

アスモ新聞

アスモ新聞はアスモのホームページ <http://www.asumo-kaigo.jp/> からご覧になれます。

上記のアドレスか【在宅介護センター・アスモ】で検索してください。

「人に喜ばれる仕事を！！」のアスモは、みなさまとの新たな出会いをお待ちしております。

発行所：在宅介護センター・アスモ
平成20年6月

創刊第33号

〒165-0026
中野区新井1-26-4 オスカーマンション2F

☎ 03-5318-4007



代表取締役 花堂浩一

ブルーリボン



ニューヨークのある高校の先生が、卒業を迎えた生徒たちのためにあることを思いついた。皆に一人一人が大切な存在であることをわからせようと、一人ずつ教壇に立たせ、「あなたは、先生にとってもクラスの皆にとっても大事な人です」と言って、『かけがえない人』と書いたブルーリボンをプレゼントしたのだった。その後、先生はこのブルーリボンを学校の外にも広めることにした。人に自分の価値を認めてもらい、自分も人の価値を認めることで、周囲がどう変わるかを調べようと考えたのだ。生徒全員にブルーリボンを3本ずつ渡し、こう言った。「自分が大切だと思う人のところへ行って、このリボンの意味を説明した上でプレゼントしましょう。」

ある男子生徒は、以前、進路の相談にのってくれた、近くの会社の主任に敬意を表し、ブルーリボンを進呈した。左胸につけてあげ、内容を説明して残りの2本を渡した。主任は、日頃から尊敬している上司に進呈し、残りの1本を渡した。気難しいことで有名だった上司は、社内によく思ってくれた人がいたことに驚き、感激し、家に帰り14歳の息子に話した。「今日オフィスで、大切な人へとリボンをもたらしたんだ。もう一本も大事な人に渡すそうさ。パパは忙しくてお前を全然構ってあげられなくてごめんね。そのくせ怒ってばかりだったね。ママと同じように、パパにとってもお前はかけがえない、一番大切な人だよ。」

最初息子はびっくりしていたが、やがて身体を震わせて大声で泣き出した。「僕は誰にも愛されていないと思っていたよ。もうどうなってもいいと思っていたんだ。パパ、ありがとう。」

こうしてブルーリボンは、やがて地域の人やその家族に感謝の意味を込めるリボンとして広がったそうである。

・・・ってペン大嶋啓介の「夢エール」に投稿された記事である。人間にとって愛とは、花に例えると「水」のようなものなのだろう。この世の、一番の悲しみは、「誰にも必要とされない自分に気づくこと」と言う人もある。

最近、暗いニュースが多い中で、地域でこんな動きがあれば、未然に防げることもあるのでは、と感じさせられた。

私の「きもち」



アスモグループ 会長
南 直也

散歩の途中、公園の垣根にからまるカラスウリの赤い実を妻が見つけた。翌朝連れ出され、その実をスーパーの袋に集めた。午後から、親しくしている歯科医の誕生パーティーがあった。妻はきれいな紙袋にカラスウリの実をつめ直し、先生の奥様に差し出した。テーブルに置かれた皆のお祝いの品はどれも、安くないことが、その包装紙からうかがい知れる。その片隅に、元手のかかかっていない野生の赤い実。「よかったのかなあ。」と帰り道、妻に尋ねた。妻は無言であった。

翌日、歯科医の前を通りかかると、患者さんの出入りするドアに赤い実が留めてあった。

お金は万能ではない。
「カタチ」よりも「キモチ」。
無言の妻はそう言いたかったのだと、知った。

詩のご紹介

武藤 真由美様

おはじき

おはじきはいろいろな色があつてきれいです

よくお友達と買いに行きました

おはじきは小学校時代練習しました

でもなかなかできませんでした

お友達は上手に出来るのにうらやましいです

今はもうやらなくなりました

お友達と一緒に買いに行ったときはうれしかったです

私はおはじきを見るとなつかしいです

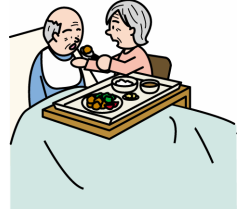
今、おはじきをする子供いないかもしれないね

そのお友達どうしているかしらね

武藤様

素敵な詩をありがとうございました





私の知り合いに90歳になるおじいさんがいます。

80歳になる奥さまが毎日、介護をしています。

おじいさんは多発性脳梗塞により歩行が困難になり今では完全に寝たきりになりました。

しかし彼は歩行が困難になっている事を理解しておらず、自由に歩けるという意識があり、元気な時と同様にポータブルにも座りたい、歩いてトイレにも行きたいと奥さんを困らせます。

去年は脱水状態で何度も救急で入院したそうで、奥さんは旦那さんへ水分を補給しようとしませんが、口を硬く閉ざし飲もうとしません。それでも毎日、怒鳴られながらストローつきカップを口に運んでいます。

夜中でも朝方でも目が覚め、空腹だと言うと食事を(サンドイッチを刻んだりして)用意するそうです。

昼間はヘルパーの方や訪問看護が入っており、入浴も訪問入浴のお世話になっているそうです。

介護保険制度と素晴らしいケアプランのおかげで在宅介護ができると感謝していらっしやいます。

ヘルパーさんの訪問はケアは勿論、奥さんの唯一の心の休息になっているようです。

全介助でも車いすに座り、リビングで以前と変わらない生活リズムを保っているおかげでしょうか。

入院中は認知が進んだようでしたが、帰宅して以前に近い生活を確保する事で、しっかりされています。

体は動かなくても、昔と変わりなく家族に【おかえりなさい】【ごきげんよう】【仕事どうだ?】と余裕のある会話をします。おまけに出張の多い息子さんが帰宅すると【いつも、大変だな、体を壊すなよ、心配だ】と人の心配まで。

高校生のお孫さんに数学と英語は、教えられると自身ありげです。(お孫さんは笑ってますが)

明るく前向きな姿をみると、周囲も元気になります。それに負けず劣らず奥様も、大変なはずなのに明るく冗談を言ったり、工夫する事で楽しさにかえていっているようです。ヘルパーの方に【お母さん、座っていいんですよ】なんて言われてもご主人の傍を離れず妻として一緒に介護を行っているのでしょうか。(実際は身体介護はできない為、見守っています。)とにかく明るく前向きな性格がよかったのでしょうか。

こんなに素敵に歳をとる…物事を前向きに考える。そんなお二人を尊敬しております。



【季節野菜の香味だれ】

材料: ☆砂糖、酢、しょうゆ…各同量

野菜…適量

(もやし、きゃべつ、にんじん、
ブロッコリー、かぼちゃ、ナス等)

鶏肉…適量

1. 野菜を茹でる。

(かぼちゃやナスは素揚げにしてもよい。)

2. 鶏肉は、軽く粉を振って焼く。

3. よく混ぜた(☆)を、野菜や肉にかける。

※(☆)は唐揚げ等にかけてもおいしいですよ。



簡単10分クッキング

【たまねぎのチン】

材料: たまねぎ

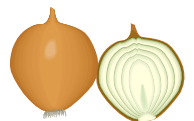
◎けずりぶし、バター、しょうゆ…適量

1. たまねぎに十字の切り込みをいれる。

2. 皿にのせ、レンジでチンする。

(半透明になるくらいが目安。
新たまねぎなら、2分くらい)

3. ◎をかける。



ヘルパーさんに教わった簡単料理です。
ありあわせの野菜と肉で簡単に作れます♡