

＊
ときの話題

障害を持つ仲間と共に生きて



社会福祉法人
「横越のぎく」理事
市川 勝志郎
東区寺山在住

障害児の教育権保障

少し前まで、障害を持った子ども達が学校に行けなかったことを御存じでしょうか？障害があることを理由に全国で2万人以上の子どもたちが「就学猶予・免除」されていました。

「障害児に権利としての義務教育の保障を！」と、1970年代に障害を持つ子どもたちのお母さんたちが頑張り、世論が後押しをしました。1979年（昭和54年）養護学校教育の義務化が実現、すべての障害児に教育が保障されたのでした。

青天のへきれき 障害児との出会い

そんなうねりの中、中学校の美術教師11年目にして、「新潟の養護学校へ」と異動を告げられました。障害児教育の免許があるわけではなく、どのように授業を進めるのか、どのように子どもと接していけばよいのか？新しい職場では悪戦苦闘、登校拒否手前の毎日でした。（笑）幸い信頼できる教師集団に助けられ、何より子どもたちの無垢の

笑顔に魅了され、以来私は20年、新潟養護学校で勤務しました。

みずみずしい思春期、

高等部で学ぼう！

その後、「希望者全員に後期中等教育（高等部）を保障する教育権保障運動」が全国的に湧き起りました。15歳から18歳のこの時期に、ふさわしい教育を保障することの意義は1人ひとりの子どもたちへの発達保障であり「かけがえない3年間」のプレゼントです。

学校から共同作業所づくり

そこでお前たちと共に生きていくある時、高等部卒業前に退学し、施設入所を余儀なくされた子どもがいました。入所施設は卒業を待つては入れない。入所することが出来ない「在宅」になり家族にとっては、大変な生活が待っています。そんな子ども達のためにも、通所ができる施設を自前で作るほかありませんでした。

卒業後、すべての障害を持つ子ども達が安心して青年期を育み、障害が重くても働くことで、社会の一員として存在し続けることは絶対に必要なことです。私たち

の共同作業所「大樹の家」の仲間は重度重複の子ども達ですが、空き缶の回収・



つぶし、バザーなどの販売活動などを「仕事」として位置づけ、仲間と共に今を生きています。青年期の大切な時期を作業所で生活する意義は、はかりしれません。

20年目で普通校に戻ろうかと考えていた矢先、初めて担当した子どもから「もっと重い子ども達がいるはまぐみ養護学校で定年を迎えなさい」と言われたのです。彼女は訓練校に行き結婚し、長い付き合いをさせてもらっています。「そうだったな」と肝が据わりました。はまぐみでの7年間で38年間の教職生活を終えました。その後は、お母さんたちとともに作業所作りの運動に捧げることにしたのです。

命に格差はあってはならない

障害者も高齢者も

さて共同作業所の運営は、どこも大変です。報酬単価があまりにも低く、パート職員で対応せざるを得ません。専門的な職員が育たず、障害のある人達にとっても支援が充分受けられないことにもなります。

介護報酬の低さも巷間伝えられており、社会保障費の圧縮が共通項のようです。障害があっても、高齢になっても、誰であっても命はかけがえのないもの。命に格差をつけてはなりません。勝ち組だけがわが世の春を謳歌する格差社会を生み出す新自由主義とは決別しなければなりません。

芝桜の絨毯が広がる！ 西が丘芝桜ストリート



内野西が丘
自治会会長
池田 忠

内野西が丘の中央を横断する二級河川広通川左岸の遊歩道沿いに約100mに敷き詰められた芝桜、通称「西が丘芝桜ストリート」。

以前は背丈ほど伸びる雑草により、虫の発生、ゴミの投棄があり、せつかくの遊歩道も気持ちよく利用できない空間となっていました。そこで、2020年から、「内野西が丘自治会」、「内野西が丘緑を育てる会」が中心となり雑草防止対策として、自治会員の手による芝桜の植栽を始めたものです。

県と連携し、このプロジェクトを実施しており、今後数年間は毎年2000株の苗を植栽し、面積を増やしていきたいと考えています。
今年度の植



栽は、2021年10月2日(土)曇り空で程よく涼しい気候の中、小さいお子様からご年配の方まで幅広く、500名以上の方から協力いただき、予定どおりに約2000株の芝桜の苗を植えることができました。

