

「おばあちゃん、今日はどこに行こうか？何が食べたい？」
「あやちゃん、おはよう。昨夜勤明けだったでしょ？疲れてないかい？」
「大丈夫、大丈夫。若いから(^)/。伸二も来てるよ！」
今、私はおばあちゃんが入所している老人ホームにきている。月に1度は必ずおばあちゃんを連れ出し、ドライブや食事に行く事にしている…。

私は小さい時に父親を亡くしそれ以降、私と弟の面倒はおばあちゃんがみてくれた。母は父が亡くなってから仕事を始め朝から夜まで一生懸命働いてくれた。学校から帰って来ると、私と弟はおばあちゃんが作ってくれたおやつを食べ、おばあちゃんが作ってくれた夕飯を食べおばあちゃんとお風呂に入った。お風呂から出てくると母が帰って来る。そして母もおばあちゃんが作った夕飯を食べる。だから私も弟もめっちゃおばあちゃんっ子で2人ともおばあちゃんが大好きだ。そんな生活が何年か続き、高校生になった私は母を助けようとアルバイトを始めた。初めてのアルバイト代は母に現金、おばあちゃんには、弟の小遣いと合わせ若々しいブラウスをプレゼントした。おばあちゃんはきっと恥ずかしかったと思うけど、よくそのブラウスを着てくれていた。私は高校卒業後、正看を目指し大学に進学した。

大学2年生の冬、おばあちゃんが脳梗塞で倒れた。「**なんでおばあちゃんが脳梗塞？」**私は不思議で仕方なかった。おばあちゃんは肉はあまり食べず、魚と野菜が中心、お酒も煙草も飲まないし。幸い命は助かったが左に麻痺が残ってしまった。退院が近づき、その後の方向性をおばあちゃんを含め母と弟と何度も話し合った。様々な葛藤の末、おばあちゃんの希望を聞く形で、有料老人ホームへの入所となった。私は時間を見つけてはおばあちゃんに会いに行った。おばあちゃんは「**みなさんがよくしてくれるから何も不自由はないよ**」といつも言っていたが私はおばあちゃんだけでなく、入所者のみなさんはつまらないだろうかと、しばらくしてからいつも思っていた。職員の方は忙しいながらも面会に行くと笑顔で挨拶してくれたし、入所者の方にも優しく接している姿しか見たことがなかった。最初の頃は職員の方も優しくそうだしいいなと思っていたが仕事が忙しいのか、レクリエーションというものがほとんどない事に気が付いた。これでは日々つまらないだろうと感じていた。唯一、敬老の日にイベントがある位だった。私は色々調べ、近くに行事をたくさん行っている老人保健施設があり、リハビリもできるからそこに移ろうとおばあちゃんを何度も説得した。が「**みなさんがよくしてくれるから、ここでいいんだよ**」と首を縦に振らなかった。正看となった私は仕事の合間を見て車の免許を取り、新車で車を買った。おばあちゃんに少しでも楽しい思いをしてもらいたい一心だった。

昨日、家族会議を開いた。私は母と弟に「**おばあちゃんを家で過ごさせてあげたい**」と提案した。「**おばあちゃんは少しの介助があれば歩けるし、トイレもいける。食事も自分で食べれる。お母さんには悪いけど、伸二もこの春から社会人になる。家計も何とかなるからパートにしてもらって、おばあちゃんの面倒を少し見て、介護保険も使って、私も休みの日には世話をするし…**」などなど一気に喋った。すると意外にも2人から「そうしよう」と賛成してもらった。

「**そうだ、おばあちゃん今日は家に行くよ。お母さんも待ってるよ。それに今日はおばあちゃんにとっておきの話があるんだっ！**」「よし伸二、出発～！」

“魚 仁” 編

今回ご紹介するお店は、湯河原駅より徒歩5分、創業40年の「魚仁」さんです。内装は、いわゆる小料理屋の装いで、目の前で披露される包丁さばきに、料理への期待がどんどん高まっています。

まず、ご紹介させて頂く品は、「お刺身の盛り合わせ」です。新鮮な魚介類が、ご主人の手によって1つの作品へとまとめられ、目にも鮮やかです。プリプリのイナダや、口の中で存在感を主張しながらもトロけていくトロ、サザエやタイなどまさに絶品ぞろいです。その他にも、季節感のある旬の素材が目白押しです。



