

峰のひかり

発行人

社会福祉法人 七峰会

理事長 大平 和夫

〒036-8356

青森県弘前市大字下白銀町21番地8

電話 (0172) 33-8861

FAX (0172) 33-8862

手作りマスク

障害者支援施設青葉寮
『手縫いマスク』

生活支援員 岡崎 亮

新型コロナウイルス感染症拡大を防止する様々な取り組みをする中、青葉寮では日中活動の中で、手縫いマスクを作製していました。利用者さんが中心となり、型紙をもとに生地を切り、縫い合わせていきます。真っ直ぐ縫う事が難しい利用者さんには職員が目印となる線を記し、その上を絶妙な技で上手に縫っていきます。その他の利用者さんはゴム紐を穴へ通し、完成となります。作業工程を分散化することでなるべく多くの利用者さんがマスク作りに参加できるように取り組んでいました。

4月の緊急事態宣言中、ステイホームと外出を自粛して頂き、ストレスが溜まっていた

と思われませんが、職員と一緒に一つの物を完成させることで達成感から自粛ストレスも吹き飛ばす勢いです。これからは、今までの感染対策を講じながら、みんなで作ったマスクを身に着け、買い物に出掛けたり、散髪に出掛けたりと少しずつ地域に出て行けたらと思っています。



山郷館デイサービスセンター弘前
「皆さんにマスクを届けたい」

管理者 植田 一夫

4月新型コロナウイルスによって緊急事態宣言が出され、利用者の皆さんにも自粛要請に協力して頂きました。そんな中、安否確認や相談で職員が巡回した時に、皆さんから「マスクが買えない」「子供のマスクがない」等の声が多く寄せられていました。

そこで、昨年お山参詣の旗づくりをした経験を活かしてマスク製作を始める事にしました。職員が製作の準備を始めた時

山郷館デイサービスセンターくれよん

マスクの提供

管理者 三浦 千秋

新型コロナウイルスの影響によりデイサービスの利用が自粛される中、「ミシンがないし、自分でマスクを作れない」とのお話が聞かれ、職員が手作りしてお渡しすることになりました。職員は自宅から生地を持ち寄り、マスクを作製し、それぞれの利用者さんの雰囲気に合わせてマスクをお渡しすることで、皆さんに喜んで頂きました。

に、利用者の皆さんから「私たちも手伝いたい」との申し出があり、作業を分担し、立体型からサージカルマスク型・子供用まで様々なタイプを製作しました。最初は思ったより大変でしたが、進めるうちに手際もよくなり、完成度も高まりました。出来上がったマスクを持って訪問した際にプレゼントすると、皆さんから大変喜んで頂きました。

お手伝いして頂いた利用者の皆さんには、感謝申し上げますと共に、新型コロナウイルスの終息と、一日も早い日常生活が戻る事を願っています。

また、若葉町会で昨年から行事のお手伝いをさせて頂き、地域の皆様との関わりを深めていきたいとの思いもあり、完成したマスクを若葉町会長花田様にお渡しさせて頂きました。

「くれよん」では感染予防に力を注ぎ、身近にある材料でフェイスシールドも手作りし、密を避けつつ取り入れていきたいと思っています。

これからも「くれよん」は地域の皆様に感謝しつつ、事業を進めて参ります。

祝100歳

グループホームアップル 管理者 葛西 未絵

令和2年5月6日、グループホームアップルに入居されている福田房子様が、100歳の誕生日を迎えられ、「100歳の祝賀会」を開催しました。

福田様は、大正9年福島県で生まれ、母の和裁の仕事を手伝っていました。22歳の時、結婚を機に弘前へ、2人の子供に恵まれました。映画館の支配人を務める旦那様と共に経営に携わりました。しかし、テレビの普及により映画館は閉館、その後は飲食店などの経営をお手伝いしました。おしゃれが好きで土手町でショッピングをして楽しまれることが多かったそうです。当時は珍しかったヒールの高い靴をはじめ、流行の物をいち早く日々の装いに取り入れていたそうです。

