

# たはる



指定障害者支援施設

さやま園  だより

GOOD DAY SUNSHINE PROJECT!

No.218  
2022.DEC.



「元気ですか?」「元気があれば何でもできる。」「元気があればコロナもなくなる。」「元気があれば大根も食べられる。」「元気があれば・・・」

10月にアントニオ猪木さんが死去されて、しばらくたちますがこの単純な言葉、つい元気になる魔法の言葉ですね。皆様も色々あった1年かと思いますが、ポジティブ思考でいきたいですね。

さやま園では7月末にコロナ第7波の時期に13名が罹患しました。罹患した利用者の皆さん以外にも多くの方が不自由な生活を強いられました。いつもと違う窮屈な生活になりながらも利用者の皆さんがこの状況を把握し、協力してくれました。本当に感謝の気持ちで一杯です。もちろん対応した職員もです。「チームさやまが一致団結した・底力をみせつけた」1か月でした。

今は通常通りのにぎやかな毎日です。時には笑い声が聞こえたり、喧嘩したりと日常の生活が続いています。ただし外出はあまりできていないので、行事や日課を工夫しながら生活を送っています。

ところで35年間保護者会様が所有していた山梨県明野町にある「どんぐりの家」が建物の老朽化や利用も限られてしまい、他の団体の方に10月末で譲渡しました。歴史ある建物で皆さんの思い出がたくさん詰まったみんなの家でしたので残念です。名物の明野の大根の沢庵も来年度以降は未定です。しかし何かできることはないかと模索しています。

状況の変化があれば今後カルミアでお知らせします。この園長ノートでは「さやま園っていいなあ」「遊びに行きたいなあ」と思えることを記載したいです。「さやま園の人はどうして元気なのだろう」

そこには利用者の皆さんの笑顔、職員達の笑顔。笑い声、時には泣き声、怒った声200人余りの喜怒哀楽が詰まっている場所です。だから色々な化学反応が起き、素敵なことが起きたり、火に油を注ぎ、炎上してしまうこともあったり・・・

物事を変えられるのは自分だけです。物事の見方を変えられるのも自分です。色々な角度から物事がみれるようになると楽しいですよ。

私たちの仕事は「利用者の尊厳を守ること」です。「尊厳」って何?て職員に聞いてみました。「権利・人権・自尊心・プライド・生きていける権利・生きざま・生きる姿・その人のすべて等」沢山言葉が出てきました。だからこそたくさん支援があるのでしよう。その支援が繋がった時、利用者さんの未来目標が実現します。そのために支援するのが職員の仕事です。難しいけどやりがいのある仕事です。きれいごとでは済まないけど楽しい仕事です。その為にも元気で頑張っていきましょう。「元気があれば何でもできる。でも時にはできなくてもいいよね。」

皆様にとって2023年良いお年になりますように。もちろんさやま園も・・・



掲示された「にやりほっと」のコメントを深ボリする企画

# にやりほっと no.5

さやま園でのホッとできる温かいお話をご紹介しますこの企画。  
久しぶりの登場です！  
今回はどんなエピソードが飛び出すか乞うご期待！

## ～にやりほっと特集～

さやま園利用者さんにまつわるエピソードについて、職員何名かに聞きました。今回も思わずクスッとした話やこんな一面があるのか！という話で盛りだくさんです。

### M・Sさん 『とある夜間での出来事 ～優しさに触れほっこり～』

他の利用者は しゅうしょう 就床 されていた時間帯に、妹様から送られてきたプリキュアの玩具の取り扱い説明書を読んでほしいと支援員のもとに持ってこられました。支援員は説明書の文字は小さく読めないと伝えます。すると、M・Sさんは自身でかけていたハズキルーペを「はい！」と渡してきました。自然に自分の持っている物を貸してくれて優しいな・・・きっと優しいご家族のもとで暮らしていたんだなと感じたそうです。

### Y・Tさん 『ふとした日常風景 ～改めて感じたすばらしさ～』

Y・Tさんの日常の一部について紹介します。朝起きると自らカーテンを開け、ソファーに座りテレビを見る。そして、換気の時間の放送に合わせ、窓を開け閉めする・・・一見、当たり前のような場面かと思われませんが、このY・Tさんの行動を見て自分で出来ることは素晴らしいと感じたそうです。

### K・Iさん 『お気に入りをお気に入り自慢したい ～ファンになるほど大好きなんです～』

ジャイアンツが好きなK・Iさん。お気に入りはおジャビット君のTシャツだそうです。食堂でおやつを食べている時の出来事でした。そのお気に入りのTシャツをお気に入り自慢に見せ、笑顔でお話したそうです。その笑顔を見てほっこり。こちらまで元気になりました。

いかがでしたか？皆さんも日々の「にやりほっと」をぜひ思い返してみてください。  
そして、利用者さんの良いところを共有しましょう！





さやま園は96名の利用者の皆さんが暮らす生活の場です。そんな生活の場は、利用者の皆さんによって作られたものたちでいろど彩られています。

今回、カルミアにてさやま園の「装飾」にスポットを当ててみては！と話題に上り、「さやま園での装飾って？」と広報委員のなかでディスカッションがなされました。「装飾」と一言で表すととても簡単ですが、さやま園では様々な意味を持つことが新たな発見となりました。