ナマモノが苦手という方にも朗報です。「魚仁」さんでは、刺身だけでなく各種揚げ物や煮魚など、多彩な調理方法で魚介を楽しむことが出来ます。中でも筆者の一押しは「エビフライ定食」です。一口噛めば、衣の中で息を潜めていたエビの圧倒的な密度と旨味を感じることが出来ると思います。この衝撃は伝聞ではなく、ぜひ体験して頂きたいです。主菜に目を奪われてしまいがちですが、小鉢や付け合わせなどが、これまた素晴らしい名わき役なのです。その甘味で食事の良いアクセントとなっているホウレン草の胡麻和えや箸休めに丁度いい漬物など、どの品も主菜を邪魔しない絶妙な味付けがなされています。こちらの調理を担当されているのは奥様で、使っている野菜も畑で手作りされているそうです。定食にはデザートフルーツも付けあわされており、品数の多さに満足感もひとしおです。お飲み物にも隙がなく、ビール、日本酒、オリジナル本格焼酎「魚仁」などが取り揃えられています。

二人三脚で切り盛りしているその様子に確かな実績と歴史を感じることに出来る「魚仁」さん。お得なランチメニューもありますので、湯河原へお越しの際はぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

“ 魚 仁 ”

Phone⇒0465-63-2454
住所⇒湯河原町土肥2-2-2
営業時間⇒11:30～14:00・17:30～21:00
月曜定休 専用駐車場は道路を挟んで店舗向かい

お詫びと訂正

4月号の新人職員紹介において訂正があります。
療養課：高橋朝世（タカハシトモヨ）→タカハシアサヨ。
ご迷惑をお掛けしましたこととお詫び申し上げます。

ホッツのようじ(編集後記)：第49回!!

いやぁ暑いですね。今年の梅雨は空梅雨というか雨が少ないですね。色々な所の農作物はどうなのでしょう？
野菜好きとしては心配になります。
紙面で紹介させて頂きましたがこれからは食中毒や熱中症(脱水)に十分に気を付けて下さい。必ず毎年ニュースになります。
火を通してから食べる、喉が渇く前に飲む。
では次回は少し暑さは弱まったのか？の10月にお会いしましょう。

発行責任者：ニューライフ湯河原施設長・小田隆男
編集責任者：三科敏隆 編集：ニューライフ湯河原広報委員会
発行日：2017.07.06
発行人：ニューライフ湯河原湯河原町吉浜1906 phone:0465-60-1555



2017. 炎 夏!!
御 来 迎!!号



暑いったらありゃしない!! まだ7月なのにとっくに夏になっちゃってる今日この頃、みなさま暑さに対応できていますか？世間では夏とともにいろんなことが熱くなってますね。まだ中学生なのに前人未到の29連勝とか、やっぱり中学生なのに大活躍の卓球選手とか、そんな熱い若者がいるかと思えば、大人なのに我慢が出来なくて「この○ゲー!!」ってヒステリックに熱くなっちゃったり...そんなことに氣を取られている場合じゃないのです!! 豊洲だ築地だってやってる間にミサイルが飛んで来ちゃうかもしれないのにつ!! そんな緊張感もゼーんぶひっくるめて今年も後半に突入しました。後半戦も気を抜かず「つばき」頑張ります!!(^o^)/

くどいようですがやっぱり思い出して下さい... “夏の食中毒対策!!”

梅雨から夏にかけての現在は1年間でも食中毒の件数が増加し、特に「細菌性食中毒」と呼ばれるものが多く、高温多湿のこの気候時に発生しやすくなっています。細菌性食中毒の原因には腸管出血性大腸菌(O-157)やカンピロバクター、サルモネラ菌などが挙げられます。

特に家庭で起こりやすいとされているサルモネラ菌による食中毒は牛・豚・鶏などの食肉や鶏卵が原因食品となります。症状としては6～72時間以内に下痢や発熱、腹痛等が現れます。このサルモネラ菌食中毒に関する対策としては十分に加熱調理（75℃で1分以上）する、生肉は食べない、二次汚染に注意するなどが挙げられます。

二次汚染といってもたくさん考えられますが、特に注意したいのは調理器具等の適切な殺菌です。

魚や肉を切った後のまな板はきちんと塩素系殺菌剤で消毒していますか？

台所で使用している布巾やスポンジは定期的に塩素系殺菌剤で消毒していますか？

水洗いだけでは菌は流し切れずとても危険です！ご家庭でもきちんとした殺菌を行うようにしましょう。

食中毒予防の3原則

原因菌を「つけない」・「増やさない」・「やっつける」

「つけない」→ 清潔

健康管理の徹底、手洗い、食材を適切に洗浄・殺菌する、調理器具の洗浄・除菌など

「増やさない」→ 迅速/冷却

購入後の冷蔵商品はすぐに冷蔵庫へ、調理済みの料理は早めに食べる、

冷凍品の常温解凍は行わないなど

「やっつける」→ 加熱

食材はよく加熱し中心部の温度を75度で1分以上加熱する

上記に注意し食中毒の発生を予防しましょう！ 文責・栄養課・熊谷美央

星に願いを「七夕」飾り出来ました

願い事や大切な相手に思いをはせて夜空を見上げる日「七夕」
ニューライフ湯河原では今年も施設内に笹を設置し、ご利用者・職員の作った七夕飾りと、願いを込めた短冊をかけています。

自身や家族の健康を願う方、仕事の成功を祈る方、世界平和を望む方など様々ですが、皆さんの願いが叶うことを祈り、

七夕の夜を過ごしたいと思います。

今年の祭りは一味違うぜっ!!

