

[年の初めに]

谷 一夫

去年は年明け早々の阪神大震災に始まり、頻発するいじめ、オウム騒動、官々接待、沖縄での痛ましい事件に端を発した基地問題の見直し、大物政治家をも巻き込んだ金融機関の不祥事、そしてこれらの重大問題を処理しきれない政治の貧困が目立った年であった。地震による大災害も、天災とって済まされない。人災の面がずいぶんあったようである。かつての日本人は自分の責任を律義に果たすことを至上の価値観としてきたが、経済優先の社会風潮が蔓延してからはそれが影を潜め、そのことが社会の混乱のもとになっているように思う。

政治は国民のためにあるのか、政治家のためにあるのか。宗教は悩める衆生を救うためにあるのか、一人の教祖が権力をほしいままにするためにあるのか。教育は子供たちのためにあるのか、教師や親のためにあるのか。行政機関は国民に奉仕するためにあるのか、官僚に権力を与えるためにあるのか。すべてにわたって事物の根幹を問い直し、国民皆が一度自分自身のスタンスを見直してみる時ではないだろうか。もちろん医療も例外ではない。医療は患者のためにあるのであり、医療者のためにあるのではないことを、自戒を込めて肝に銘じておきたい。

(谷医院院長)

特別養護老人ホーム一宮寮へ  
會員手編みの帽子とマフラーをプレゼント

かねてより提案がありました。一宮寮の皆様にお贈りする手作りのマフラーと帽子が出来上がり、この十二月七日に一宮寮へお届け致しました。暖かそうな帽子へ六十個とマフラー(三十四本)に、とても喜んで下さいました。毛糸を寄付下さった方や貴重な時間を費やして編んで下さった皆様本当にありがとうございます。今年の初詣は、一月十日と伺っています。一宮寮の皆様暖かくしてお出掛け下さい。



鉄道を使って市外へお出掛けになる障害者の方の車椅子介助をさせていただきました。お礼のお手紙をいただきましたのでご紹介いたします。

師走に入り寒さも増えまいりました。先日は電動車イス交付の手続きのため、小川様へ介助をお願いして下さりありがとうございました。お礼のメールを待たずにはなりませんでした。心から感謝いたし厚く御礼申し上げます。

車中では、ニヒクごまごまの挨拶をさせていただき、車窓より変わりゆく風景を楽しませていただきました。小川様も色々お話をさせていただき、久方振りにJRの車員の皆さまにも快く対応していただき、私どもにも優しい社会になりつつあることを、勉強させていただきました。お礼のメールを待たずにはなりませんでした。心から感謝いたし厚く御礼申し上げます。



みんなの広場

旅立ち

Yさんは、12月19日の小春日和の暖かな日に息を引きとられました。最後まで在宅でご家族のお世話の中、眠るがごとく自然なお姿で旅立っていかれたとお聞きしました。

私は、「まごころサービス」のワーカーとして3カ月という短い間のお世話でしたが、息を引きとられる5日前までご家族のご理解で、お伺いさせていただきました。未熟な私が旅立ちへの限られた大切な時を共有させていただき、私にはとても貴重で充実した日々でした。Yさんご家族の方々ありがとうございました。最後までなりました日、Yさんは長い間、私のこの大きな手をさすって下さいました。これは、お別れの心からのメッセージだったと受け止めています。Yさんのご冥福を心よりお祈り申し上げます。(T・O)

次回この欄はMさんです。お楽しみに！  
「友達の輪」次々指名していきましょう。

1月の予定

- 1日(月) 会報「まごころ尾張」発行
- 5日(金) 新年スタート
- 8日(月) 定例会 思いやり会館
- 9日(火) アウン・デイケアセンター研修
- 10日(水) 運営委員会
- 一宮寮初詣ボランティア
- 11日(木) 一宮寮ボランティア
- アウン・デイケアセンター研修
- 16日(火) アウン・デイケアセンター研修
- 17日(水) 運営委員会
- 18日(木) 第4回訓練的ミニデサービス
- 一宮寮ボランティア
- 20日(土) 保険・医療・福祉サービスの向上と連携促進シンポジウム
- 22日(月) 一宮寮ボランティア
- 23日(火) アウン・デイケアセンター研修
- 24日(水) 運営委員会
- 住民参加型愛知県連協協議会準備会
- 25日(木) 一宮寮ボランティア
- アウン・デイケアセンター研修
- 26日(金) 一宮市在宅介護支援システム実務者会議
- 29日(月) 一宮寮ボランティア
- 30日(火) アウン・デイケアセンター研修
- 31日(水) 運営委員会

2月の定例会は

2月5日(月) 午前9時45分～午後2時30分 思いやり会館  
◆ケアをされた方は 9時45分～10時15分  
◆全員で定例会及び新年会 10時15分～2時30分  
この日はケアはお休みです。利用会員さんご承知下さい。  
協力会員さんは必ずご出席下さい。

高齢者の為の シリーズ・ちょっと一品

白菜の甘酢づけ

白菜がおいしい季節です。

◆材料(2人分)  
白菜 250g  
塩 大さじ1/2  
しょうが 1/2かけ  
ゴマ油 大さじ1/2  
砂糖 大さじ1  
酢 A 大さじ2  
塩 少々  
赤とうがらし 1/2本

◆作り方  
1) 白菜の軸は6cm長さの細切りに、葉はざく切りにして、塩をまぶし、皿などで重しをして30分以上おき、軽く絞る。  
2) Aの材料を合わせて①をつけ、しょうがを千切りにして散らす。  
3) ゴマ油にとうがらしを加えて熱し、②にかけ混ぜ15分ほどおいて味をなじませる。

担当・川崎