



# 芝山町社協だより まごころのあしあばわ

'26年6月発行  
Vol.134

## かさなるおもいで



### あしたば会 楽天堂100歳のお祝い

「覚えてる？」思わず声をかけました。久しぶりの顔はきょとんとしていましたが、あれやこれやで話が繋がり、ほぐれていく同級生。「あ！わかった！」

年度初めの4月7日、菱田のデイサービス楽天堂そらでお誕生日会が開かれました。主役は本日で100歳の野々宮さんです。そこに花を添えるのは、踊りを披露するあしたば会。磨きのかかった演目の後、即興カラオケ大会まで開催。

利用者の中に友達を見つけた着物姿の小川幸子さんは「みんながすごく喜んでくれて、昔の友達にも会えて、踊りをやってよかった」と余韻に浸っていました。



▲ 9人の踊り子がおじゃましました

今号の特集 **まだ見ぬ世界へページをめくる  
福祉センター図書室のご案内**





みなさんは福祉センターの中に図書室があることを知っていますか？

福祉センターやすらぎの里の2階に位置する図書室は、静かで広々とした空間でゆったりと過ごすことができます。どなたでもご利用できます。

**お子さんと一緒に**

図書室に入っすぐ右手側には、たたみコーナーがあります。靴を脱いでいただければ、座っても寝転がっても大丈夫です。お子さんものびのびとしながら本に触れ合うことができます。ここには普通の絵本だけでなく、大きな絵本もあります。畳の上でくつろぎながら親子の時間を過ごしてみたいかがでしょうか。大型絵本も貸出可能ですので、おうちでもご利用いただけます。大型絵本は、ひとりに向けた読み聞かせだけでなく、たくさんのお子さんに向けてもお使いいただけます。



▲普通のサイズと比べても大きくて見やすい大型絵本



▲気持ちいい光の入るたたみコーナー

**福祉センターの図書室ってどんなところ？**

図書室があると言われても足を運ぶにはハードルが高いよという方もいるかもしれません。ですが、福祉センターに来る機会があったら是非図書室をみてみてください。

**開館時間は午前9時から午後5時**

閉館日は福祉センターと同じく、原則毎週月曜日と祝日です。詳しい日程は、6ページに掲載している福祉センター休館日のお知らせをご参照ください。

**図書室利用カードを作ります**

町内外問わずどなたでも作りいただけますのでお気軽にお声がけください。本の貸出は、ひとり5冊まで、期間は1か月です。ただし、新着図書は2週間、課題図書は1週間となります。



利用カードは好きなイラストを選べます

**世界へ  
めくる  
室のご案内**

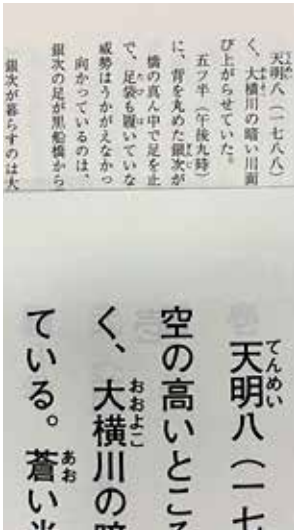


### 充実のラインナップ

福祉センターの図書室は、32,000冊以上の本を蔵書しています。配架している本は、小説や絵本のほかにも雑誌や趣味に関する本、エッセイ、図鑑などさまざま。読書感想文の課題図書も毎年取り揃えています。(課題図書は貸出期間1週間) また、新作

本や話題になっている本も定期的に配架していきますのでお楽しみに。

ほかにも、大活字本の取り扱いもあります。文字が小さいから本はちよっと...という方も、大活字本であれば文字が大きいので読みやすいかもしれません。ぜひお手に取ってみてください。



▲大活字本は楽に読める文字の大きさ、レイアウトに工夫されています  
引用元：  
山本一カ『大川わたり』祥伝社(2001)  
山本一カ『大川わたり』大活字(2003)

