



施設訪問の報告

6月26日(火)に恒例の施設訪問を行いました。今年は地元、一宮市のきそがわ福祉会が運営する「黒田ドリーム作業所」とコスモス福祉会が運営する「だいち」の2か所の就労施設を見学させていただきました。

現在支援している子ども達の、将来の行き先となる「成人期の場所」を見学することができた、貴重な学びの機会でした。

▼黒田ドリーム作業所

マドレーヌ等、焼き菓子や生菓子の自主製品作りを主体とした就労施設。民家を改装した作業所に隣接する新築のカフェは、おしゃれで洗練された雰囲気、地域に溶け込んでいるのが印象的でした。

▼だいち

木工リサイクルや軽作業を行っている生活介護事業所。「肩の力をぬいて無理なく過ごす仕事」のスタイルで、重度の障害のある方でも安心して過ごせる環境作りがなされていました。

環境も内容もそれぞれ異なる2つ事業所でしたが、「その方に合った働き方を提供すること」に重きを置いている部分は共通していると感じました。

「同じような施設がたくさんある」よりも、こうして特色ある事業者が増えることが、利用者の方に合った居場所を提供することに繋がるのだと感じました。



木曾川ドリームの喫茶と工場

児童デイを利用されている方を中心とした、障害のあるお子さんをお持ちのお母さん方6名が参加されました。

ヘルパーだより NO. 4

この夏 24 回目の誕生日を迎える A さんは、サッカー日本代表の本田選手によく似た髪形の、スポーツが大好きな青年です。

日中は車椅子で生活されている A さんの入浴介助を、お母様と二人体制でまごころが 365 日担っています。

A さんは、9 年前 (当時中学 3 年生) からのご利用者さんで、今まで多くのヘルパーが関わってきました。現在は、障害福祉で 8 人、移動サービスで 1 人、合計 9 人のヘルパーが対応させて頂いています。

平日の昼間は、作業所で仕事に励んでみえます。リーダー的存在の彼は、他の方のお世話もされている為、17~18 時の入浴時には疲れがたまっていると思われそうですが、お湯に浸かり段々とパワーが復活するようです。そして、ケアをしながら一緒に会話をしているヘルパーも、知らない内に元気をもらっています。

昨年末に引っ越しをされ、以前より広くてバリアフリーの住まいに代わられてからは、手すりも付けて、立位の練習をされ、一人でもトイレで用を足す事が出来るようになりました。お母様との二人三脚でのリハビリや、本人の努力のたまものだと思います。

これからも、自分らしく楽しく生活をして頂けるよう支援させて頂きたいと思ひます。



A さんからのことば・・・

最初はお風呂の入浴介助も平日だけだったのが、今では週末も介助に来て頂けるようになり、僕も母も非常に助かっていて嬉しく思っています。またそれだけでなく、僕の趣味の話に付き合ってもらえて楽しい入浴時間を過ごさせてもらっていることにも感謝します！

心づれ



のら猫クロちゃん

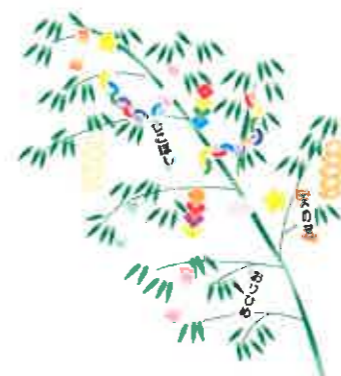
数年前、Mさん宅にいる猫のエサを食べに来るようになり、居ついた猫。何処で飼われ、どんな暮らしをしてきたのか？顔がゆがんでいて、首輪が首にくい込んでいるくらいきつく、Mさんが外してくださいました。

毛が黒いので「クロちゃん」と呼ばれるようになりました。娘さんが「可哀想だから、ちゃんとエサをやっけてあげて」と遠方よりクロちゃんの分のエサも購入し持ってきてくださっていました。居ついたころは、洗い場でしゃがんで雑巾を絞っていると膝の上に乗ってきて、じっとしている人なつこい猫でした。仕事中でもあり、「ごめんね。」と降ろすとそのうち、もう膝には乗って来ず、足元にすり寄って来るだけになりました。道路近くまで迎えに来てくれたり、見送ってくれたりすることが多く、心なやましてくれていました。

そんな「クロちゃん」も年を取って、耳も聞こえなくなってきました。今年の冬のある朝、天国へと旅立ってしまいました。縁あってMさん宅に居つき、食べることに困らず、寝る家も用意してもらえ、幸せな猫だったと思います。

“クロちゃん、良かったね”今でも部屋に向かってじっと座り、エサを待っている姿が想い出されます。

協力会員(ワーカー理事) 稲葉和佐子



ミニデイだより



手作り大好き

紫陽花の一番きれいな時期も越え、梅雨明けが待ち遠しい季節となりました。

しとしと雨の降る4月12日は、アロマの除湿剤を作りました。

いろいろな色柄からお好きな布を選び、それを袋型に縫います。重曹にお好きな香りのアロマオイルを垂らして、中に入れてリボンで結んで、できあがり！長雨で湿った靴の湿気対策に好評でした。

また、皆さんの喜ばれる活動の一つにおやつ作りがあります。今までに作ったのは、肉まんや クレープ・桜餅・どら焼きにプリン！

肉まんは、生地を力いっぱいこねて発酵させて…。クレープは、リンゴを煮てジャムとカスタードクリームを作って…と、なるべく既製品は使わずに「素材から」を心掛けています。

利用者さんからも「分量よりもちょっと砂糖減らそうか。」「香りはもっとつけていいんじゃない？」などとあれやこれやと案を出し合いながらのおやつ作りです。

そしてやっぱり楽しみなのは、おやつ時間！「自分たちで作るとおいしいね！」「プロの味やわ」と笑顔満面です。