「夏のお楽しみ会!!」&「敬老会25th」のお知らせ

夏のお楽しみ会!!2017

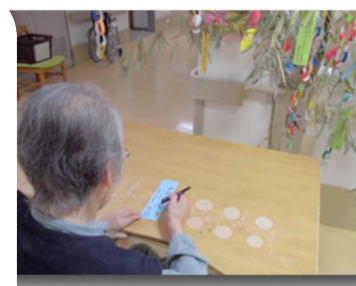
7月22日（土）「夏のお楽しみ会」を開催します。

18時から始まりメインの打ち上げ花火で盛り上がる予定になっています。毎年、ニューライフの夏の風物詩としてご利用者の方に「夏」を感じて楽しんで頂き好評ですが、今年は例年と異なるプログラムで更なる盛り上がりを得るために委員会で企画しています。乞うご期待！ ご家族の皆様のご来所をお待ちしています。

敬老会25th anniversary



皆様こんにちは。ニューライフは10月で開設25年を迎えます。
ということで今年の敬老会は「25周年スペシャル」でお届けいたします。
思い起こせば20周年の時も賑やかに開催させて頂きましたが、今回は地域密着型施設として、夏のお楽しみ会同様、ご近所の方にも来所の声を掛け地域で楽しめるよう企画しています。今までの敬老会には無かった催し物もあるとかないとか！9月18日に待っています!!



第35回... “時事(じいじ?)コラム” ～高額介護サービス費の基準が変わります～

高額介護サービス費とは、1ヶ月に支払った利用者負担の合計が負担の上限を超えたときに、超えた分が

対象となる方	平成29年7月までの負担の上限(月額)	平成29年8月からの負担の上限(月額)
現役並み所得者に相当する方がいる世帯の方	44,400円(世帯)	44,400円(世帯)*
世帯のどなたかが市区町村民税を課税されている方	37,200円(世帯)	44,400円(世帯)〈見直し〉 ※ 同じ世帯の全ての65歳以上の方(サービスを利用していない方を含む。)の利用者負担割合が1割の世帯に年間上限額(446,400円)を設定
世帯の全員が市区町村民税を課税されていない方	24,600円(世帯)	24,600円(世帯)
前年の合計所得金額と公的年金収入額の合計が年間80万円以下の方等	24,600円(世帯) 15,000円(個人)	24,600円(世帯) 15,000円(個人)*
生活保護を受給している方等	15,000円(個人)	15,000円(個人)

※ 「世帯」とは、住民基本台帳上の世帯員で、介護サービスを利用した方全員の負担の合計の上限額を指し「個人」とは、介護サービスを利用したご本人の負担の上限額を指します。

ただし、介護サービスを長期に利用している方に配慮し、同じ世帯の全ての65歳以上の方の利用者負担の割合が1割の世帯は、年間446,440円の上限が設けられ、年間を通しての負担額が増えないようにされます。

〈高額介護サービス費の見直し後の適用例〉			
	平成29年	7月	8月
A世帯 ・市区町村民税が課税されている ・2割負担 ※現役並み所得相当の方ではない場合	サービス利用者	月々の上限 37,200円	44,400円
B世帯 ・市区町村民税が課税されている ・1割負担	サービス利用者	月々の上限 37,200円	44,400円
C世帯 ・市区町村民税が課税されていない ・1割負担	サービス利用者	月々の上限 37,200円	44,400円
		年間の上限	なし
		年間の上限	446,400円(新設)
		年間の上限	446,400円(新設)

厚生労働省ウェブサイトより引用

びっくり! 毎年変わる! 「春のお楽しみ会!!」

6月6日・7日・9日・14日・15日・20日の6日間で79名のご利用者と梅雨の晴れ間に幕山公園にピクニック感覚で出かけてきました。



新緑が美しく空気もさわやかで過ごしやすく散策には絶好の陽気で、出掛けたご利用者にも大変好評を得る事が出来ました。また、個人に合わせたお弁当も好評で普段接しない職員によるレクリエーションも楽しんでいただけました。次回もご利用者に喜んでいただける様な行事を提供していきたいと思います。

春のお楽しみ委員会委員長 宮本晃