお願いを叶えて下さい

希望された利用者が1月5日、6日の10時半〜11時と13時半〜14時の4回に分かれて、辛国神社へ初詣に行きました。



新春の晴れやかな雰囲気の中、境内には「茅草」で作られた「茅の輪」がありました。

皆さん茅の輪くぐりはされずにそのまま神殿前へ行き「ガラランガ

ラン」大きな鈴を鳴らして、拍手をうち、願いごとをされました。どんな願い事をしているのでしょうか。

それぞれ強い思いがあるのですね。みなさんの表情を見ると真剣そのものでした。なかには、参拝された後におみくじを



引かれた方がいました。とても嬉しそうな顔をしてられたので、もしかしたら大吉だったかもしれません。

帰りに「茅の輪」の前で写真撮影をしてポプラへ戻りました。今年も一年皆様が健康に過ごせますように、また、皆様の願い事が叶いますように！

支援員 的場 敏雄

賀光寮 作業療法って
どんなことをするの？

賀光寮では、車椅子や杖を使われている方が歩行が安定していない方が個別に作業療法士の指導を受けています。歩行が安定してない方は、エアロバイクを使って歩行時に転倒しないように、機能回復を目指し作業療法を受けています。

ポプラでは、椅子に座って行うストレッチ体操をしています。内容は、首の運動、肩か



ら指先の運動、足の運動といった体全体を使った体操です。運動をする機会が少ない利用者の方にとって、運動不足の解消の絶好の機会となります。

また、歩行が不安定な利用者の方には、どういったことに気を付けなければならないのか、細かなアドバイスを受けています。

支援員 松村 剛志
中山 和紀

ポプラ カレー風味のホット
ドッグの完成!!



ポプラでは、毎月(8月と12月を除く)おやつ作りを実施しています。(8月と12月は調理実習を行っています。)

ひまわりの会(自治会)で利用者の方々が作りたいおやつのお見出し合い、おやつ作りのメニューを決めます。そして調理実習の前日に、利用者と一緒に

買い物に行きます。1月は、男性利用者3人でホットドッグを作りました。まずは包丁を使って、キャベツをザクザクと豪快に切っていました。次に切ったキャベツをカレー粉で炒め、味見をしてみると「カレーの味



がしない」ということで「もつとカレー粉を入れて炒めよう」と、みんなで試行錯誤しながら調理をしました。そして、パンに炒めたウインナーとカレー味に炒めたキャベツをはさみ、ケチャップをかけて出来上がり。できあ

がったホットドッグを、ポプラの利用者全員でいただきました。包丁の扱いが上手な利用者の方は、1人で材料を切り、包丁をあまり使ったことがない利用者には、職員と一緒に材料を切り、みなさん楽しんで笑顔を調理されていたのが印象に残っています。

たくさん利用者の方から「美味しい」と感想をいただきました。今後も色々なメニューに挑戦できればと考えています。

支援員 角田 由香



賀光寮 作業科紹介 第1弾！ リフォーム科

賀光寮では、作業訓練のひとつとして、賀光寮、ポプラの利用者の方、職員から依頼された衣類のリフォームを行っています。

リフォームの具体的な内容としては、ズボンの裾直しやボタンの取り付け、ジャンパーの袖のほつれ直し等で、丁寧に補修作業をしています。賀光寮、ポプラの利用者の方、職員か



らは「仕上がりがとてもいい」と好評です。

また、リフォーム科では毎年10月に行っている賀光会バザールで利用者の方が縫製した雑巾を販売しています。

リフォーム科に所属している利用者の方からは、「とても、やりがいを持って補修作業を行っています。」とコメントをいただきました。
支援員 和田 浩一

♪ ~ 人生いろいろ ~ ♪ 26年いろいろありました

このたび、今年の3月末日で26年間お世話になりました。賀光寮を定年退職することになりました。

平成2年当時、まだ内部障害者更生施設でしたが、平成22年4月から救護施設になりました。現在は通所の方の送迎と、ワープロと七宝焼の指導員を6年半担当していました。

七宝焼は週1回外部から先生が指導に来られ、ホテルや酒屋さんに委託販売していただいたり、賀光寮や他の施設のバザー等で販売していました。平成8年9月から事務員の方が退職されましたのであとを引き継ぎ、平成27年3月まで18年半事務の仕事をして、その後1年間支援員として現在に至っています。26年間いろいろな事がありました。利用者で自立された方はいませんが、多くの方が亡くなられました。現在51の方が入所されていますが、私が賀光寮に就職した当時からおられる利用者の方はたった2人になりました。歳月の長さを感じます。今後は賀光寮が地域と密着し、ますます重要な役割をはたす施設となりますよう願っています。

支援員 和田 浩一

支援員 仁保 剛史

長崎産の本マグロの解体ショーが始まり、利用者の方々が大いに盛り上がり、そのあと、さばきたてのまぐろのにぎりをおいしそうに食べているのがとても印象的でした。行事を企画していくことは、色々と調整する事があり、準備にも時間がかかりますが、利用者の皆さんに喜んでいただけるととても嬉しいです。 寿司職人の方にご協力いただき、握りたてのお寿司を美味しくいただきました。ありがとうございました。

編集後記

今回の表紙は2月に行った出張回転寿司です。