

アスモ・たんぽぽ新聞

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

たんぽぽ介護

平成20年11月

創刊第38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

昨日、牛久保洋次氏の勉強会に参加した際に、朝日新聞の天声人語にいいことが書いてあると、記事を渡されましたので、概略を紹介させていただきます（牛久保氏は、皆さんもご存知のレコードレンタル友&愛やピザカリフォルニアの創業者でもあり、私が師匠（メンター）として尊敬申し上げる方です。）

……芭蕉の門下、越智越人（おちえつじん）の俳句に
行年や親に白髪をかくしけり

がある。我が子の髪に白いものが交じってきたと気づいたら、親は心細く感じる。だから隠さなければいけない、という親思いの句ではないだろうか？

また「父母存するうちは老いを称せず」。親が生きているうちは、自分が老いたとは口にしない。古風な孝行の心構えである。しかし最近では、親を世話する子による虐待の悲劇が後を絶たない。昨年、家庭内でおきた高齢者の虐待は1万3千件を超え、被害者の7割は介護の必要な人。また加害者の4割は息子だったそうだ。親の寿命が延びれば、子も老いの坂にかかりだす。白髪を隠し、親孝行をしたいものである。

今月（11月）11日は介護の日で「いい日、いい日」との語呂合わせだとか。センスはともかく、大臣は母親の介護を自ら体験した舛添氏。支え合いを進める力になる、身のある一日に期待したい。介護に疲れた人を、孤立感という荒野に迷わせてはならない……

私たち介護事業に携わるものとして、一番心しなければいけないことだと痛感しました。どれだけ手間隙かけて現場にあたることができるか、ご利用者様ご本人だけでなくそのご家族に、どう接していくべきかをこれからも真剣に考えていきたいと思えます。そしてそれには、まず自ら笑顔になること。自分の身近かな人に笑顔になってもらうこと……ではないでしょうか。



近詠三句

老いらくや近間のさくら良とする

河合みのる

初詣まつときいつもの位置に立つ

点滴のリズム見詰める日永かな

河合様

素晴らしい俳句を

ありがとうございました





あたたまる話



もうすぐ12月。色々なビルがクリスマス用にライトアップされ始めました。クリスマスといえば、ディズニーランド。ディズニーランドにまつわる、ちょっといい話を聞きました。

ディズニーランド内のレストランでのお話です。

若い夫婦が来店し、二人分の料理とお子様ランチを注文しました。規則では子供以外には、お子様ランチのオーダーは受け付けないことになっています。ウエイトレスは少し迷って、そのことを二人に伝えようとしたのですが、二人の切羽詰まった様子に、考え直し、

「なぜ、お子様ランチをご注文されるのですか？」と聞いてみました。

すると、奥様が「私達には1歳になる子がおりましたが、病気で亡くなってしまいました。元気になったらその子をディズニーランドに連れてこようと楽しみにしていたのです。ちょうど今日が1年目の命日にあたります。」と。

その話を聞いたウエイトレスは店長にそのことを告げました。店長は窓際の席に案内し、子供用のいすを用意して、「どうぞこちらにおかけください」と小さな子がいるかのように、子供用いすをひいてくれました。そして注文されたお子様ランチを運んで、「3名様、ごゆっくりどうぞ。」と言いました。

ご夫婦は涙して喜ばれました。

このウエイトレスが「規則ですから。」で終わってしまったら、この暖かい対応はなかったのではないのでしょうか。人にはそれぞれ事情があり、そこを思いやっけてあげるゆとりを持つことで、相手だけでなく、自分も、周囲も幸せな気持ちになることを教えられました。



簡単レシピ

香草風味焼きチキン



骨付き鶏もも肉	2本
☆ 卵黄	2個
☆ からし	適量
○ パセリ	適量
○ パン粉	適量
○ オリーブオイル	大さじ1弱
○ にんにく	1かけ
▼じゃがいも	大1個
▼クレイジーソルト	適量

- 1 オーブンを200度に熱しておく。
- 2 鶏肉を軽く塩コショウし、フォークで穴をあけ、鶏肉に卵黄とからしをまぜたもの☆を塗る。
- 3 パセリ・パン粉・オリーブオイル・にんにくみじんきりをまぜて(○)鶏肉に塗る。
- 4 じゃがいもを小さめに切り、クレイジーソルトをかける。
- 5 200度のオーブンでチキンとじゃがいもを20分焼く。
230度に温度を上げて10分焼く。
(パン粉に焦げ目を付ける為)
- 6 お皿に盛り付けてできあがり。