

第 188 号

発行日：2015年5月1日

発行人：神 立 秀 明

〒950-2172 新潟市西区内野上新町11810番地3

TEL 代表(025)264-5000

FAX(025)261-4430

在宅ケアセンターゆうばえ内



夕映えの会

住民の声

戦後70年シリーズ

戦地で過ごした

少年の記憶



佐々木 三 男

宮浦国民学校高等科卒業を前に、関東軍司令部の採用試験がありました。採用枠は一名でしたが、合格者は二名。運よく面接試験に合格した私は、昭和十八年四月、軍属として採用され、関東軍司令部の副官部に配属されました。16歳、春のことでした。

辞令は陸軍公司でしたが、仕事の内容はいわゆる給仕でした。上司は理解があり、戦時にもかかわらず夜学の許可を受け「新京商業学校」へ通学することができました。

ようやく仕事に慣れた五月下旬、官邸勤務を告げられ、心臓が止まる思いでした。梅津美治郎関東軍司令官の邸宅での勤務です。官邸は司令

部に隣接し、周囲は赤煉瓦に囲まれ、まるでおとぎの国のお城のようでした。用地は白山公園の二十倍以上でしょう。雑木林と人工堀、小さな神殿もありました。温室や畑も整備され、野菜が各種栽培されていました。官邸内は応接室が大中小の三室、宴会場がこれまた大中小の三室、二階は主として宿泊用の和室・洋室、奥が私邸となっていました。

官邸には事務所があり、職員は所長以下七人。仕事は主に来客の接待でした。軍の高官、民間経済界の要人、満州国政府の幹部など偉い方々が、ひっきりなしに来邸されました。夜の宴会設営は休校日以外免除され、私は気兼ねなく夜学に通う日々でした。およそ二年半弱の官邸勤務の中、後任の山田乙三閣下を含め二代の司令官に仕え、満州国皇帝の弟・溥傑（ふけつ）氏ご夫妻来訪に携わったことは最高の栄誉でした。

昭和二十年八月、軍幹部の出入りが急に激しくなり、ただならぬ心配が感じられるようになりました。まもなくソ連が参戦し、新京を脱出し南下の準備が命令されました。新京駅は軍関係の家族でこったがえして

いました。行き先も知らされず着いた所は平城、そこで私たちは終戦を迎えました。

とある女学校に集められた日本人のうち、18歳以上50歳未満の屈強な男たちはソ連軍に連行され、それ以外は遊郭に移され抑留生活が始まりました。学生だった私は、後者の組でした。一年弱の生活は悲惨を極め、私たちの仕事は肥汲みと、栄養不足と病気で次々と亡くなる同朋たちの埋葬となりました。片道5時間かかる岩山に穴を掘り、仲間を葬る。さらに、平城から38度線越えの一週間にわたる脱出行も死人が続出し筆舌に尽くしがたいものでした。

ようやく本土帰還を果たし、家の前で仕事帰りの母と偶然対面しました。母は満身の力で行方知れずの私を抱きしめ、そして泣きました。

16歳から3年余りの外地における終戦前後の生活はまさに天国と地獄、心中複雑なものがあります。しかし平和の大切さを学んだ貴重な体験だったと思っています。

(五十嵐中島四丁目在住)



ご案内 平成27年度
夕映えの会

ふれあい昼食会

●とき 5月24日(日)

午前11時受付

午後2時終了

●ところ 西コミセン和室

●参加費 500円

西区社協からの助成を受けて、今年度もふれあい昼食会を開催します。介護保険のこと、夕映えの会のこと。美味しい食事と役立つ耳より情報と楽しいおしゃべりで、さわやかな五月のひとときをすごしましょう。



昨年のふれあい昼食会風景
イスを用意して今年もお待ちします。

「健やガニニ」してきます!

第18回 食を楽しんでいます

丸山久子(五十嵐中島)

いま後期高齢者の私の楽しみは、食べ物で遊ぶ(交流・取材)こと。そして週に二回程卓球グループの皆さんとワイワイ云いながら体を動かし心身共にリラックスすることです。

四十年も前の話になりますが、子育ての真最中に同居していた義父母が次々と病に倒れました。暫く病院で過ごしましたが「家に帰りたい!」と繰り返し返すようになり、家庭看護が始まりました。その時は、付添婦の力を借りながら何とか勤めを続けることにしました。

そこで、私が一番大事にしたことは食事で、それだけは私の担当としました。自力では動けない二人の病人の関心は想像以上に毎日の食事に集まり、しかも幼い頃の味を希望するのです。そんな中、家族各人の好みの違いに戸惑う私に義母が気付き、遠慮がちになる。すると私も義母のことを想い、色々と気を遣う。こんな日が暫く続きました。毎日の食事を通して、互いに家族の心の奥にも触れ合う機会

になりました。やがて私の失敗作も家族の楽しい話の種となり。会話が深まりました。その時は只々夢中でしたが、この体験は私にとって貴重な学びとなり、食は心にも大きなご馳走になることを知るよい機会となりました。

【食関係の私の遊びから】

①山菜大好き・採る・加工・食べる、皆な大好きです。山菜採りに誘われるといそいそと出掛けます。春山菜で好きなものは十種ほど。程々に溜まると知人に声を掛けます。すると「アルコール消毒をしよう」と集まってくれます。イッパイ喋って食べて皆さんニコニコ顔になります。

②古代食を求めて御岳山へ 昨年春に出掛けました。次の予定は秋でしたが丁度その日に噴火。残念無念!

