



第16号(2013/10/8)

広島県福山市木之庄町4-3-14
Tel&fax: 084-917-5937
e-mail: info@crcc-fukuyama.org



Community Renaissance Research Center



夢のみずつみ村「視察研修ツアー」

感想文

法人 地域の絆 代表 中島康晴さん

この度は若輩も、貴重な体験をさせて頂きましたので、訪問「後記」を福祉経営の視点で少し振り返ってみたいと思います。本デイサービスの主たる対象利用者は、要支援高齢者が殆どであると認識しました。要するに、要介護高齢者は、専門部門を除いて殆どいらっしやらなかつたと理解しています。よって、その対象者に焦点化したサービスを終始展開されているとお見受けしました。

認知症ケアにおいては、馴染みの関係や空間といった社会環境の確保が重要になってきますが、そのような空間設定では無かつたように覚えております。また、認知症の方の自己決定を支援する際には、その支援に支援者の時間と労力を要するのですが、ここでは、そこに職員さんの労力が費やされている風景は見られませんでした。つまり、自己決定・選択をすることに支援を要さない

方々が対象であることが改めて理解されるでしょう。写真①の様に、その日の時間の流れは、ホワイトボード上でマグネットを並べて自己決定・選択し、自身で時間管理の上そのサービスを受けることとなります。また、昼食時と体操時は室内の家具の配置等を一斉に入れ替えますので、斯様な物音や喧しい環境下では一般的に認知症の方の生活の不安定感を醸成(じょうせい)することになるでしょう。よって、要支援高齢者を対象にした即ち、介護予防を第一義に掲げた施設であることは間違いありません。

施設内の物理的環境においては、坂道や段差・階段のみならず、敢えて上からの障害物も設定されていました(写真②③)。写真にあるように、馴染みの空間というよりは、やはり、訓練室のイメージが払拭できずに見学させて頂きました。居心地が良い、落ち着く空間とは自身には受け止められませんでした。ただし、ここで提供されているサービスの専門性は十二分に感じることが出来ました。社会福祉サービスの基本は、クライアントの求めに応じて全てに対応するものではありません。専門職によるアセスメントと、クライアントの主訴とを整理した上で、クライアント合意の上でニーズを確定し、それに対する支援を行うべきものです。その意において、昨今流行の顧客、さらに言えば、お客様扱いをしている非専門的サービスよりもより優れた専門性と、その運営方針に触れることが出来ました。

利用者に出来ることは徹底して、それを行って頂くこと。また、それが出来る工夫が随所に見ら

れています。写真④⑤をご覧ください。ここでは、利用者に視覚的に分かりやすい様々な情報提供をされていますし、利用者がその気になる多くの活動メニューが用意されていました。そこに確かな専門性を感じる訳です。

最後に、「縁結び」と言うスーブ屋さんを市街地にて運営されていました(写真⑥⑦)。スーブの味は、この度の訪問者には好評で、私も気に入っています。この店舗は、同法人が運営する障がい者施設利用者の就労の場としても活用されているそうです。この様な形で、障がいのある方々が、「普通」の潇洒なレストランで、「普通」に働かれる姿は、社会に影響を与える活動として賞讃に値することでしょう。なぜなら、人々の意識の変革は体験的学習を通して成されるのであれば、この様な出逢いは、何よりも代えがたい人々に対する体験的な学習を促進することになるからです。いわゆる社会的少数派や弱者と言われる人々の生活を見て頂く、触れて頂くこと、そのことを通して、我々の生活の身近な所で斯様な問題があることを共有し、その問題を自らのこととして考え行動する人々を増大させることに本実践は繋がることでしょう。いわゆる福祉教育(昨今ある方から、social learning process と教わりましたが)の促進機能が期待できる取り組みです。本法人の理事長は作業療法士でいらつしやいます。その理念・方針には、その専門性が大いに盛り込まれていました。中小企業たる規模の法人において、その経営者の理念及び方針がその実践に色濃く反映されるものであることを改めて認



写真⑤



写真③



写真①



写真⑥



写真④



写真②

識するとともに、自戒の念をもって、それが独り善がりなものならぬ様、外部との連携や自己批判の視点を絶えず有し、そして、斯様な調整のでき得る「意味ある他者」との出逢いを継続的に担保することが福祉経営者としてはより重要であることを付言しておきます。