### 自習もできます

図書室の真ん中には閲覧コーナーとして、机といすがあります。選んだ本をこちらでご覧になることも可能です。少し休憩していただくにも、自習にも使っていました。それぞれご自身の活用方法を見つけてみてください。

机は十分な広さがあるため、自分の余裕を持ったスペースで学習できます。土曜日、日曜日も開館していますので、集中して勉強したい、自主学習ができる場所がほしいという学生さんはどうぞお越しください。もちろん夏休み中も大歓迎です。

# まだ見ぬ ページを 福祉センター図書



▲広々とした閲覧コーナー

### ネットで検索も

また、福祉センターのホームページから蔵書検索ができます。借りたい本を取り扱っているか事前に調べることができますので、ご活用ください。(貸出状況や予約状況を確認するには、センターに直接お問い合せください)

### お待ちしています

これからもたくさんの方に利用していただける図書室を目指して運営していきます。本を借りるのはもちろん、見るだけでも、自習をしに来ても、目的がなくてもかまいません。いつでもいらしてください。本のリクエストなども受け付けますので仰ってください。

また、今年度から新しく、外出が難しい方に向けた貸出サービスの展開も考えています。図書室には来れなくても本を読める機会を作って、豊かな暮らしを送っていただきたいと準備しておりますので、お知らせをお待ちください。



# ふくし 街角 コレクション

地域の中や家庭で見かけた・起こった“ちょっとした話”を社協にお寄せください。

福祉センターの一室、畳の部屋のやわらかな空間に笑い声が広がります。ここで開かれているのが、高田西地区のお茶のみの場「九十九会」です。参加しているのは77歳から85歳までの7名。縁起の良い名前には「百歳を目指して元気に過ごそう」という思いが込められています。

九十九会は去年の1月からスタートしました。コロナ禍で地域の集まりが途絶えがちだった中「もう一度つながりを取り戻したい」という思いから始まったそうです。現在は月に一度、顔を合わせてお茶や持ち寄りのお菓子を囲みながら、世間話に花を咲かせています。

参加者からは「家に閉じこもるより、みんなで集まっておしゃべりした方がいいよね」「人の集まりが減った中で、こうやってみんなで集まって顔が見れることは本当に幸せなこと」といった声が聞かれ、笑顔が絶えません。何気ない会話の中の、互いを気づかうあたたかな関係が印象的でした。

地域のつながりの大切さを改めて感じさせてくれる九十九会。これからも無理のない形で集いを続けながら、このふれあいの輪が広がっていくことが期待されます。



## 九十九のその先まで

### いんふおめーしょん

## 第12回芝山町社会福祉大会 会長感謝 お詫びと訂正

まごころの輪第133号に掲載した「第12回芝山町社会福祉大会」の記事において、次の団体の記載が漏れておりました。大変失礼いたしました。

### 芝山町社会福祉協議会会長感謝 芝山手打ちそばの会

## シルバー人材センター 会員募集

シルバー人材センターではいつでも会員を募集しています。

特に繁忙期には草刈りができる会員が足りません。

草刈り・草取りができる方、そのほか働くことに意欲的な方はぜひお気軽にご連絡ください。



連絡先 芝山町社会福祉協議会  
☎0479-78-0850



とよやま かなこ  
豊山可奈子

これからたくさん経験して吸収して、芝山町の一員として成長していきたいと思っております。住民の皆さんがより暮らしやすくなるためのお手伝いができるよう努めてまいりますのでよろしくお願い申し上げます。

4月から社会福祉協議会事務局に新たに採用された職員を紹介いたします。

### ニューフェイス

## ご不要なタオル、 いただけませんか？

福祉作業所では、お寄せいただいたタオルを台ふきんに加工し、販売しています。台ふきんは大好評、現在はタオルが足りません。ご家庭に未使用のタオルがございましたら、ご寄付ください。



第12回芝山町社会福祉協議会  
福祉作品コンクール  
入賞作品紹介

5・6年生の部  
最優秀賞

「私のひいじいちゃん」

芝山小学校五年 鈴木 菜月

私には、ひいじいちゃんがい  
ます。お母さんの生まれた家  
に住んでいて、今年で九十七  
才になります。九十七才と聞  
くと、とてもお年よりですが、  
私は小さいころからずっとひい  
じいちゃんのことを元気で働き  
者のおじいちゃんだと思ってい  
ます。