当施設を平成21年から利用され、100歳になる今も、毎日化粧をし、アクセサリーを身に付けています。職員が「おしゃれですわね。」と声をかけると、「自分では当たり前な事だから。」と笑っておっしゃっています。今でもお裁縫が得意で、眼鏡も使わず、針

に糸を通すことができます。最近では、マスク製作に精力的に取り組んでいます。

福田様は、かねてから100歳を迎えるまで、自分の足で歩きたいとおっしゃっていました。祝賀会当日、職員手作りの金の衣装をお召しになり、しっかりとした足取りで舞台へ登壇されました。弘前市からは、顕彰状と金杯が贈られ、「皆さんのおかげです。ありがとうございます。」とお言葉を頂きました。会食会では、好物のヒラメのお刺身の乗ったちらし寿司や、ケーキでお祝いをしました。

参加されていた利用者の皆さんも、大正・昭和・平成・令和と歩んできた福田様の人生を、自分のことのように喜ばれ、何度もお祝いの言葉をかけていました。

福田様の長生きの秘訣は、「よく食べて、よく寝る事」だそうです。

利用者さんが、これからも元気で長生きできるように、職員一丸となってサポートして参ります。



しあわせお届けネットワーク

東奥日報2020年6月8日(月)

朝刊記事 引用

障がい者が作った豆腐や納豆、パンなどを、青森県社会福祉協議会が買い上げ、県内の社会福祉法人が、県内の生活困窮者に届ける『しあわせお届けネットワーク』が5月から稼働した。新型コロナウイルスの影響で、生活が苦しくなったため、支援を受けた人たちは「ありがたい」「助かる」と語り、障がい者は「自分の仕事が人のためになっているんだ」とやがいを感している。

事業は県社協が事務局となり、赤い羽根共同募金の新型コロナウィルス対策助成制度を活用して運用する。

食料は、『弘前市の社会福祉法人七峰会』の施設で働く障がい者が提供。同法人の『就労サポートひろさき』『エイブル』(ともに弘前市)では、豆腐、豆乳プリン、パンを製造し、『障がい者支援施設旭光園』(平川市)では、納豆や利用者が精米した米を提供している。

事業に協力する県内20の社会福祉法人のほか、3カ所の子ども食

堂の運営者が無料で、支援を求め、世帯に食材を配達しています。青森市内ではこれまで、子ども食堂を通し、豆乳プリンとパンを20世帯に50食分届けた。米は県内全体で、約340世帯分を配達し終わっている。

県社協によると、食料支援を受けた人からは「米は値段が高いので、支援は本当にありがたい」(母子家庭の母)、「豆腐がとてもおいしい。納豆も粒が大きくて大豆の味がしっかりしている。生活が厳しいので、支援は助かる」(スナック勤務だった30代の女性)などの声が寄せられている。

食料を製造する施設利用者もやりがいを感している。『就労サポートひろさき』でプリンを作っている斎藤摩耶子さん(41)、清藤朱莉さん(25)は取材に「私たちが作ったプリンを食べてくれてありがとうございます」と話した。



「就労サポートひろさき」の利用者=5月 困窮者に配給するプリンを作る

シリーズ「かだる」

就労サポートひろさき

職業指導員 藤田 博之

平成28年、エイブルにて農業を始めることを機に、七峰会で働き始めました。利用者さん達と一緒に野菜を栽培することをメインで担当することとなり、事業所にて農業を始めた当初は、今までのような施設で働いたこともなければ、障がい者の方々と触れ合ったこともなかったため、初めは不安でいっぱいでした。いざ一緒に作業をしてみると皆楽しそうに作業をしており、笑顔が絶えなかったのが今でも印象に残っています。

農福連携の新たな取り組み

就労サポートひろさき

生活支援員 樋口 裕香

令和2年4月7日(火)から4月13日(月)までの5日間、りんご黒星病対策として、春先の越冬落葉集め作業に就労サポートひろさきから5名が参加しました。

就労サポートひろさきでも園主様と直接やり取りを行ない、弘前市五代の3つものりんご園地で作業を行いました。小雨が降

いたため、満足に作業が出来なかったり、体調が悪くなる利用者の方もおりました。それでも天候にも負けず、一生懸命作業に取り組み野菜を作っている利用者さんの姿を見ることができ、仕事をすすめるモチベーションになりました。

