

# とつげき☆レポート

あんな話・こんな話・しごとの話

そろそろ梅雨明けですが、夏の電力問題や今年の猛暑を思うと、このまま秋になってほしいような・・・今日この頃です。第5回目は葛飾区のおおと複合施設内にある訪問介護事業所、ファミリーケアおおとの守田所長を訪ねました。2009年12月に営業を再開した新しい事業所で、男性ヘルパーが半数を占めるのが特徴的です。

栗原 男性ヘルパーならではの利点はありますか？

守田 はじめは拒否がある方でも、男性の方がすんなり受け入れて下さる場合も多いんですよ。特に独居で比較的元気な女性には喜ばれますね(笑)

栗原 なるほど(笑) この地域の利用者さんの特徴は？

守田 独居の方が多く、医療連携・身体介護といったイメージよりは「生活の基盤を一緒につくる・支える」支援が多いですね。(同法人の)地域包括支援センターからの依頼が多いのも影響しているのかもしれないね。ここでの支援を通して自分の中でも「あたりまえの生活ってなんだろう」と考えるきっかけになりました。



栗原 介護業界に入ったきっかけを教えてください。

守田 大学卒業の2週間前に内定していた会社が倒産し、再就活後、社会福祉協議会の事務員としてスタートしました。障害者の運動会に参加したり、高齢者のお宅訪問等もしましたが、在学中にインドネシア語を勉強していたこともあり、貿易関連会社(輸入雑貨店)に転職しました。そこで店員をしてみて、はじめて前職の事業内容に興味を持ったんです。「(お客さんとの)その場限りの付き合い」より「何年もかけてじっくり関係を築いていく仕事」に就きたいなあと。それで介護事業の某会社に入りました。当時は男性ヘルパーの存在を知らず、初めは事務職として保険請求業務や人事に携わりました。

栗原 事務職として入職したんですね。ヘルパーさんを間近で見えてどう感じましたか？

守田 悪天候でも合羽に自転車で訪問に出るのを見て「過酷な仕事だなあ」と思いましたね。➡

「ちょっとお手伝いできたらな」という軽い気持ちから資格を取り、介護職員として働くようになりました。その後所長として松戸市や野田市の事業所で勤務し、ステーション型の運営もここで経験しました。

栗原 すこやか福祉会・ファミリーケアおおとへ入職した経緯は？



守田 縁があってすこやか福祉会にきましたが、はじめは小規模多機能施設への配属でした。はじめての施設勤務で自分がどう動いていいのかわからなかったですね(笑)スタートが“お宅訪問”だったのでやはり訪問介護が自分にとっては一番自然なんです。そんなときファミリーケアおおとの再開話があって、今までは前任からの引継ぎ所長だったので、一から(事業所を)つくり上げてみたいと思いました。

栗原 介護職への思いを聞かせて下さい。



守田 もともと核家族で育った自分にとっては、お年寄りとも障害者とも接する機会があまりなかったんです。最初は戸惑いも多かったですが、仕事をするうちに楽しさが分かってきました。(働く)動機をこの仕事に就いてから考えましたが、ずっと続けていることが答えなのかな。利用者の方から人生の勉強をさせてもらっているような気がしています。

栗原 最後に休日のリフレッシュを教えてください☆

守田 休日は1歳10ヶ月の息子と遊んでいます。あとは写真かな。実は昨日、自転車を盗まれちゃって!!訪問で自転車乗るようになったんで、これを機にいい自転車にも乗ってみたい(笑)



守田所長

←カメラ操作もご指導いただき、光の加減もばっちり?!



インタビューを終えて

カメラにも詳しく、ふかいお話もあり、短時間で話が充実したひとときでした。「この仕事を続けているのが答えかな」という言葉がとても印象的でした。次回は時間ギリになってしまったお笑い談義とインドネシア語を聞かせてほしいです!!

インタビュアー：栗原つむぎ



# ヘルパーの お手軽クッキング 「ウインナーのひき肉巻き」



## ★材料★

ウインナー3本・ひき肉(合挽き) 150g位・ニラ2~3本 ※付け合せの野菜は冷蔵庫にある物でOK・

## ★作り方(1人分)★

- ① ニラをみじん切りにします。
- ② ひき肉に塩、コショウ、しょうゆを入れ下味を適量に付け、ニラと混ぜ合わせます。  
にんにくがあれば尚おいしい^^;
- ③ 混ぜ合わせたひき肉を、ウインナーに巻きつけフライパンで焼き上げます。
- ④ 焼き上げたに肉汁でデミグラスソースを作ります。  
♪肉汁・ケッチャップ・ソース・バター(マーガリン)・しょうゆ・調理酒それぞれ適量で・



## ~このメニューが生まれた理由~

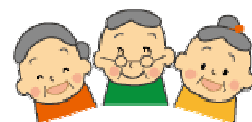
お肉が食べたいと言われ…けど冷蔵庫にあったのが、ひき肉・ウインナー・ニラ。うう~別々に焼くには味気ない。見た目にも満足して頂くにはと思いつき、ウインナーに巻きつけて(スコッチエッグ風)提供しちゃいました。

少しこってり派のメニューですが、喜んでいただけました。

ファミリーケア 葛西 浅野 ミサ



# グループホームすこやかの家 なりひらの ぶら~り日記 ~大福ケーキで誕生会~



うちのお婆様達は甘いものが大好き。(大概の女性は好きですね!?)

そんな中でもあまりお見かけしないケーキが登場しましたのでご紹介したいと思います。

それは、Sさんの誕生ケーキです。スタッフがSさんにどんなケーキがいいか尋ねたところ、

「ケーキなんかよりも大福がお腹いっぱい食べたい!」と希望。それならばと皆で作あげたのが、大福ケーキです! 積み上げられた大福ケーキの蝋燭の火を吹き消して「こんなにしてもらって・・・もう死んじゃってもいいね」と。

そんなに簡単に死なれては困りますよ・・・と思いつつおいしさで笑いで幸せな気持ちになりました。



もう一つ、3月に東日本大震災があり「誕生会なんて被災地の人に申し訳ないから」との意見もあがり、身近なもので簡単に作った手作りケーキもご紹介します。スポンジもホットケーキミックスを使って炊飯器で簡単に作り、これでもかと果物をはさみこんだ手作りケーキです。フルーツとクリームのお婆様達の食に対する情熱がにじみでているすばらしい作品となりました。ああだこうだと皆で力を合わせて作った分、多少不格好でも美味しくいただけました。

グループホームすこやかの家 業平  
藤本 美保