

社会福祉法人こころの窓設立（青い鳥開所）15年目という中途半端ではなく、半端ない歴史の周年記念に寄せて少し公私混じえた振り返りを寄稿してみたい。先ず、この15年というのは私の福祉人生と一致する。思えば15年ちよっと前、縁あって現理事長から薫陶を受け、福祉を喰いものにしていた業態から一念発起、福祉を喰いぶちにする当法人へ、とらばーゆ（死語？）したのが始まりだった。時は平成15年、障がい福祉の風景は、これまで、（行政処分という）、いかついで、措置という名で、お役所が一方的にサービスを決めていたのが、やれ契約とか、自己選択とか、地域とか、どうも3年先輩の介護保険に似せて作られた、支援費制度というものに改められた時であ



相談支援事業所青い鳥 管理者 増淵一郎

青い鳥と共に、そして、これから

る。これは、ちよっとカッコつけていうと官のパターナリズム（俺にまかせろ、面倒みてやるのが福祉）からの脱却を意味する極めて画期的な改革と言え、後に続く障害者自立支援法や今の障害者総合支援法の根幹としては変わってない。この支援費制度導入という障がい福祉の節目の年に、青い鳥が産声を上げたわけだが、その頃は通所更生施設とかいつて、まだ施設という公用語（施設設備？）が許されていた時代。一方で、私の方はこの障がい施策の一大過渡期のなか、福祉のふの字も知らず、入所施設で丁稚奉公してきたのはいが、現場だけでなく経営もやれという。この有難くもおこがましい注文に、そもそもからつきし勉強が出来ない私に、運営管理なんて務まるはずがない。大変なところに来てしまったと思つていたところ、子供が出来てしまった。つまり、わがままの選択が使えなくなっていた。

あれから15年、出だしの支援費制度はサービスの爆買いを生み3年足らずで破綻、猛省した国は、持続可能な・・・というお金ないキャッチフレーズで、様々な制度改革の変遷を繰り返してきた。当然、青い鳥もその渦に巻き込まれ、事業制への細分化、再編等が何度か行われてきたと共に、安定基盤のために規模拡大を余儀なくされた。そして現在、開所時より、利用者3倍、職員5倍ぐらいい、敷地建物だいたい倍（これ適当）となって、堺で名だたる（よく送迎車見る）笑、法人となつてしまった。かくいう私は、この成長路線に乗っかかり、様々な事業に関わらせていただいた。どの事業を受け持つても、常に優秀な部下という人たちのお蔭で、未だ法人に居座ることが出来ている。

さて、15年も経ち、このデカくなった通所施設青い鳥が、法人の中核本事業（第一の事業）として成熟を増す中、さしずめグループホームは、法人の第二の事業として定着を帯びてきた。勝手に法人の第一や第二と物語っているが、こころの窓の利用者・保護者にとつて求めるもの、第一が日中保障（作業所）、第二が親亡き後の保障（ホーム）であるなら、そのニーズ、特に第一の保障は言うに及ばず、第二の保障が満たされさえすれば、安心だろうか？ そこで、私が提唱したいのが、第二のものも保障である。なんだか保険のコピーみたいだが、いわゆる緊急時における法人の対応機能というものが、第一と第二の体制では限界がある以上、第三の分野に期すのが賢明であろう。折しもお国が「地域生活支援拠点等」という基盤整備をぶち上げてくれた。これは一つに、地域生活において、障がい者等やその家族の緊急事態に安心感を担保する機能を備えることとして、①非常時に対応できるバックアップ機能「相談機能の強化」、②緊急時の受け皿「緊急の受入れ・対応の強化」である。まさしく私が今担当している、相談支援事業と短期入所事業に役割。ピタコンする訳で、おあつらえ向きこの上ないと思つている。普段青い鳥行けて、将来はホームで生活、そして今何か緊急時あつても安心。なんって理想に向け、第三の保障（有事のサポート）を推し進める事が、青い鳥道15年目にしてなお、現場主義で地域生活支援に傾注している私の残り少ない天命ではないか、と大袈裟にこじつけている。

農業体験プログラム「NOMAD LAND(ノマド・ランド)」(仮称)9月開園!

