

# はばたけ



Vol.89

2011年10月25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

## 社会福祉法人なすびの里

### 創立十周年おめでとう

栃木障害者の自立をめざす会  
会長 中山 全央

社福）なすびの里創立十周年おめでとうございませう。

栃木障害者の自立をめざす会の発足から、店舗ゆうの家、共同作業所ゆうの家。そして、なすびの里の設立まで物心両面でのご支援を賜りました二十数年を考えると、感慨深いものがあります。ここに、会員の皆様に会を代表しまして感謝申し上げます。

このたび、社会福祉法人なすびの里記念事業に合わせたかのようにして、なすびの里の職員全員が当会に入会されたことが報告されました。これは、施設が開所されてから、なし得ない最も価値のあるものと喜んでいきます。この会員拡大の成功は、職員である海老原、前原、高瀬の自立の会役員の奮闘の賜物です。誌面をお借りしまして心から感謝もうしあげます。この会員拡大の成果は家族・利用者にとって一人では成し得ない志も、夢を描きながら実践することでかなうことを、私たちは今まで証明しています。こうして、若い職員と共に、当会の「村作り」を具現化する協同作業ができることを願っています。

さて、創立十周年までの道程を簡単にお話ししますが、一九九七年、自立をめざす会臨時総会の中で、「なすびの里アピール」を採択

し、栃木市などの総意を集めて設立した社会福祉法人うまぐりの里の分場や、新たなデイサービス事業等の研究、福祉作業所の認可・格差是正の要求を揚げました。また、この中で基本財産の土地取得、建築資金の確保を進めると決意してから、四年ほどの法人設立準備会や施設設立委員会の中で検討の結果、二〇〇一年八月二十三日の法人設立、翌年の二〇〇二年四月一日授産施設ゆうの家、デイサービスセンターなすびの里の開所でした。

施設建設のコンセプトは「光と風」地域性を十分生かした建設プランを数社の建設設計コンペを行った結果、現在の建物が採用されました。

また、利用者の労働と賃金を補償し、豊かな生活を補償するために自主生産・自主販売ができるような、授産科目の選択をめざしました。それが、パン、うどん、きょうざれんふきん（縫製）、陶芸でした。また、重度な障害者も受け止められる、施設建設と職員の確保を命題に頑張ってきました。

昨年は、法人として新たに、なすび食堂が開設されました。これからは、グループホーム・ケアハウスなどの利用者の生活を充実した取り組みと、重度な障害者をもった利用者のご家族の支援が急務であると考えています。最後になりましたが、こうした施設建設のための学習や、発展し続ける法人のあるべき姿を積極的に学習し、提案もしながら共に歩む決意です。

## 親の役割、そして障害者と 共に生きるとは

中川 浴和(旧姓中山)

三年前に結婚をして、二児の母になった今、親の役割や子どもの将来をふとした時に考える。

私は子を持つ事で、人生観がかなり変わった。子を持つてはじめて、障害者の姉妹である自分に、少し、優しくなれたような気がする。娘や息子と、教育テレビを見ながら歌ったり、娘や息子をあやす姉を見て、少し自分が居る事の意味を、肯定的に見ることが出来るようになった。

主人にも感謝をしている。子どもたちにも『未央おばさん』と過ごす時間を大切にしたいと思う。

結婚をする前は、『障害者が姉妹に居る自分は、結婚して家庭を持つてはいけないのではないだろうか。』という漠然とした思いを持っていた。

それが何故かと言われれば、良くは分からないが、ただ何となくそう思っていた。今は、姉を『おばさん』にしてあげられて良かったかな、と思える。



親から受けた愛情の度合いが、もし数字的なもので表されるとしたら、自分は少し障害のある姉よりは少ないような気がしたり、何となく扱いが違うなと思ったり。

障害者を姉妹(兄弟)にもつ人間は、多かれ少なかれこんな思いを持っているのではないだろうか。

かつての私もそうだった。でも今は、そういう気持ちはあまり持たなくなった。

娘や息子には、障害を持つおばさんが居る事で、人に優しく、困っている人を手助けすることの大切さを、少し身近に学ばせてあげられるかな、と思えるようになった。

きっと社会と言うのは、少しの優しさの持ち寄りあい、より良く出来るのではないだろうか。



大人が、子どもに『人に優しくする事』を見せてあげれば、自然に子はそれを学んで、実践する。

未央おばさんが居てくれる事で、子ども達の色々感じてくれる事があれば、本当に嬉しいし、その手助けをしたいなと私自身、いつも思う今日この頃である。

## 「千工」の料理やスイーツの簡単レシピ

食欲の秋です。私の好きな季節がやってきました。さつまいもや栗、ごぼう、里芋……。美味しい食材がたくさん出回っています。今回はさつまいもを使った料理を紹介します。最近揚げないドーナツなどヘルシーなお菓子などが人気です。さて、ここでも揚げない大学芋を紹介します。試してみてください。