胃甲さんのお話
まず胃甲さんの育った環境について話がありました。子どもの頃から店もやっていたが百姓もやってた。稲作も手伝ったし、子牛を肥育して出荷もしていた。家では味噌・醤油も作っており、今でもなつかしいその香りを記憶している。おばあさんは自宅でトーフも作って店で売っていた。だから油アゲを作るプロセスも知っている。したがって1964年生まれの自分は、循環農業を知っている最後

9月7日、「都市農業を考える連続講座」の今年度第1回として「フルーツティーを飲みながら都市農業を考える」私が食にこだわるわけ」と題して胃甲安俊さんにお話をしていただき、その後三浦貞江さんによるフルーツティーを味わいました。

9月7日(土)
都市農業を考える連続講座
第1回 フルーツティーを飲みながら
都市農業を考える



写真⑦

の世代かも知れないと思う。したがって今の食の安全性に不安を抱かざるを得ない。あまりにも便利と安さを追求した結果様々な病気の原因とされるようになった食。

富山のスーパーで修行をし、福山に帰ってきてからは小さな店でもちゃんとしたことをやっていきたいと思っている。4年前に「本物を伝える「食の侍」」を立ち上げ、講演会、だし汁取り教室、オリーブオイルセミナーなどを開催し、昔ながらの質の良いものを作る生産者にも次世代に残ってもらえるよう、みんなが繋がり合い、凡庸な幸せに気づけるような、安心得て心豊かな社会になることを目指して活動している。

以下、私たちのよく使う食品製造の現状についての話があった。

①トーフ

最近スーパーでは一パック30円、中には10円というトーフも販売されている。パック代が10円弱かかり、スーパーの利益、製造会社の利益、配達員の運賃、働いている人の給料等を考えると、どのようなものを使うとこの値段でできるか不安になる。どう考えてもこの値段のトーフは、まともな原料からは作れない状況だと云える。

②鰹節

最近の鰹節を使って出しを取ってもあまり美味しくない。これは魚の取り方の違いによるものと考えられる。

今日本では、昔ながらのやり方で鯨節を作っているのは鹿児島県の5軒のみ、0.6%しかない。この5軒は本づりの鯨を使っている。他は網取りの鯨を使っている。網取りの鯨は網の中で苦しんで暴れるので一本釣りのものと味が違う。

③キムチ

キムチというと発酵食品のように思っている人が多いと思う。本来のキムチはそうであるが、今は和風キムチといい、発酵していない中国産の白菜を浅漬けにして、上から唐辛子などを付けたもの。

④ジュース

野菜・果物のジュースで無果汁とか果汁10%と表示してあるものがあるが、これでも美味しく感じるのは着色料、甘味料、着香料などを使ってあの味を出している。砂糖不使用という表示があっても、よく見るとグルコース(ぶどう糖)と書いてあるものが多い。砂糖ではないけれども、これが甘味を出している。

⑤牛肉

牛肉の表示に国産牛というのがある。皆さんはこの表示の牛をどのようにイメージするか。国産牛表示のものは乳牛用のホルスタインの肉だと言うこと。昔我が家で飼っていたのは黒毛和牛であった。今でも和牛と表示があるのはこの牛の肉。和牛の方が高く売れるから、国産牛と表示して売るのはないと考えられる。和牛の方が美味しい。

⑥醤油

現在販売されている醤油のうち杉オケで作られているのは1%くらいで、あとはプラスチックのオケで作られている。杉オケは一度作ると100年から200年使える。今はオケの使用がほとんどなくなったので、職人さんがほとんどいなくなった。

⑦油

油とは種を絞ったものである。昔ながらの油の取り方は焙煎圧搾法(種を炒って圧力をかけて絞る方法)。最近はその絞りかすを溶剤で抽出し、その溶剤を除去した油の作り方もある。オリブ油はペースト状のものを温度を下げずに遠心分離したものである。エキストラバージンオイルでも、そのカスを溶剤抽出したものや工場の外の溝に浮いているものを集めたものもある。

⑧植物性生クリーム

こう表示した生クリームが売られています。植物油からどのようにして生クリームになったのでしょうか、これは本来世の中になく人工的に作ったものである。
注1)