「平成」最後の夏、青い鳥では、利用者様の新たな作業プログラムとして、また軽運動および土や植物等の自然に触れる事で心身のリフレッシュを図る目的として、9月より農業体験プログラムを実施します。

現在、プログラム名は「NOMAD LAND(ノマド・ランド)」と命名予定です。コンセプトとしては、機関紙の名前でも使用されている「NOMAD」=「遊牧民」。『地平に理想を求め、その場に留まることのない遊牧民がしばしの間「LAND」=「開拓地」に留め、新たなサービスの事業を探る』といった意味が込められています。

これから、利用者が充実した楽しい活動とするため、担当する職員で検討会議を進めていきます。また機関誌、ホームページにて進捗状況は報告いたします。今後の「NOMAD LAND」の展開をお楽しみにしてください。



「NOMAD LAND」(7月現在の様子)

新商品紹介 ♡「チーズケーキ 3本セット」♡ 600円

青い鳥スイーツの《おかしな食べ方》

今回のお菓子は「ホワイトチーズケーキ」。何度も紹介している「ホワイトチーズケーキ」ですが、製菓担当職員がこっそり教える暑い夏におススメの食べ方があるのです。

その食べ方とは…『凍らせて食べる』です。方法は簡単 !!

「ホワイトチーズケーキ」を冷凍庫に入れるだけ。

あとは凍ったままの状態でお召し上がりください。

ひんやり軟らかく凍ったチーズケーキとシユクレがまるで濃厚なクッキーアイスのように早変わり。

パティシエも太鼓判の美味しさ。一度、お試しになってください。



堺の車窓から Vol.11

今回ご紹介する駅は、南海本線「堺駅」です。空港特急ラピートαを除く全種別が停車し、終日にわたり優等列車（特急・急行・区間急行・準急行）と普通列車の緩急接続が行われています。2017年度の一日平均乗降人員は38,196人で、南海電鉄全体の駅（泉北高速線の駅を除く100駅）の中で平均乗降人員数は第6位です。



1888年5月15日に、現在地より少し北側の南海バス堺営業所付近に、堺市で最初の駅「吾妻橋駅」として開業しました。1912年には、阪堺電気軌道の宿院停留所が開業し、続けて宿院停留所から大浜公園内へ向けて大浜支線が開通します。当時は、水族館や歌劇場を中心とした娯楽施設が立ち並び行楽地として賑わっていたようですが、現在では大浜海岸など海浜リゾート地の工業地帯化により、往時の面影は残っていません。南海本線と大浜支線の接続駅として龍神駅が設けられると、堺駅に変わる堺の新しい玄関口として賑わうようになり、戦前は堺市最大の乗降客数を誇り、特急・急行は龍神駅に停車し堺駅は通過していました。1955年の線形改良工事に合わせ、龍神駅と堺駅を統合した新生「堺駅」が現在の堺駅南口付近にて再スタートを切りました。

1985年の南海本線高架化により、現在地に再び移転されています。1986年には、関西初出店のイトーヨーカドーが開店（現在は閉店）するなど徐々に再開発が始まりました。1997年には、地下1階・地上7階建ての駅ビルが竣工し、1・2階を駅施設に使用しています。2000年7月には、商業施設プラットフォームが開業し、連絡通路で駅と直結しています。西側にも、ホテル・ラウンドワンが開業し、かつての賑わいを取り戻しつつあります。バスターミナルも、東側・西側・南側と3ヶ所整備され、堺市の交通の要として機能しています。