### 「＊ヘルシー大学芋＊」

材料（4人分）	
さつまいも	400g（小2本）
サラダ油	大さじ2
黒砂糖（粉末）	20g
水あめ	大さじ1
醤油	小さじ1
黒ごま	適量

#### 【作り方】

1. さつまいもはよく洗って皮ごと乱切りにします。水に10分ほどつけてあく抜きします。
2. テフロンのフライパンに油大さじ2を入れ、黒砂糖をふり入れます。砂糖が溶けたら、水あめを入れ、しょう油も入れます。
3. 2の砂糖液の中に、よく水気を切ったさつまいもを入れ、蓋をして、やや弱めの中火。パチパチしてきたら、火を弱め、焼く10分。芋に竹ぐしを刺してスッと通ったら、砂糖液が絡むまで炒っていく。
4. いい具合に表面がカリッとして、砂糖液が絡んだら出来上がり。ゴマを振って下さい余分な油は鍋に残ります。

注＊写真は、自宅に黒ゴマがなかったので白ごまをふりました。



### 「＊さつまいものポタージュ＊」

材料（4人分）	
さつまいも	300g
玉葱	100g
人参	20g
バター	10g
コンソメ（チキン固形）	1個
水	250cc
牛乳	500cc
塩、胡椒	適量
あればドライパセリ	適量

1. さつまいも、人参は皮をむき、1cmの輪切りにします。
2. 玉葱は薄切りにします。鍋にバターを溶かし、玉葱を焦がさないように炒めます。玉葱がしんなりしたら、さつまいも、人参を入れ、軽く炒めます。バターが全体にいきわたったら、分量の水をいれて、さつまいもが柔らかくなるまで煮えたら火をとめます。
3. 2の材料が冷めたら、ミキサー、またはスピードカッターでなめらかにし、鍋に戻します。（水分が足りなくて、ミキサーが回転しない場合は、分量の牛乳を少量加えて下さい。）
4. 3を弱火にかけ、牛乳を2～3回に分けて加えます。塩、こしょうで味を調べて出来上がり。あれば、パセリをふるとおしゃれです。

注＊さつまいもは切ったら水にさらしてあく抜きして下さい。



# お知らせ

## きょうされん冬物販の お願い

毎年恒例の冬物販の季節がやってきました。はたらく仲間カンダ-やおいしい物がたくさんあります！ぜひこの機会にご検討下さい。

※お勧め商品※

- \* 2012 年はたらく仲間カンダ- 壁掛版 1200 円  
卓上版 1000 円
- \* りんごたっぷりパイ 4700 円
- \* はとぼっぼのギフトラスク 2835 円
- \* 北海ちゃんこ鍋セット 5250 円
- \* 林-ツク 水揚げずわい蟹 2尾 5250 円

## 自立をめざす会主催 クリスマス会のお知らせ



自立の会主催のクリスマス会を開催致します。楽しいイベントを多数用意しています。皆様お誘い合わせの上、ご参加下さい。

日にち：平成23年12月17日（土）

場 所：国府地区公民館（予定）

※詳細が決まり次第お知らせいたします。



## とちおとめ

### の販売が始まります！

12月上旬頃の発売を予定しています。仲間が一つ一つ丁寧に育てました。この機会にぜひご賞味下さい。詳細は別紙をご覧ください。

1 パック 600 円

1 箱（4 パック入り）2400 円

イチゴ濃縮ジュース 580 円



## コマツフェスタに出店します！

10月29日（土）に(株)小松製作所 小山営業所にてわたあめとじゃがバターの出店をします。当日お手伝い出来る方はぜひご連絡下さい。

担当：前原 TEL 0282-29-6111

## 栃木障害者の自立をめざす会 活動報告

9/10 役員会

10/2 しらさぎ祭 出店（わたあめ）

総売上 37,212 円

10/8 役員会

10/22 社）なすびの里 10周年式典 参列

## 編集後記

秋も深まり、紅葉がきれいな季節になりました。なすびの里 10周年イベント、記念式典を通して、施設、家族会、自立をめざす会の絆がより一層深く結ばれたのではないのでしょうか。また、この機会に携わって下さった多くの方達にも感謝したいと思います。12月にはクリスマス会がありますので、またこの機会にいろいろな方達と交流を深められたらと思います。

（高瀬）