注1) 植物性の液状の油から固形状やクリーム状の製品が作られています。その方法は大きく2つに分かれます。ひとつは生クリーム、コーヒーに使うフレッシュなどのように乳化剤を加えて攪拌して作るもの。これらの表示を見ると、植物性油脂、乳化剤という文字が入っている。

いまひとつはマーガリンやショートニングなどのよ

うに油を構成する脂肪酸にある二重結合の数を水素を添加することで減らして作られるもの。

⑨アイスクリーム

注2) アイスクリームにも添加物が沢山使われている。だからそんなアイスクリームを食べるとのどが渇く。

⑩ポン酢

鍋などで市販のポン酢で食べる時、汁の多い白菜を最初に付けて食べたり、汁で薄めたりしている。これものどが渇く注2)から、自然にそうならないような行動をしている。

注2) 食塩はナトリウムと塩素が結びついたものなので、塩辛いものを食べるとナトリウムを薄めるためにのどが渇く。食品添加物が沢山使われている食品を食べるとのどが渇くのは、添加物(だしのもと等)は水に溶けやすいようにナトリウム塩になっているからである。

⑪旬のない野菜・果物

例えばりんごは本来、今頃から収穫の時期であるが、今は年中リンゴがある。これは低温で保存が出来るようになったから。野菜も例えばキュウリやトマトも年中店にはあるが、時期によって含まれる成分も違う。



⑫中鎖脂肪酸含有オイル（ヘルシーリセットなど）

市内の中学生が、本物とまがい物の食べ物を並べて、アリのどちらを好むかを調べた写真を見せてもらった。どんな食べ物でも本物の方にアリが沢山集まっていた。中でも中鎖脂肪酸^{注3)}に触れたアリは死んでいた。

^{注3)}普通の植物油に含まれる脂肪酸は炭素の数が12個以上であるのに対し、8〜10個のものを中鎖脂肪酸という。一般に中鎖脂肪酸は母乳など乳製品の脂肪に3〜5%、ヤシ油、パーム油などに7〜14%含まれているが、一般的な植物油にはほとんど含まれていない。中鎖脂肪酸は食べた後エネルギーになりやすく、体脂肪として蓄積しにくく、ダイエット効果があると宣伝されている。

おわりに、食にこだわっている胃甲さんからのメッセージがありました。

今日日本の食料自給率は約40%。船などが止められて食料品の輸入がストップすると日本人は3ヶ月しかもたない。輸入食品と国産のものなど同じように見えるが、輸入のものは雇用を生まない。こうした雇用を生まない消費システムを見直さなければならぬ。例えば国産の〇〇醤油を買えば、大豆農家にも小麦農家にもその金がまわる。だから買ってくれる人を増やすことで、農業に従事する人を増やすことが出来るようになる。

次の世代にちゃんとしたものが残るか、私が食にこだわる理由。次の世代に何を残すか、を各々で考えて欲しい。私は日本に昔から伝わる発酵と醸造の文化を伝えていきたいと考えている。それで、人と人とのつながりが大切、という思いで作っている人を紹介している。個の時代が終わった今、これからは支え合いがキーワードになるのではないかと思う。

また、「個人個人が味覚を育てていくことによつて、それが最終的には自分や周りの人たちの健康や長生きにもつながり、正に味覚は命のライセンスではないか」という言葉も印象的でした。

胃甲さんのお話のあと、三浦貞江さんよりフルーツテイの由来の説明を受け、リンゴ、メロン、キウイなどのフルーツの香りを味わいながら、自己紹介や感想などを出し合い交流しました。

参加者からは胃甲さんの話に出てきた食べ物の実態にびっくりしたという声が出ていました。なかでも市大の学生さんからは「おばあちゃんの誕生日にケーキを作っていくのが慣例であった。植物性生クリームの方が良いかな」と思つて使っていたが、これからは気をつけた」と。

また、「胃甲さんの普段の食生活は？」という質問に、「調味料などには気をつけているが、その時どきにあるものを食べている。あまり神経質にならないで、本物がどうかを見抜く力を付けることが大事。」と。

都市農業には直接結びつきませんでした。

輸入がストップしたら日本人は3ヶ月しかもたないという話がありました。

農林水産省も、もし何らかの理由で海外からの食材や家畜のエサになる飼料穀物の輸入がすべてストップした場合、私たち日本人の食生活は1日1000kcalに達しない次のようなメニューになることを発表しています。



