

はばたけ



Vol.88
2011年8月30日発行

栃木障害者の自立をめざす会 《会員数 現在231名》

【事務局】 社会福祉法人 なすびの里 TEL 0282(29)6111 発行者 中山 全央

地域づくりの夢と志

栃木障害者の自立をめざす会

会長 中山 全央

六十余年前広島・長崎に原爆が投下され、被爆者や市民は今日まで放射線の被害や後遺症に悩み続けています。そうした中で、福島原発では炉心融解をし、さらに水素爆発によって放射線物質を広く拡散し問題が深刻化しています。早期の解決を心から願っています。

また、空前の円高は、企業の安価な労働力を求めて海外進出が経済の空洞化、そして、雇用の悪化を促進するともいわれています。一方で輸入産物の安価な購入が可能となり国内産業に与える影響が危惧されます。こうした、経済の変動は、再び障害者の雇用に影響が出ないことを願っています。

さて、以前にも述べたかもしれませんが、平成十年に栃木市樋ノ口町に開設した社会福祉法人うまぐりの里ゆうあい工房を建設する際、障害者の人生を地域で支え合う取り組みを集団で真剣に考えるチャンスがありました。

それは、栃木養護学校の保護者会で厚生省の職員の講演を頂き、栃木市に中核施設を建設し地域にある作業所を分場として認める道辻を考えました。

そのためには栃木市で授産施設を建設し、「養護学校を卒業しても安心して地域生活ができる」ようにとの署名活動を全校で取り組み、無認可の作業所を、特徴ある集団とし

て職員の交流、利用者の交流を通して地域で共に支えあう組織作りを考えたのでした。そのために、平成七年から福祉行政に携わる栃木市、市社会福祉協議会、民生委員の代表、栃木市の各作業所代表、栃木市親の会協議会などを組織し、初めてすべての福祉関係者が中核施設構築の検討会議を開催しました。

特に栃木市親の会協議会（育成会・自立をめざす会・身体障害児・者親の会）が財政活動で活躍し、施設設立の一千五百万円余の原資を捻出しました。こうした会議の中で、当時あった入所施設を中核として、法人役員を変えし、栃木市に入所更正、授産所、作業所を作り、総合的な支援体制の構築をしようとの積極的な提案もなされましたが、残念ながら現実とならず、授産施設ゆうあい工房を開設に続いて、平成十四年に社会福祉法人なすびの里、わらしべの里法人取得・小規模法人のぞみ・地域活動支援センタータンポポとそれぞれが独自の道を歩む事となりました。また、無認可の作業所を中心に作業所協議会を設立し栃木市の請負事業として皆川城趾後の清掃事業やライオンズ支援のジュースの自動販売機での販売を通して、利用者の福利厚生に取り組みました。その後、施設協議会と解消発展しています。

障害者自立支援法の施行から、障害判定の上立った多くの施設・障害者の支援メニューが栃木市内に続々と開設され運営がされています。

こうして栃木市の福祉の歴史のなかで、栃木障害者の自立をめざす会が考える「障害者の村作り」も二十五年が経過しています。当時考えた、夢も、法律の整備によって福祉の



街栃木市として充実してきました。平成二十四年には総合福祉法として法整備も進んでいます。これからは、施設の交流・資源としてのサービスの交流が図られるような学習を通し、最も重要な「障害者の村作り」の志を推進できるような交流を深めていきたいと考えています。

☆会員の方達のそれぞれの'思い'をご紹介します!!☆

はばたけ会員紹介

なすびの里で働く中で、施設以外の方々と交流を図り、視野を広げていけたらと思っています。

野原 久未

栃木で作業所ができるので職員を募集していると聞き、ある動物病院を訪ねたのが運の・・・

本間 英樹

中山会長のエネルギー溢れ過ぎる熱意がきっかけです。叶うか分かりませんが障がい者と金儲けをするのが夢です。 山崎 定治

なすびの里で働き出した頃、出店の度に色々と教えていただいたおじさま達との出逢い

前原 隆司

「千工」の料理やスイーツの簡単レシピ

暑いですね～！年のせいか疲れがとれなくて……？でも、なでしこジャパンの優勝のおかげで元気がもらえました。今回のテーマは「ズッキーニを使った夏バテ防止メニュー」です。ズッキーニはカロテンのほかにカリウム、ビタミンCがバランスよく含まれています。油で炒めることによって、カロテンの吸収率をアップさせ、体の免疫を強化し、風邪予防や粘膜の保護に効果があります。カリウムは、ナトリウム（塩分）を排泄する作用があり、高血圧の方に効果があります。しっかり食べて暑い夏をのり越えましょう。

「*夏バテ防止！ズッキーニとチーズの豚肉巻き上げ」

材料（4人分）

豚もも肉薄切り	16枚
塩・こしょう	少々
ズッキーニ	1/3本（約50g）
溶けるスライスチーズ	4枚
※小麦粉	適量
※牛乳	適量
※パン粉	適量
揚げ油	適量
付け合わせ	
サニーレタス、プチトマト	