【今回は、南海本線「湊」駅です。】

社会福祉法人こころの窓 事業概要

- 青い鳥 就労継続支援事業B型 定員 30名
生活介護事業 定員 70名
- ヴィラージュあゆみ ヴィラージュあまね グループホーム(共同生活援助事業) 11ヶ所 定員 54名
- ショートステイあかね ショートステイ(短期入所事業) 定員 12名
- 相談支援事業所青い鳥 相談支援事業
- 青い鳥初芝教室 児童発達支援事業・放課後等デイサービス 定員 10名
- ショップ青い鳥

KoKoRo no MaDo

Social Welfare Organization

理念

愛と英智で 人に添い

愛と英智で 事に当たり

愛と英智で とともに生きる

今日も健康

〇〇を食べてから急にお腹が痛い...、下痢...、
なんだかムカムカ吐き気(嘔吐)がする...、
食中毒かな...、



食中毒は一年中いつでも起こりますが、ウイルス性の食中毒が多い冬に対して、気温と湿度が高くなる夏は細菌による食中毒が多くなります。食材の管理や調理法に注意する事が大切です。

食中毒の予防

- ・細菌を付けない.....調理前の手洗い、使用前、使用後の調理用具(包丁、箸、まな板など)は、清潔を保ちましょう。
- ・細菌を増やさない.....買って来た食材はなるべく早く冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
調理後はすぐに食べ、料理が残った場合は、清潔な容器に移して冷蔵庫に入れましょう。
夏場のお弁当には、菌の増殖を防ぐ食品を入れるのもポイントです。
- ・細菌をやっつける.....肉や魚は中心部が75℃以上になるようしっかり加熱し1分間以上の加熱をしましょう。

食中毒を発症した場合

安静、食事を控えて腸を休める、下痢がみられても市販の下痢止め薬は使わない、こまめな水分補給(脱水予防)、早めの病院受診を!

意識がもうろうとしたり、けいれんが起る場合はためらわずに救急車を呼びましょう!

(看護師 : 谷口 裕子)

COOKMADO

夏に旬を迎える夏野菜は、太陽の光をいっぱい浴びて育ちます。旬の野菜はビタミンやミネラルなどの栄養素が他の季節よりも多く、安くて美味しいと良いことづくめです。そんな夏野菜の特徴や選び方をご紹介します!!

《夏野菜の特徴・選び方》

- ★きゅうり.....成分のほとんどが水分で低エネルギーな食材です。選び方は緑色が鮮やかで、全体に張りがあり、表面のトゲがさわると痛いぐらいのものが新鮮です。
- ★トマト.....ビタミンA・Cを多く含んでいます。ビタミンAは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。ビタミンCは細胞間の結合組織を強くする作用があります。選び方は全体にかたくしまり丸みがあり、へたが緑色で、いきいきしているものほど新鮮です。
- ★オクラ.....ビタミンA、食物繊維が多く整腸作用もあるため便秘にはピッタリな食材です。選び方は全体的にみずみずしく緑色が濃く、表皮に生毛が密生し、へたが若々しいものが良いです。
- ★みょうが.....カリウム量が多く、独特の香りと辛みが食欲増進を促します。選び方は全体に丸みがあり、先がしっかりと閉じてぎゅっと締まりのあるものを選ぶのがよいでしょう。また、ツヤがあるものも良いです。

夏野菜のきゅうり、トマト、オクラ、みょうがを使用したこんな小鉢はいかがですか?

夏野菜の小鉢(2人分)

- きゅうり 1/2本
- トマト 中サイズミニトマトで2個
- オクラ 4本
- みょうが 1本
- ごま油 大さじ1程度
- 塩 軽く2つまみ
- 白ごま 適量
- しょうゆ 小さじ1弱