まずは日中活動の面からみた装飾。

日中活動では利用者それぞれが得意な作業を活かせる場だと思っています。描いたり、縫ったり、貼ったりと個性があらわれる創作活動を行っています。

ここでできた作品は様々なアイデアの混ざりあったもので、行事の枠にとらわれることなく園内に飾られ、自分たちの暮らしの場を彩り、さやま園の雰囲気観てくださった方々にお伝えしています。

そして、季節の移り変わりを知らせる行事の装飾。さやま園では、四季折々に行事やイベントがたくさんあります。当日を迎える楽しみや飾られていく装飾もまた心躍ります。そこで今回は『行事の装飾』についてスポットをあててご紹介します。

## 行事の装飾 その1

はつもうで  
初詣



## 行事の装飾 その2

クリスマス



## さやま園のイロドリ PART1



さやま園の利用者の皆さんも近くの神社に行っていたのですが、利用者さんの高齢化に加えてコロナ禍もあり、これまでのように初詣に行けなくなってしまいました。しかし、それで初詣諦めてしまうさやま園ではありません。「何とかしましょう！」ということで、「さやま園内に神社を建立してしまえ！」となった次第です。

どうやったら神社ができるか考えました。まず鳥居。のぼりが立っていると雰囲気である。あっ、いいこと思いついた！手水舎をアルコール消毒の場にすれば理にかなってる。紅白の幕もあったから、それで参道を華やかにしよう。BGMに雅楽を流せばさらに神秘的だな。神社の縄とかに付いてる白いヒラヒラは紙垂って言うんだ！勉強になるなあ…等々、どんどん担当職員からアイデアが湧いてきました。

そのモチベーションとなったのは、毎年恒例だった初詣に行けない利用者の無念を晴らすということ！そのためには出来る限り荘厳な雰囲気を感じてもらいつつ、どこかクスッと笑ってもらえるような装飾や演出を担当職員でとことん話し合ったのです。普段目につく物には全て布を被せて隠すことで、いつも目にするさやま園のホールとは違う雰囲気を作り出すことができました。御神木も立てて、神主・巫女さんはコスプレで対応です。最後に大事な本尊ですが、今回はコロナ退散を願ってアマビエにしてみました。

柳川



12月といえばクリスマス。さやま園の利用者皆さんも、とても楽しみにされているイベントの一つです。「今年はどんなプレゼントをお願いしようかな」だったり、「クリスマスと言えばチキンにケーキに、あとは・・・何が食べたいかな」と。ワクワクした気持ちがさやま園中に溢れているのを、職員も感じずにはられません。

そんなクリスマスムードの盛り上げに一役買っているのが、ツリーやイルミネーションといった装飾たちです。さやま園でも食堂や玄関には大きなツリーを飾り、園庭にはささやかではありますがイルミネーションを設置することで、冬の訪れをお知らせしています。

ツリーやイルミネーションといったお店で購入した飾りはもちろん、クリスマスツリーのオブジェや食事席を示す番号札など利用者の方にもムードを盛り上げる装飾の作成をお願いしています。作成をお願いした装飾が園内に飾られることで、職員と利用者の会話のタネになったり、職員も個性のあらわれた飾りを見ることで季節を感じながら一息ついたりしています。



野島

## 職員キザミ食体験記

今年度さやま園の調理部門では新たな取り組みとして“キザミ食の検食”を行いました。前々回のカルミア 216 号でもご紹介しましたが、さやま園では利用者さんそれぞれの嚥下機能えんげきのうに合わせて常食⇒一口大⇒キザミ⇒極キザミ⇒ミキサーという 5 段階の食形態で食事が提供されています。また、利用者の食の安全を担保するために、全職員でローテーションしながら毎食の味・量・彩り等をチェックする検食が行われています。

普段は常食のものが検食として提供されていますが、職員にとって初めてのキザミ食！様々な感想が寄せられました。



常食



キザミ食

- 同じメニューであっても食感や口当たりが違うだけで、普段と味わいが異なるように感じた。
- 箸はしでつまむ行為が多いため食べることに時間を要し、食べ疲れした。利用者には好んで箸を使う人もいて、すごいなと思った。
- 嚥下えんげに問題がない人が食べ続けると、咀嚼回数そしゃくが減ることで噛む力が弱まりそうだなと感じた。
- 刻まれているだけなので、そこまで味に変化はないように感じた。etc