今年度、エイブルで4年間農業をした経験を活かし、心機一転、就労サポートひろさきに配属となり、尾上の農地にて農業をすることとなりました。トマト、ニンニク、タマネギ、ジャガイモ等を利用者さんと一緒に作業しながら栽培しており、すくすくと育っています。収穫した際はユニバース等で販売しますのでもし見かけたらぜひ買って食べてみてください(笑)



る中での作業の日もありましたが、熊手で落ち葉を集める担当や、一輪車で落ち葉を運ぶ担当に分かれ、利用者さんたちは精力的に作業を行いました。その姿を見た園主様からは「落ち葉集めまで手が回らないので大変助かる」「来年も来てほしい」などのお言葉をいただき、利用者さんたちの励みとなりました。利用者さんからは「体を動かす作業が楽しかった」「黒星病を防ぐために頑張った」などの感想が聞かれており、今後も、様々な形で農福連携に力を入れていきたいと思っています。

減塩メニュー紹介

障害者支援施設山郷館 管理栄養士 樋田 壽子

きのこの炊き込みご飯

作り方

- 1 きのこは食べやすく小さめに切る。
- 2 フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、①を入れて弱めの中火でじっくり焼く。全体に焼き色がついたら取り出し(水だし360mlとしようゆ大さじ1と1/2)に浸し30分以上おく。
- 3 米は洗い、ざるにあげて水をきる。炊飯器に焼き浸しのつけ汁と水を加え、普通に炊く。
- 4 全体をさっくりと混ぜて器に盛り、小ねぎを散らす。

〈水だし〉

- 1 保存用ポットに材料をすべて入れる。
- 2 分量の水を注ぎ、ふたをして冷蔵庫で一晩(6時間以上)おく。

「水だし」を使ったきのこの炊き込みご飯の紹介!
「水だし」とは材料を水に入れて冷蔵庫で一晩寝かすだけのお手軽なだし抽出方法。素材本来の味を際立たせるため、余計な調味料は不要となり自然に減塩にもつながります。きのこのうま味を引き立ててくれます。
この秋、より美味しく旬を頂くため「だし活」に挑戦してみたいかがでですか?



1人分: エネルギー 330 kcal ・塩分 0.5g

〈きのこの炊き込みご飯〉
【材料】2人分×2回
米…2合
きのこ(生椎茸・しめじ・えのきたけ・エリンギ・舞茸等) …合わせて200g
きのこの焼き浸しのつけ汁+水…2合
小ねぎ(小口切り) …1/4束

〈水だし〉【材料】
削りカツオ…15～20g
昆布…10～12cm(約10g)
塩…ミニスプーン1/2(0.5g)
砂糖…ミニスプーン1/2(0.3g)
水…1ℓ

七峰会有縁物故者供養法要

法人本部事務局

令和2年5月8日、晴れ渡る青空のもと、『津軽山草秀寺』において第40回七峰会有縁物故者供養法要を執り行いました。今年は新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から法人理事長及び総合施設長など11名のみ出席し、平山導師様の読経の中、施主大平理事長に続き、法要出席者11名による焼香の後、浄心天華碑に移動して物故者708名(今次20名)のご冥福をお祈りしました。

法要後、法楽会(会食)を催し、物故者への思いを馳せ、故人を懐かしむひと時を過ごしました。

令和2年度定時評議員会

法人本部事務局

令和2年6月26日(金) 令和2年度定時評議員会(第84回評議員会)が開催されました。

この定時評議員会は、決算並びに事業報告の承認を主な議題として毎年6月に開催されるものです。

今回の定時評議員会では、監事による監査に加えて、会計監査人による会計監査を経た決算書をお示ししてご審議いただいた結果、定款の変更等全ての議案について滞りなくご承認いただきましたことをご報告いたします。

(決算書は、4面に掲載)