一生懸命穴を掘ったり、しゃがみこんで苗を植付けたりしている皆さんに笑顔が見られ、コロナ禍で久々の明るいひと時となりました。



毎年、4月になると一斉に花を咲かせ5月上旬頃まで見頃を迎え、一面花の絨毯のようになります。遊歩道沿いが鮮やかなピンクや白に彩られ、近くを通ると芝桜の甘い香りが漂います。「内野西が丘駅」正面沿道にも芝桜を植えていますので是非足を運んでみてください。

最後に、準備に協力頂いたスタッフの皆様、そして芝桜を植えて頂いた自治会員の皆様、本当にありがとうございます。「花と緑があふれ、豊かな心が育まれるまち」を目指して、今後も一緒に取り組んでいきたいと思います！

「新川橋物語」

第七回 越後線 新川橋梁

越後新川まちおこしの会
世話人 加藤 功

越後線 新川橋梁（左写真）の木橋が新川に架けられたのは大正元年8月、軽便鉄道の越後鉄道（後の越後線）吉田〜白山間の開業の際でした。



木橋下では、若者数人が二艘の櫓漕ぎ船を操っています

ました。

ここ内野では、昭和45年に完成し、東洋一の排水量を誇る新川河口排水機場がフル稼働した際、急激な水の流れによって新川橋梁の土手が崩れ落ち、線路が宙吊りとなりました。その為、赤塚〜内野駅間が約二か月間不通という事態になりました。

その後7月10日から内野中学校前に仮乗降場を設け、内野駅〜内野仮乗降場間を徒歩での移動となりました。そして昭和55年、三代目の新川橋梁が架けられ現在に至っています。

新川橋梁と大正の内野大火等について、下記の二次元コードをお読みいただくと映像がご覧いただけます。



新川橋梁（三代目）
撮影・久保田昌照氏（内野山手）

https://www.youtube.com/watch?v=5JReE_y2Qm0



上越地方に伝わる 大根と人参の煮なます

共同作業所・大樹の家職員
高橋誠衛（東区在住）

材料

- 大根・人参
 - きのこ二種類（二つ以上入れると旨味が増します）
 - 油揚（好みで）湯抜きしておく
 - 柚子（好みで）
 - 胡麻
- 調味料**
- みりん 砂糖 塩 酢
 - 白だし
 - 醤油（風味漬けで最後に少し）
 - 鷹の爪（好みで半かけくらい）

作り方

- ①大根・人参は、細めの短冊切りにする。
- ②鍋に切った①の材料と鷹の爪、砂糖、みりん、酢を入れて空炒りししんなりさせる。（中火で3分ほど）水分が出てくるのでそれを飛ばし、シャキシャキ感を残すようにする。これがポイント。
- ③短冊に切った油揚と白だしを入れ混ぜ合わせる。
- ④きのこを入れて混ぜ、香り付けに醤油を少し入れ混ぜ合わせる。
- ⑤盛り付けて、胡麻をふり、出来上がり。

上越で勤務した時、上越地方の料理で気に入った中の一品です。下越地方では、大根と人参のなますが定番のようですが、煮ることで酢の角が取れて旨味になります。シャキシャキ感を残しておくのがポイントです。調味料は、大根と人参の量で変わってくるのでご家庭の味で！

地域の声・話題コーナー

第256号「秋ミョウガとしょうがのきんぴら」感想

ミョウガをあまり食べない私でもこのきんぴらは食べられました。さっぱりとして香味野菜が食欲をそそります。ミョウガを食べない方も是非作って食べて下さい。（N編集委員）

地域の健康づくり

魅力いっぱい！お元気会

6月から参加の「お元気会一年生」です。簡単な運動やゲーム感覚の頭の体操、手足のマッサージ等、講師の方の見事なリードで楽しい雰囲気の中、一時間半があっという間に過ぎていきます。講師の方のお話の中には、これから心身ともに健やかに生きていくためのヒントがたくさん詰まっています。



魅力いっぱい、お得感満載のお元気会、少人数ではもったいない！多くの方々の参加していただきたいと会のたびに思っています。（新中浜・吉武慶子）

トレーナーによる健康寿命のお話と体操指導

次回3月24日（木）10時 西コミセン

耕作しなくなった畑の樹木を伐採し、薪にします。お声がけ下さい。

（連絡先 ゆうばえ工房・高橋実090-2661-8249）



五十嵐2の町地内の畑地（樹種 榎）

**団体さん
のちや~ん**

**キルトサークル
チーム五十嵐**



キルトサークル「チーム五十嵐」は手芸大好き女子の集まりです。5人のメンバーで月に一度集まりハワイアンキルトを楽しんでいます。南国の雰囲気を感じさせる明るいカラーと可愛いモチーフ、パインナップル・ハイビスカス・プルメリアやモンスセラ・ヤシの木をひと針ひと針アップリケし、ふっくらとしたキルト綿を使って仕上げるハワイアンキルトは、作っている時も楽しく元気が出ます。