普段見ているだけではわからない「利用者がどのように感じているのか」ということについて、実際に体験できたことで様々な学びを得ることができました。

7/14 (土) 昼食		7/15 (日) 夕食	
今日の検食に当てはまっているかどうか、ご感想も記載してください。		今日の検食に当てはまっているかどうか、ご感想も記載してください。	
献立① 鶏手羽先		献立① 牛丼	
食料のやわらかさ	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	食料のやわらかさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
口腔内でのまとまりやすさ	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	口腔内でのまとまりやすさ	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
大きさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	大きさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
理由	鶏手羽先は柔らかいので、口当たりがよい。	理由	牛丼は柔らかいので、口当たりがよい。
献立② カツオとトマト		献立② 牛丼	
食料のやわらかさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	食料のやわらかさ	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
口腔内でのまとまりやすさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	口腔内でのまとまりやすさ	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
大きさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	大きさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
理由	カツオは柔らかいので、口当たりがよい。	理由	牛丼は柔らかいので、口当たりがよい。
献立③ 煮豚の中巻スープ		献立③ 餃子	
食料のやわらかさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	食料のやわらかさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
口腔内でのまとまりやすさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	口腔内でのまとまりやすさ	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
大きさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	大きさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
理由	煮豚は柔らかいので、口当たりがよい。	理由	餃子は柔らかいので、口当たりがよい。
献立④ 鶏こぶスープ		献立④ 豆腐のすまし汁	
食料のやわらかさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	食料のやわらかさ	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
口腔内でのまとまりやすさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	口腔内でのまとまりやすさ	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
大きさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	大きさ	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
理由	鶏こぶは柔らかいので、口当たりがよい。	理由	豆腐は柔らかいので、口当たりがよい。

実際の検食ではより具体的なデータを収集するため、献立を主菜・副菜等に分けて

- ①食材の柔らかかさ②口腔内でのまとまりやすさ③大きさの3項目について4段階で記入するアンケートを実施しました。

そこで！さらに詳しくお話を伺うため、栄養士の相馬さんにキザミ食の検食実施についてインタビューしてきました。

### ○なぜこのような取り組みに至ったのでしょうか？



栄養士の相馬さん

現在さやま園の利用者さんの食事は、半数以上が食形態を加工する対応となっています。出来立てのおいしさを味わってもらうために、食事時間前ギリギリに加工を行っていましたが、時間や効率を考えると難しいものがあり、調理員さんたちの負担も大きくなっていました。

そこで発想の転換をし、“常食用で作ったもの⇒加工”ではなく、“材料の段階から加工用・常食用に分けて作る”ことで時間短縮につながるのではないかと考えました。加えて、材料から分けることで、より柔らかく食べやすくするための工夫の幅が広がり、利用者さんにとってより良いキザミ食の提供ができるのではないかとという新たな発想が生まれました。

そこで、普段利用者と接している支援員の皆さんにもぜひ意見を聞きたいと思い、今回の取り組みに至りました。

### ○どのような結果が得られましたか？

本当に沢山の収穫が得られました。

例えば、「汁物は具材が刻まれていると小さくて箸で掴みづら<sup>つか</sup>い。直接汁とともに飲むしかなく、逆に咽<sup>むせ</sup>そうになった」「小さく刻まれていても揚げ物は衣が硬く感じる」「食材によって硬いものがある」等、臍<sup>おぼろげ</sup>気だったところから課題が一つひとつ明確になりました。

今後も食形態の加工を必要とする利用者さんが増えてくると思うので、とても貴重なデータだと思っています。頂いた意見を集約し、現在それらをどのように工夫していくか考え、試行錯誤を続けています。

今後も調理員さんたちと共に奮闘していきます。

---

インタビューを通して、栄養士さんや調理員の方々が食材一つひとつにまでこだわり、利用者さんの安心・安全の食事のために努力を重ねてくださっていることを知り、感銘を受けました。

365日24時間運営されているさやま園の生活は、様々な専門職の皆さんによって支えられています。心身の健康維持に欠かすことができない、大切な“食”のために、また調理部署の皆さんの努力の結晶である食事をより楽しんでもらえるよう、支援員の私も工夫して食事提供していきたいと思いました。

## 今年もたくさんの大根を収穫してきました！

さやま園では、毎年11月頃に山梨県北杜市明野町にて大根掘りをする恒例行事があります。  
今年も行ってきましたので、その模様をお伝えします！



1



参加職員がしっかりと装備を整えて、入念に打ち合わせをしています。このあと、ストレッチとか準備運動もやっておきます。

2



高く青い空の下、広大な大地でどんどん大根を収穫していきます。大自然に囲まれて今年も立派に育ってくれました。明野町は開放感があっていい所です。近くのみまわり畑も有名です。

3



収穫した大根の大半は、たくあんに加工するので、葉と下部はあらかじめ落としていきます。数をこなすたびに正確かつスピーディーに行えるようになっていきました。何事も経験ですね。

4



これからたくあんに生まれ変わる大根たちがトラックにどんどん積み込まれていきます。美味しいたくあんになりますように。

### 番外編



さやま園おもしろ大根コンテストにノミネートされた個性あふれる面々です。皆さんはどの大根がいいと思いますか？

### 編集後記

今年も間もなく、年明けを迎えます。皆さま今年はどのような一年間だったでしょうか。海外からの個人旅行者も受け入れるようになり、少しずつ以前の生活に戻って来ているのかもしれない。さやま園でも面会などを再開しご家族との対面も出ています。また旅行など外出はいけません来年こそはいけるといいですね。

広報委員 安藤