■ごはん：白米 75g ■根菜汁：だし汁 150cc、大根 40g、ゴボウ 10g、ニンジン 10g、味噌 3g



■ふかし芋： サツマイモ 40g ■温野菜：カボチャ 40g ■フルーツ：ミカン 40g

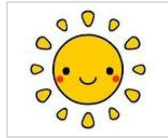


■ごはん：白米 75g ■焼き魚：サバ 50g、塩 ■青菜のポイール：チンゲン菜 60g ■酢の物：キュウリ 40g、ワカメ 2g、酢 4g、砂糖 1g

農林水産省ホームページより 写真提供・読売新聞社

福山市内の空き地を駐車場にするだけでなく、地域で物質が循環するよう、市民農園等への転換が求められているのではないかと思いつつながら会を終わりました。

その後、胃甲さんの店に『田舎のパン屋が見つけた「腐る経済」』という本が置いてありました。一気に読みましたが、その中に自分たちが信じられる商品をつくり、サービスを提供する人に対して「正しく高く」お金を使う。「利潤」を作り出すとする人たちだけでなく、環境を整え、土をつくるための仕事をしている人たちにお金を使う」という一文がありました。胃甲さんの思いに通じるものではないでしょうか。



地域の絆、サマーフェスタ2013に参加しました。

8月24日(土)に「サマーフェスタ2013」が地域の絆の3F会議室で開かれ、加納が参加しました。

午前中は地域の子ども達と利用者さんでジャンボ巻き寿司を作りました。巻き寿司の具は魚肉ソーセージ、キュウリ、卵焼きにマヨネ

ーズでした。ソーセージやきゅうり、卵焼きは、子どもたちと利用者さんが切ったり焼いたりしました。マヨネーズは私が作りました。子どもたちや職員さんの中からは、「あんなに油を使ってるんだ」という声が出ていました。

午後は段ボールを使った写真立て作りでした。材料は段ボールの他、利用者さんが作られた折り紙を巻いたもの、スパンコールなど…。子どもたちは思い思いのユニークなデザインを考えていました。利用者さんの中には「これまでこんなこといっばいやったから私は作らないよ。私はここにこうしているのが楽しいんだから。」と言う方も。

こうした子どもたちと利用者さん、地域の人が触れ合う機会はすてきな、と思えました。

10・11・12月の行事予定

10月26日(土)

気軽に集って楽しみましょう

第1回 生活習慣病予防を考えた食生活

Part2 体に必要だとわれている野菜の量は?

・場所：ルネッサンス研究所集会所

・時間：14時～16時

・講師：管理栄養士 寶諸純子さん

11月16日(土)

都市農業を考える連続講座 第2回

農業を支える新しい試み

・場所：ルネッサンス研究所集会所
・時間：14時～16時
・講師：福山市立大学准教授 岡部重雄さん

11月17日(日)

仁伍音楽祭と地域の絆主催

・場所：地域福祉センター 仁伍・仁伍広場
(ルネッサンスの前です)

・時間：10時30分～13時30分(予定)

※ルネッサンスとしては昨年と同じく、

リサイクルバザーをすることにしました。また、地域の絆の方々と一緒に小物の製作をして販売する予定です。

・お願い

お家で眠っているものがありましたら、11月8日までにルネッサンスの方にご持参下さい。

また、11月17日バザー当日の販売などのお手伝いを頂ける方、小物製作のお手伝いを頂ける方はご連絡頂けると助かります。

12月7日(土)

古代山陽道・近世山陽道をめぐる

・神辺・駅家・新市の歴史観光トレイル
・場所：駅家町二子塚、備後吉備津神社、大坊、廉塾、本陣をめぐる。

・時間：9時30分～16時30分

編集後記



最近やっと涼しくなってきましたね。今年は本当に暑かったですね。夏の疲れが出てくる頃なので、体調管理にはご注意ください。かくいう私も先週から風邪をひいていましたが、やっとよくなってきました。これからは秋の味覚が楽しい時期ですね！果物大好きな私は、ぶどうに梨に柿にりんごにみかんとこれからは楽しみが満載です！では、食欲の秋を皆で謳歌しましょう！