③郷土食の取材 昨夏は高柳町や南魚沼市へ。他県の大学生と二泊三日の合宿。今年と同じグループで九州へ行く予定で楽しみにです。

④西区のイベントに参加(昨年度) 郷土料理でクイズと言語表現を楽しむ「おいしい!」をことばに「特産品から考える味の表現」(みどり)と森の運動公園)。ここでは、新潟国際情報大学と日本こども福祉専門学校と学生さん。そこに私に加わり、そして自治協議会の方々のご協力です。数ヶ月間の取り組でした。年齢差のある方々との交流は、互いに得るものも種々で楽しい体験でした。郷土食の紹介で取りあげた料理は、麩すし・蓮の実。ご飯ブースではノッペイでした。

⑤福島避難者の皆さんとの交流 遊びではありませんが、福島県から避難されている方々とも集い、互いの郷土食を交換し楽しんでいきます。



麩すし

山菜料理から



リレートーク

デイサービスセンターうちの桜園 事業所紹介

デイサービスセンターうちの桜園では、ご利用者様に安心してご利用していただくため、『真心のこもった、おもてなしサービスの提供』に心がけ、実践しているところです。

そして、職員の一人ひとりには、ご利用者様と個別に向き合い、適切なサービスを選択し、提供することにより、在宅での生活が一日でも長く続けられるよう、ご支援させていただけたらと願っているところです。

また、当施設では、認知症予防や認知症の緩和にも取り組んでおり、ご利用者様はもとより、地域の皆様からご協力を賜り、認知症サポーター養成講座を定期的に開催させていただいております。認知症への対応は、地域の皆様のご理解、ご支援のもと、地域と共同した活動に取り組んでおり、併せて、地域社会の活動へ貢献したいと考えております。

今後とも、ご利用者の皆様には、安心して、また、信頼してご利用いただける施設づくりに努めてまいります。 園長 園田 和廣



施設から発信コーナー

信頼関係が早く持て、安心していただけるよう日々頑張っていますので末長くよろしくお願いたします。



デイサービスセンター 介護職員 遠藤 加代子



小規模多機能「ゆうばえの家」 介護職員 丸山 敏子



小規模多機能「ゆうばえの家」 介護職員 渡辺 晴男

4月10日よりデイサービスの職員としてお世話になっております。不慣れな私に、御利用者及び職員の方々が暖かく迎えて頂き、判らないこと等色々厚く御指導してくださいと感謝しております。またとても明るく、楽しく、笑顔を沢山提供してくださっている御利用者としております。

3月20日より「ゆうばえの家」で介護職として勤務させていただいております。利用者様とのコミュニケーションを大切に又、利用者様が笑顔で楽しく過ごして頂けるように頑張ります。どうぞよろしくお願いいたします。

角田山を右に弥彦山を正面に、漆黒の空と星の数が街とは全然違うところから通っています。以前、坂井輪診療所に勤務していたこともあり、面識のある方もいらっしやるので心強く思っています。「ゆうばえの家」ではこれまで活用できなかった資格、研修や趣味の領域まで一つ一つがつながり役立ってきたと感じています。とはいえまだまだ、知っていることとできるということとは違うので人生経験豊富な方たちと職員の方たちには教わることの多い毎日です。よろしくお願いたします。

芦岡さんの

ご飯ですよ！

ゆうばえの里 管理栄養士 芦岡 実可子

【焼肉チキン】

しつかり味付けした鶏むね肉は、柔らかく、満足感のある一品です。

＜材料＞（2人分）

- ・ 鶏むね肉 1枚 (300g)
- ・ 酒 大さじ1
- ・ しょうゆ 大さじ1
- ・ みそ 大さじ1
- ・ みりん 大さじ1
- ・ A 大さじ1
- ・ 砂糖 小さじ2
- ・ ごま油 小さじ2
- ・ 片栗粉 小さじ2
- ・ すりごま (白) 大さじ2
- ・ にんにく(すりおろし) 少々
- ・ いりごま (白) 適量
- ・ サラダ油 適量

＜作り方＞

- ① 鶏肉は皮を取り除く。縦1cm幅に切り、長さ7～10cmの棒状に斜めに切る。
- ② ボウルにAを混ぜ合わせ、①を入れてもみ込む。15分以上つける。
- ③ フライパンにサラダ油を少々熱し、鶏肉を並べる。弱めの中央にしてふたをし、時々返しながら4～5分焼く。
- ④ 火が通ったらふたを取り、火を強めて水分をとばすような感じで香ばしく焼き上げる。火を止め、器に盛り、いりごまをふる。

