



# あおぞら

株式会社 ひこうせん

2024年5月1日第190号

〒263-0012

千葉市稲毛区萩台町 632-40

TEL 043-290-8778

FAX 043-290-8779

発行者 木村伊佐

## お花見会

### 2024

今年の桜は3月の低温で花芽の成長が遅れ、7年ぶりに平年より遅い開花となりました。

東京の開花予想は3月29日でしたが、4月に入っても花冷えの日が多く開花は足踏み状態でした。

4月5日(金)スポーツ公園の桜がやっと7分咲きとなり、お花見会を決定しました。

新型コロナウィルスの「5類」移行後初めてのお花見会、朝からお弁当作りに大忙しです。1階は「今日な何かあるの?どこかへ行くの?」と興味津々です。2階は「こんな曇り空の寒い日行かない」と誰かが言う、「そうだよ行かないよ」と続き重苦しい空気になっ

てしまい、「一人ずつ希望を聞くことになりました。」「私は行きたいです」という声が上がると「私も」「私も」と増えていき、結局全員参加することになりました。

公園に着くと綺麗に咲いた桜を見上げ感嘆の声を上げ拍手をした人は数える程、大半の人はお弁当に心奪われ桜を愛でる余裕はありません。

お花見弁当は節分会で大好評だった「海鮮太巻き寿司」直径5センチ厚さ2センチ、一人4切れと桜餅といちごのメニューです。

美味しくてお寿司をおかわりした人もいて一升のお米は瞬く間に皆さんの胃袋へ入っていきました。

お花見日和にはほど遠いお天気でしたが桜の樹の下で「花」を歌い皆さんと春の訪れを喜びました。

今年も桜を見ることができて幸せです。

今年も桜を見ることができて幸せです。



## 手作り

### 柏もち

端午の節句にちなみ柏餅を手作りしました。

毎年この時期に作る柏餅、ひと昔前は蒸し器を使い、上新粉を蒸した皮で餡を包む昔ながらの作り方でした。近年は白玉粉を入れてレンジでチンの時短簡単クッキングです。

柏の葉は若葉が出るまで前の葉が落ちないことから「子孫繁栄」家系が絶えない「縁起物」とされてお祝いの意味を込めて作られてきました。10年以上前に入居者さんは子供の日に裏庭の木から柏の葉っぱを取ってきてお母さんと一緒に柏餅を作ったエピソードを話してくれました。今、柏の葉は中国から全て輸入されているそうです。

今年の入居者さんにも柏餅の思い出を尋ねてみると「作るわけないでしょ、買って来たわよ」と言われてしまい時代の違いを感じました。

柏餅の語源は餡を包む時に両手を合わせるようにする様子が拍手のように見えることからきているそうです。皆さんの作った柏餅は餃子型、小籠包型、球体餡飛び出し型と個性豊かな形をしていました。

手づくり柏餅は格別なお味のように黙々と召し上がりです。とそこでハプニング、シーンと静まり返ったりピンングに「カクカク」という音が響いてきました。「?」「?!」「?!」どうやら入れ歯の音のようで・・・お腹を抱えて笑い合いました。今年も柏餅の楽しい思い出がまた一つ増えました。

## そら豆 皮むき大会

初夏の味覚そら豆はサヤが空に向かって実ることからそら豆と言われます。今日は句のそら豆で皮むき大会を開催しました。

今日は何のそら豆で皮むき大会を開催しました。ダブルごとにチームを作り、今日はフロア対抗ではないせいか戦術モードではない様子ですが、山盛りのそら豆を見ると「塩ゆでして食べたい」「そら豆ご飯がいい」とやる気スイッチがやっとなりました。優勝は家事が大好きな人がいるチームでした。去年と比べると全体的にスローペースで、指先の動きが鈍くなっていることがわかりました。手遊びや指体操で機能回復をしようと思えます。ちなみにそら豆は夕食にそら豆ご飯となって登場しました。

## 認知症対応型共同生活介護外部評価

認知症対応型共同生活介護事業者は自ら提供する介護サービスの質の評価(自己評価)を行うとともに定期的に外部評価を受けて結果を公表することが義務づけられています。4月15日に訪問調査が終了しました。ご家族の皆様にはアンケートのご協力を頂きありがとうございました。

結果は「介護保険地域密着型サービス外部評価情報」WAMNE Tで公開されます。