明るくてかわいいキルトに囲まれみんなの笑顔が溢れるサークルです。暮らしの中で楽しむキルト、バッグやペンケース、最近では携帯ポーチなども手作りしました。個性豊かな作品が溢れ「それ素敵ね、私も作りたいわ」などと会話しながら楽しい時間を過ごします。コロナ禍の「お家時間」もキルトで癒しタイムに変わりました。元気いっぱいのキルトサークルです。

キルトサークル講師
多賀直美（西蒲区曾根在住）

新シリーズ

高齢者に学ぶ伝統食づくり



小規模多機能ホーム
ゆうばえの家
鷺尾 圭彦

第四回 のっぺ

伝統の郷土料理を継承する今回の企画。小規模多機能ゆうばえの家では職員、利用者さんに郷土料理の事を聞いて回りました。1番回答数の多いものはのっぺ。私も新潟の郷土料理で真っ先に思いついた料理はのっぺでした。

のっぺのつくり方、具材、味付け、具材の切り方それぞれに各地域、ご家庭で様々です。

入れる具材は「塩鮭、鶏肉、银杏、椎茸、里芋、人参、大根、蓮根、蒲鉾、ちくわ」。具材で微妙



な違いがでます。

味付けでは醤油ベース、干し貝柱でだしをとる、里芋をきれいにみせるため、白だしと塩で味をととのえる。等々、こだわりを教えてくださいました。

更に具材の切り方でも角切り、短冊切りと意見が割れました。

今回ゆうばえの家ではのっぺ作りの指導者になってくれた方のご家庭にならない、醤油味でいきま

した。干しシイタケの戻し汁をベースに料理酒、砂糖で味を調えます。

材料は「人参、椎茸、里芋、鶏肉、ちくわ、蒲鉾、さやえんどう」。

参加者それぞれのご家庭に合わせたので具材は角切りと短冊切りのミックスです。包丁さばきは利用者さんの方がはるかにお上手です。具材を鍋に入れ、火にかける

とフロアにいい香りが充満します。この香のおかげで、味見の時は調理開始時より利用者さんが増えて

いました。指導者の方の味見の感想は、少々濃い目と。確かに私の生涯で一番味の濃いのでして

た(笑)それぞれのご家庭のレシピで違ったつくり方をして、

のっぺのおいしい味は変わらないものだなあと、郷土料理の良さを皆様から教わる一日になりました。



ペットのおやつ作りを楽しんで



ゆうばえ工房
コーディネートター
高橋 直美

ペットのおやつは、現在17種類を取り揃えています。スタッフは日々利用者さんが作りやすい商品を考え、新商品を生み出しています。西区を中心としたペットショップとの契約も10箇所以上になりました。

おやつだけでなく、ペットのおもちゃも利用者様が試行錯誤しながら作っています。不要となった段ボールを活用しての猫の爪とぎは、ゴミが出にくいと好評です。

昨年10月、少しコロナが落ち着いた時期に、ゆうばえ施設内の

Information

ペットのおやつ情報は右のインスタでご覧いただけます。

駐車場でおやつ販売会を開催することができました。お客様に直接販売をできて、利用者様の笑顔が輝きました。

ペットのおやつ作りは、材料の調達、販路の確保など、地域と様々な交流が生まれます。

春になってコロナが収束に向かい、外でのイベント会場にペットのおやつ販売で参加できたらと思います。

在宅ケアセンターゆうばえ2階事務所では、売店を設置しおやつ



編集後記

子どもの頃、よのみ鉄砲で遊びました。よのみは榎の実で、秋になると真紅に色づきます。赤い実は、野鳥たちの格好の餌となりますが、よのみ鉄砲の玉は熟す前の青く堅い実。鉄砲の筒は篠竹。よのみとも呼ばれた榎は、農家なら大木の一本一本は大抵屋敷にありました。薪にするとクセがなく、それでいて火持ちの良いものになります。知人に誘われて不作畑に行くと、おびただしい榎がありました。野鳥が運んだ榎の薪をお試し下さい。

M記