



第二ぎんなん便り

社会福祉法人
熊本市手をつなぐ育成会
第二ぎんなん作業所
平成30年8月28日
第387号



施設長
井芹靖成



今年の3月号以降、恥ずかしさを理由に顔写真の掲載を控えていましたが、周りの人からそろそろ顔を出さないと、忘れられたり原稿責任者として無責任になるのではないかとの意見もあり、まだまだ恥ずかしさは残ってはいるものの、久々に顔を登場させることにしました。2月号までとは別の新しい写真を・・・との意見もありましたが、自分らしい顔かなと思い同じ写真を載せました。ご辛抱ください。

さて、熊本市の「第2回高齢者及び障がい者の社会参加促進等に関する検討会」に代理出席しました。今回は、障がい者の社会参加に関する現状・課題をテーマに議論されました。アンケートの中に当事者から経済的な余裕がない（収入が少ない）という意見があったということで、就労系（一般、就労継続支援A型、B型）で生活されている障がい者の方の収入の現状（平均工賃、給料、障がい者基礎年金等）やグループホームの経費等についてそれぞれの場合について説明をしました。いずれの場合もぎりぎり余裕のある状況は少ないという現状は伝わったのではないかと思います。

また、障がい者にとっては、社会に参加することがいかに生活意欲につながるのかということを実例的に

紹介しました。そのためにも外出しやすい手立てとして、お出かけICカード等が多くの障がい者の社会参加を促す手立てとして有効であること、さらに、以前のようなパスカード式（チャージの不要）ならさらに使いやすいのではとお伝えしました。

8月になり議事録の校正依頼があり、自分の発言を見直すことができましたが議事録を見ると訂正多数。自分の話が下手なことを反省しました。利用者さんの中にも話ことばで伝えることがむづかしい方がおられます。そういう場合でも、伝えたいことが表情・動きで伝えられることが多いです。それを読み取れることができる福祉のプロとしての力量が試されるのではないかと思います。

【畑の野菜も日焼け!】

今年の超猛暑には参りました。毎日38度を越すということはめったにないことだと思います。私も参りましたが、畑の野菜達もこの暑さに今年は参っているようです。野菜の中で特にピーマンとカボチャは日に焼けてしまいました。ピーマンは大きく育つ前に色がつきはじめ赤くなりました。小さいですけど赤ピーマンとして味は良かったです。カボチャは日に当たるところが白くなりました。日よけをすれば良かったのかとおもいますが、もう少し寝かせて味見してみたいと思います。



カボチャ



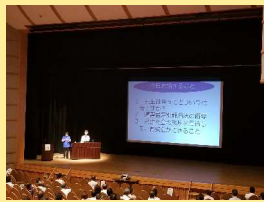
ピーマン

【県育成会定期大会開催される】

8月4日（土）に熊本県手をつなぐ育成会の八代大会が、八代市の市民館（旧パトリア千丁）で行われました。今年は「誰もが安心して共に暮らせる社会を目指して」という主題で、多くの来賓の方をお迎えし開催されました。開会式後には「共生社会の実現に向けて」というテーマで、全国手をつなぐ育成会連合会政策センター委員の又村あおいさんの講演会がありました。また、県育成会からの感謝状贈呈では、第二ぎんなん作業所の文書集配業務ドライバーの堺さんが、長年の貢献に対して感謝状を受けられました。堺さんは熊本手をつなぐ育成会の事務局長を努められ、その後は第二ぎんなん作業所の信書便（熊本市の文書集配）のドライバーとして10年にわたり安全な運行に努めていただいています。また、文書集配業務の取りまとめ役として、利用者さんの自立に向け熱意ある指導をいただいています。本当にありがとうございます。講演会と並行して本人部会が行われましたが、作業所の利用者さんは製作活動に参加し、手作りうちわを作ったそうです。いい思い出になったようです



開会式



講演会



【育成会全体研修】

熊本市手をつなぐ育成会全事業所の職員が集まり、研修会を行いました。職員の資質向上と併せ、育成会職員が所属を越えた一体感を持つことができることを目的に開催しました。昨年に続き2回目になります。講演会では済生会熊本福祉センターなでしこ園長の勝本映美氏の「障がい福祉サービスに携わる者に求められること」と題してお話ししていただきました。その後各事業所の様子紹介（パワーポイントで）、グループ討議をとおり各事業所についての共通理解を図りました。夜の懇親会も開催し事業所間の親睦も深まりました。



勝本先生講演



分科会

【キュウリ料理】

作業所の花壇でゴーヤと併せて、キュウリを植えました。十分に成長したので収穫し、リフレッシュタイムの時間に簡単調理をしました。スーパーとかで売ってあるキュウリとは違い、太くてずっしりと重みのあるキュウリです。昔よく食べていたキュウリを思い出しました。調理ではキュウリの皮をむき食べやすい大きさに切って、塩で味を付けました。素朴なおいしさを味わうことができました。。



成長したキュウリ



キュウリの塩もみ

