

第2号

慈恵園だより

発行所
 芦別市旭町28番地
 特別養護老人ホーム
 芦別 慈恵園
 発行責任者
 田村美之
 印刷所
 (有)ワタナベ企画いんさつ



楽しかった一泊旅行
 スターライトホテル前にて

老人ホームから皆様へ

芦別慈恵園 理事長 中野 重雄

「やあやあ、お年寄から、なんとお酒をついでもらっちゃいましたよ！」

朝、書類の決裁にきた施設長がにこにここと、そしてやや感動気味に話しはじめました。それは昨夜初めて試みた一泊の温泉旅行の報告でありました。おしっこのこと、夜中のおむつ交換のこと、あるいは熱発等不測の事態が生じたらどうするか等々心配は限りなくありましたが、十分な健康チェックと万一の場合の医師との連絡方法を確立しておけば大丈夫であろうと思ひ許可したものであります。

私はいろいろ困難なことがあるうとも、何とかしてお年寄に普通の社会にいるような楽しみや生活感をもたせたいと念願いたしておりました。当節福祉で流行語になっているノーマライゼーションを真の意味で日々実現させたいと思っております。そんなわけで市内の皆様にお願ひしたいことは、特に大がかりな慰問の行事ということではなく、本当にお気軽に「おばあちゃん元気かい、ちよつとお話にきたよ」といった具合に茶呑み話にきていただきたいと思ひます。学校の生徒さんも慈恵園の庭にきて、クラブ活動などしてくれませんか。お年寄はどんなによろこぶことでしょうか。温泉ではお年寄は本当に別人のようにたべたりのんだり歌ったそうです。日頃お世話する側だった施設長が、お酒をついでもらった感動というのは、社会に戻った先輩としての貫禄、人間性に触れたからだと思ひます。これから介護保険制度が導入される等福祉の世界は大きく変わろうとしております。しかし私達は常にお年寄の人格を敬い、真の倅せは何かを考え、あの温泉旅行の時のように満足し、お一人おひとりが喜色に輝いて生活されるように努力していくつもりであります。

入所者の概況

☆入所者数……一〇七名
 ☆短期入所者……一名
 ☆平均年齢

全体……八〇・一歳
 男性……七七・九歳
 女性……八〇・三歳
 ☆最高年齢……九九歳
 ☆最低年齢……六一歳
 ☆年齢階層

五九歳以下……〇名
 六〇歳代……十一名
 七〇歳代……三九名
 八〇歳代……四四名
 九〇歳以上……十三名

☆出身市町村
 芦別市五二名、旭川市二八名、富良野市七名、赤平市四名、滝川市一名、稚内市一名、紋別市一名、登別市一名、上富良野町五名、音更町四名、中富良野町一名、美瑛町一名、愛別町一名

☆入所前の状況
 家庭三二名、医療機関六四名、福祉施設一一名
 ☆退所者の状況(平成七年度)
 死亡一七名、家庭復帰一名、入院六名、施設替え一名

☆平均在所期間
 三年八ヶ月

95年間行事



市内婦人団体の皆さんボランティア。お話しがはずみましたネ。



七夕飾りの前でスマイル!



園外会食、庭で御馳走おいしいネ。



佐久山さんのエレクトーン。



真柄さんの素晴らしい歌声。



素敵なハーモニー、秋の音楽会。



伊藤社中のお茶会、伝統の味わい。



選択食、カレーでないのが残念!



年末恒例、まゆ玉作り。



事務、給食職員によるソーラン節、施設長の大熱演! 寮母末永一座、慈恵園公演中!



料理メモ

慈恵園風ガクタン

ガクタンの中に入っている小麦粉でねった団子は、昔なつかしい味がしてお年寄りにはとても好まれます。野菜や海の幸もたくさん入っているので栄養価も高く寒い時期には体もあたたまる料理です。

材料(一人分)

豚肉	10g	小口切り	
帆立貝柱	10g		
かに缶詰	10g		
筍	12g	いちじょう	
ラワン茸	9g	線切り	
生椎茸	3g	線切り	
なると	7g	いちじょう	
きぬさや	3g	線切り	
たまご	8g		
(スープ) ガラスープ	120cc	(だんご) 小麦粉	3g
だし汁	80cc	小麦粉	15g
化学調味料	少々	スキムミルク	
中華だし	少々	水	2g
塩	1.5g		
胡椒			

作り方

- ①小麦粉にスキムミルクと水を入れ耳たぶ位のかたさにこね二時間位冷蔵庫でねかせておく。
- ②材料をサラダ油で炒める。
- ③①を小さくちぎり茹でて、水を切っておく。
- ④②の中にスープを入れて10分位煮たら③のだんごを入れる。
- ⑤塩、化調、胡椒で味をととのえる。
- ⑥でん粉の水ときどろみをつけ、とき卵を入れ、茹でたきぬさやをちらす。

※だんごの中にスキムミルクを入れる事により、だんごもなめらかになり、カルシウムも摂取できます。

ガクタンは芦別の郷土料理としてHBCテレビでも紹介されました。この料理の元祖である村井豊後之亮さんは、今慈恵園で生活していますが昔は食堂を経営して、美味しい料理を作ってお客様に喜ばれていたそうです。三月に慈恵園で初めて、ガクタンを出しましたが、丁度村井さんは体調を崩していて、二口しか食べられませんでした。それでも介助した看護婦さんに「ガクタン、おいしかった」と言ってくれました。作った私達は感激、感激です。

追記 村井さんは四月六日ご逝去されました。慎んでご冥福をお祈り申し上げます。