ひいじいちゃんの家は、昔か  
ら植木屋さんをしています。元  
気だったころは、軽トラックに  
乗って畑に出かけ、草をかつた  
り木を切ったりしていました。  
軽トラックに乗る姿はとても  
かっこよく、私はよく「今日は  
どこへ行くの。」と聞いていま  
した。数年前に車の免許証を返  
してからは、電動の車に乗るよ  
うになり、のんびりと畑まで出  
かけています。畑では草取りを  
したり、落ちている枝を集めたり  
しています。数年前とくらべ  
ると、体も少しずつ年をとり、  
動きもゆっくりになりました。  
でも、その分、家の中で安心し

て生活できるように、家族み  
なで工夫しています。玄関の段  
差にはすべり止めをつけたり、  
階段には手すりをつけたりしま  
した。お風呂に入るときも、前  
はかべによりかかりながら歩い  
ていましたが、今はお風呂場に  
イスを置き、そのイスに手をそ  
えて入るようになりました。ひ  
いじいちゃんは「これはとても  
いい。」とつれいそうに言っ  
ていました。家は昔ながらの家な  
ので、バリアフリーなんてない  
と思っていました。でも、よく  
見てみると、生活をしやすいこ  
うするための工夫がいくつもあ  
ることに気づきました。それは、家  
族みんなが、ひいじいちゃん  
が元気に長くくらししてほしい  
という思いからつけたものです。  
バリアフリーは新しい家にな  
りだけあるのではなく、少しづ  
つ工夫を重ねれば、どんな家  
にも作る事ができるのだと思  
いました。私の家の中にも、家族  
が安全にすごせる工夫があるの  
が、これからさがしてみたいで  
す。そして、もし足りないこと  
ろがあれば、家族みんなが元  
気にくらすような工夫をしてい  
きたいと思いました。

※学校・学年は受賞時のもの  
です (原文)



福祉センターで実施し  
ている「いきいきライフ  
調理実習教室」は、減  
塩・低カロリーメニューで、  
生活習慣病の予防と改  
善をねらいとしています。  
その秘伝のレシピを講師  
の栄養士がご紹介！



豚つくねの甘辛だれ

【作り方】

- ① ごぼうは細めのささがきにし、酢水に漬け水気をきる。フライパンにごま油を熱し、ごぼうを炒め、冷ましておく。
- ② 長ネギは、みじん切りにする。
- ③ ボウルにひき肉と酒、かたくり粉、しょうゆ、塩、生姜汁、白炒りごまを加え、よく練る。
- ④ ごぼう、長ネギを加えよく練り、8等分して形を整える。
- ⑤ フライパンにごま油を熱し④の両面を焼き、焼き色がついたら、酒、みりん、しょうゆ、砂糖を混ぜ合わせたものに加え、蓋をして弱火で蒸し煮する。
- ⑥ 煮汁を煮詰めながら、味をからめる。
- ⑦ きゅうりを縦半分に切り、薄切りにする。
- ⑧ ゆかりを混ぜる。

材料	(4人分)
ごぼう	60g
ごま油	小さじ1
長ネギ	40g
豚ひき肉	400g
酒	大さじ1
かたくり粉	大さじ1
しょうゆ	小さじ2
塩	少々
生姜汁	小さじ1
白ごま	小さじ2
酒	大さじ1
みりん	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ1
ごま油	大さじ1
きゅうり	1本
ゆかり	小さじ1

**ワンポイント**  
ごぼうの食感がアクセントになり、噛むほどに旨みが広がる一品です。つくねはしっかり練ることで、ふんわりとした仕上がりになります。甘辛だれは焦げやすいので、弱火でじっくり絡めるのがポイント。仕上げに添えるきゅうりとゆかり和えのさっぱり感が、全体のバランスを整えてくれます。



