みに新しい仲間が増えました!

新理事紹介 渡辺 邦弘 理事

皆様はじめまして。このたび理事に選任されました NPO 法人いずみ会の渡辺 邦弘です。いずみ会は福島市でグループホームの運営や一人暮らしの支援など 「住まい」の支援活動を行っています。また、双葉町から福島市に避難された NPO 法人あおばが運営する就労継続支援 B 型事業所あおばの運営にもかかわっ ています。これまでの経験を生かし、微力ではありますが相双地区のためお役に 立てるよう頑張りますのでよろしくお願いいたします。



新スタッフ紹介 大垣 優子(訪問看護チーム)



はじめまして!7 月から訪問看護のスタッフとして勤務することに なりました。在宅にて、様々な悩みを抱えながらも生活している方々 の何かお役に立てたらという思いで、心機一転埼玉から来ました。相 馬の人々の温かさに触れ、ゆっくりとした相馬時間(笑)に癒され、 食べ物のおいしさ、空の青さ、星の綺麗なところ等々、すっかり気に 入っています。素敵なこの町でいつまでも生活を続けていけますよう に♡よろしくお願いします。

新スタッフ紹介 阿部 秀人(なごみ CLUB チーム)

皆様はじめまして。6月から、なごみCLUBにて勤務しています。 私自身心に病を持つ当事者として、毎日を過ごしています。現在は週 に 1 度の勤務ではありますが、「徐々に勤務の日数を増やす」を目標 に取り組んでいます。私の当事者としての体験を一つでも多く、サー ビスとして提供できますように、そして、なごみ CLUB にいらっしゃ るメンバーさんと一緒に、私自身も前に進めますように励んでいきた いと思っています。よろしくお願いします。



な ご み 応 援 団 (NPO 法人の会員) を 募 集

- 1. 正会員 年会費 10,000円
- 2. 賛助会員 年会費 -0 3,000円
- 3. 寄付



なごみ応援団になってくださった方には、 定期的に会報や現地の情報を送らせて いただきます。是非ご検討下さい!

【新規会員のお申し込み方法】

以下の方法で会員申し込み後、郵便振込にて会費を振り込んでください。

①FAX または郵送での申し込み:会員種別(正会員または賛助会員)・氏名・住所・所属先(職業)・電 話番号・メールアドレスを明記の上、下記住所に申込書を郵送または FAX してください。

②なごみホームページからの申し込み: http://soso-cocoro.ip/ 申し込みフォームからお申し込みください。

【寄付のお申込み方法】

なごみホームページからお申し込みを受け付けております。

★ 寄 付 す る ボタンをクリックしてお申し込みください。

会費・寄付の振り込み方法:郵便振込 口座番号:02260-0-126825

□座名義:特非 相双に新しい精神医療保健福祉をつくる会

★会員になる ボタンをクリックして

【お問い合わせ】なごみ相馬事務所 **〒**976-0016

福島県相馬市沖ノ内 1 丁目 2-8 電話 0244-26-9753

FAX 0244-26-9739 アドレス nagomi@soso-cocoro.jp

NPO 法人 相双に新しい精神科医療保健福祉システムをつくる会

相双COCOROニュースなごみ

第 20 号 H30 年 9 月吉日 発行元 KCN ニュースレター 編集部 ホームページ http://nagomi.soso-cocoro.jp/ Facebook ページ https://www.fb.me/cocoro.nagom



総会のご報告

当法人の通常総会は平成 24 年に始まり、7

回目となりました。今回は理事の交代があり、当法人設立以来、副理事長を務めていただいた相 澤與一氏が退任となりました。長きに渡り重責を担っていただき、心より感謝申し上げます。ま たこれからも変わらずご支援、ご指導よろしくお願いいたします。相澤様の代わりに理事を引き 受けてくださる渡辺邦弘氏。新役員として、今後のご指導ご鞭撻をよろしくお願いいたします。 私たち職員も、新しい精神科医療保健福祉システムを確立するべく努力していきます。(唯野)

総会の開催に合わせて、なごみ茶話会を開きまし た。日頃からなごみを支えてくださっている皆さま、そして、なごみって何?どんな活動をしてい

るの?と関心を寄せてくださる皆さまとの交流の場ともなることを願って、準備いたしました。来 場時アンケートでは、「展示に工夫が沢山あり、楽しかったです」「太巻きなど、皆さんと一緒に なっての作業ができて、楽しい時間を過ごせました」等、

を共にしてい ただきまして、 私たちも大変 うれしく思い ました。 (柳澤)



911 家族会との交流会



昨年に引き続き、911 家族会と南相 馬市にある北原復興公営住宅住民と交 流会を実施しました。日本語が通じな いことに困惑する住民もいましたが、 「スマートフォンの翻訳機能」が大活 躍でした。お互いに翻訳しながら話す 光景が、現代を象徴しているように思 われました。大雨で被害を受けた西日

本の自然災害も話題にあがり、「つらい時の支えは仲間同士で支えあうこ と」だと災害で学んだことを伝える場面がありました。お互い未曽有の災 害や事故によって大変な思いをしてきたからこそ分かち合うことができ、 こころの交流が7年目を迎えた今も続いている理由だと感じた一日でした。(工藤)

流しそうめんも 好評でした!