【作り方】

1. ズッキーニは3mmの厚さの輪切りにする。サニーレタスは食べやすい大きさにちぎる。
2. 豚肉は塩、こしょう（黒こしょうがおすすめ）を少々ふる。2枚を広げて1組とし、中央にチーズとズッキーニをのせて包む。衣を順につける。（小麦粉、牛乳、パン粉の順）
3. フライパンに油を1cmほど入れて中火で温めて2を入れる。
4. 色づいたら裏返し、弱火で揚げ焼きする。
5. 4を器に盛り付け、サニーレタス、プチトマトを添える
6. ソースは好みでケチャップや中濃ソースなどで召しあがって下さい。

※衣はつながりが卵でなくて牛乳でもパン粉が付きません。卵よりパン粉が付かない分、吸油率が低いのでヘルシーです。



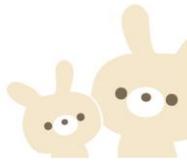
「*食べる夏野菜スープ」

材料（4人分）

パスタ（好みのもの）	20g
ベーコン（薄切り）	3枚
人参	1/2本
ズッキーニ	小1本
オリーブオイル	大きじ1
じゃが芋	小1個
玉葱	1/4個
キャベツ	1枚
カットトマト缶	1/2缶
固形コンソメ（チキン）	2個
水	3カップ
塩、こしょう	各適量

1. ベーコン、キャベツは2cm四方に切る。人参、ズッキーニ、じゃが芋、玉葱は2cm角に切る。
 2. 鍋にオリーブオイル（又はサラダ油）を熱し、ベーコンを炒める。つづいて1の野菜を入れ、玉葱が透き通るまで炒める。
 3. 2の鍋に水3カップとコンソメを入れ、カットトマト缶を加えパスタもそのまま加える。
 4. 野菜が柔らかくなったら、味をみて、塩、こしょうを加える
- ※パスタは茹でずにそのまま入れて下さい。スープに適度なとろみがつきます。今回はリボン型のかわいいパスタを入れてみました。





お知らせ

きょうされん夏物販報告

平成 23 年度きょうされん夏物販の報告
(8/24 現在) 併せて冬物販のお知らせを
させていただきます。

【全体売上額】 【自立の会売上額】

504,590円 93,275円

今年の夏物販は注文者数が15名と昨年の2名に
比べ大きく伸ばす事が出来ました。売上金額もそれ
に比例して伸びております。今後も会員の皆様の御
協力のもと、きょうされん物販の取り組みを強化し
ていければ、と思います。

※ きょうされん物販の収益金は全てなすびの里
利用者自治会旅行費用に充てられます。
ぜひ、御協力のほど宜しくお願い致します。

今年も冬物販が始まります・・・

さて、少し早いぐらいですが冬物販のお知らせを
させていただきます。今年も「はたらく仲間のうた
カレンダー」をはじめ、多くの食品などを扱ってい
ます。是非、お歳暮などにもご活用下さい。チラシ
や詳細については、追ってご報告致します。

障がい者一人暮らしを考える会 講演会のお知らせ

■ テーマ

「障がい者が地域で生活するためには・・・」

障がい者が、地域でどうやって生きているの
か、地域の交流はどうするのか、を語り合い、
障がい者のこれまでやってきたことを語り、皆
様の声を聞く機会にしたいと考えています。是
非ご参加下さい。

日 時：平成 23 年 9 月 17 日 (土)

受付 午後 1 時～

開始 午後 1 時半～4 時

場 所：栃木市保健福祉センター
レクリエーションルーム

講 師：川俣 禎康
(障がい者の一人暮らしを考える会会長)
見形 信子
(自立生活センター
くればす 事務局長)

参加費：無料

定 員：20 名まで

申込期限：9 月 10 日

～申し込み・お問い合わせ～

障がい者の一人暮らしを考える会

TEL 090-7701-3130 18 時以降 (会長：川俣)

E-mail kappal@cc9.ne.jp

社会福祉法人なすびの里創立 10 周年記念 はばたけコンサート 2011

なすびの里はお陰様で今年 10 周年を迎えました。その記念イベントとしていっこく堂とマギー審司による
はばたけコンサートを開催いたします。詳しくは同封してありますチラシをご覧ください。多くの皆様のご参加
をお待ちしております！！

日 時：平成 23 年 10 月 17 日 (月) 午後 6 時開場 午後 6 時 30 分開演

場 所：栃木市栃木文化会館 大ホール

入場料：全席指定 S 席 3500 円 A 席 3000 円 B 席 2500 円 (当日各 500 円増)

編集後記

なすびの里が 10 周年を迎えるに当たり、今までご尽力を下さった方達の話しを伺う機会が増えまし
た。これからも 15 年、20 年・・・と、なすびの里の歴史を刻んでいくことでしょう。その中の 1 人とし
て微力ながら貢献できたらと思います。

(高瀬)