<作り方>

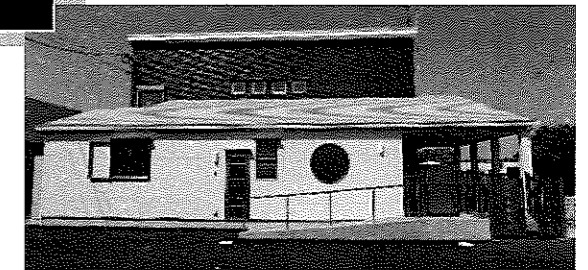
- ①きゅうりとみょうがは千切りに、トマトは一口大に、オクラは茹でて立て半分に切る。
- ②ボウルにすべてを入れ、ごま油・塩・しょうゆで味付けし、白ごまをかけて出来上がり。

(管理栄養士 : 山勝 泰子)

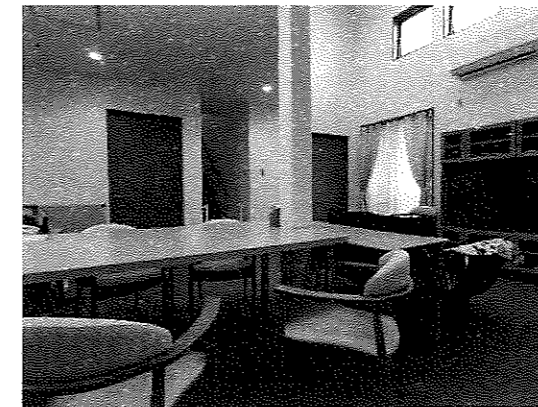
事業紹介

平成30年6月、社会福祉法人こころの窓にとって美原区で初めてのグループホームとなります『すごうホーム』が開所いたしました。

定員である5名の利用者を迎え、当法人既存の施設共々、利用者様の「自分らしさの実現」により近付けるよう、また、安心安全な社会生活の拠点となりますよう、有効に活用を図ってまいります。



《すごうホーム外観》



《すごうホームリビング》

この間、延べ52名の方々から、4,612,000円ものご寄付を頂戴いたしました。この場をお借りして改めてお礼申し上げます。また、お関わりくださった全ての皆さまに対して、ここに深く感謝申し上げたく存じます。頂いた寄付金は、今回のすごうホームだけでなく、今後の第2期事業、また法人の諸事業の更なる発展に役立てるよう、大切に用いたいと存じます。ありがとうございました。

今後ともホーム事業並びに当法人事業への、更なるご支援・ご声援をよろしくお願い申し上げます。

【すごうホーム施設整備資金計画】

支出の部		収入の部	
本体工事費	51,840,000	施設整備補助金	31,419,000
設計監理費	2,970,000	銀行借入金	10,000,000
		法人自己資金	13,391,000
計	54,810,000	計	54,810,000

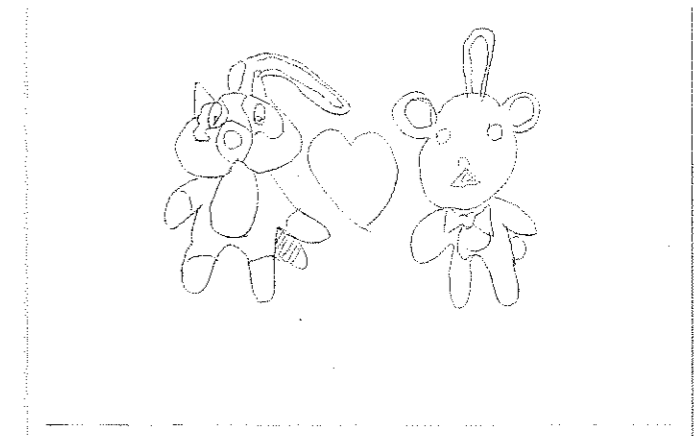
【NOMAD計画 敷地整備資金計画】

支出の部		収入の部	
開発工事費	17,906,400	H29 寄付金	4,612,000
設計監理費	1,080,000	銀行借入金	9,000,000
		法人自己資金	5,374,400
計	18,986,400	計	18,986,400

アーティスト・ノマド



山田 一夫さん
(青い鳥 就労継続支援事業B型)



渡邊 洋子さん
(青い鳥 生活介護事業)