アウトリーチチームより

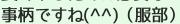


アウトリーチ活動の中で、引きこもりがちな女性の対象 者 2 名とスタッフ 2 名、メイクの得意なボランティアの 看護学生が集まって、5人でメイク教室を行いました。対 象者の方は化粧品とmy鏡を持参し、看護学生の話を熱心 に聞いていました。ポイントを教えてもらいながら自分で メイクをしたり、沢山並んだメイク用品の中から色を選ん でメイクをしてもらったりしていました。きれいに化粧さ れた自分の顔を鏡で見て、とても素敵な笑顔を見せてくれ ました。おしゃれの楽しさを知ってもらい、出かけるきっ かけにつながればと(密かに)思っています。(石井)

訪問看護チームより

訪問支援では、季節の移り変わりを感じながら対象者の方々といろいろな作業を行っています。 今年の夏はこれまでに体験したことのない酷暑となりましたが、対象者の方が摘んだラベンダーを

使ってポプリにしたり、手作りの木造プランターで園芸活動(サツマイ モやハーブなど)を行ったりしました。日常生活を送る中で、しっかり 食事をして良く眠れることに加えて、仕事的な作業をしたり、余暇活 動的な作業を楽しんだりすることも生活の質を良くするために必要な







なごみ CLUB チームより

地域活動支援センターなごみ CLUB は、月水木金の週4 日、折り紙や書道などの創作活動や料理・運動・外出など を行っています。活動内容は利用されている皆さんと相談 しながら決めています。今年は野菜をプランターで育てて おり、収穫した新鮮なミニトマトやナス、ピーマンで料理 を作り、みんなで食べました。





他の人と交流したり日中に何かしたいけ れど、自信がないという方、どんな活動をし ているのか、まずは見学してみませんか? なごみ CLUB までご連絡ください。(谷津)



ケアセンターチームより

多くの方に手伝ってもらって完成した懐食(なつ しょく)レシピ。個別支援や集団支援でも、"懐食" のつながりは広がっています。家を建てて、仮設住 宅を出た住民さんは、周囲には知り合いがおらず、 仮設に住んでいた頃に比べると、一人の時間が多く なっているとのことでした。復興公営住宅のサロン にお誘いしても、「公営住宅の住民ではないから」 と、遠慮して参加されませんでした。ある時、懐食 プロジェクトの味噌づくりにお誘いすると、「昔自



分も作っていたからやってみたい」と参加してくれました。長年引きこもっていた若者も、レシピ に紹介されていた地元のスイーツを「食べてみたい」と、ケーキ屋さんにお出かけしました。引き こもっている方にも、自分の住む地域のおいしいものを知って、食べて欲しいと思います。(伏見)

懐食プロジェクトコーナー

懐食レシピからお勧めを 紹介しちゃいます!

7月・8月 相馬野馬追

相馬野馬追は、宇多郷(相馬区)、北郷(鹿島区)、中ノ郷(原町区)、 小高郷(小高区)、標葉郷(双葉郡)のそれぞれのコミュニティを作る だけでなく、さらに相馬地方全体を一つにするお祭りです。震災の 年は、大幅に規模を縮小しながらも執行され、法螺(ほら)貝の音色 も絶やしませんでした。

一千有余年の歴史を超えて、今なお息づく伝統の祭。相馬野馬追 を執行してきた相馬家は、鎌倉時代から幕末まで、お国替えの無 かった稀有な領主でした。このような歴史も、土地や人の繋がりを 大事にする風土の由縁であるでしょう。





昔から、野馬追のごちそうとし て食べられていました。昔は、 瓶(カメ)に漬けていたと思う。 (浪江町 70代女性)

現在の相馬野馬追の時期は、カツオ漁獲期 です。「戦に勝つ」という縁起を担ぐ意味でカ ツオを使った料理を食べることもあったよう です。かつては、カツオを専門に獲るカツオ船 が活躍していました。

カツオの焼き漬け

材料 4人分

カツオ 4切れ、塩 少々、サラダ油 小さじ1 醤油 大さじ2、みりん 大さじ2、酒 大さじ 1/2 砂糖 大さじ 1/2、しょうが 1/2 片

- ①カツオに塩をふって、少し時間をおく。
- ②しょうがを干切りにする。
- ③ フライパンに調味料を入れ少し煮つめ、干切りにした しょうがを加えて火を止める。
- ④ サラダ油でカツオを焼き、③の液につける。