

採れたて!!

わかごぼうのニュース

No.64

発行 2019年7月
八尾市パーソナルサポートセンター
大阪府八尾市本町 1-4-1-201
TEL:072-999-7900

見栄えする盛り付けに挑戦!

見た目涼しげなデザートを作ろうということで、コーヒゼリーと濃い目に淹れた紅茶ゼリーを作ろうということになったのですが、調理器具の関係でコーヒゼリーは断念することになりました。

濃い目の紅茶がポイントなので割と多めに茶葉を使います。でも、調子に乗ってお湯に長く浸しすぎると渋みとエグみも濃くなってしまったので、頃合いを見て鍋から引き上げました。ポウルに移して、粉ゼラチンを少しずつ混ぜて水あめを足します。粗熱を取るために扇風機を使い時間を短縮。冷蔵庫で冷やし固めれば出来上がりですが、一時間経っても固まらないう。



よく見たら固まるのに半日かかるレシビだった。こんなの一時間で固まるはずがない。今日の完成は諦めて明日以降に再挑戦しようという空気になりかけていたけれど、どうしても今日中に完成させたかったので冷凍庫に入れることにした。三十分後に様子を見たら、なんだかイケそうな感じ。表面を爪楊枝で突いてみるとゼリーの硬さになっていた。冷凍庫サイコーです。そして、後は盛り付けチームにお任せします。

なんとか完成した紅茶ゼリー。さて、どう盛り付ければ見栄えよくなるのでしょうか? 頭の中に出てくるイメージを「高さ」「隙間」「色」を意識してちゃっちゃと仕上げていきました。シリアルを器の底に入れて、四角く切ったゼリーを投入、バナナアイスを入れて、ドライストロベリーをトッピング。最後にエディブルフラワーの花びらを散らして、ハイ完成。自己評価は七十点かな。

その後、よくある感じにポツキーを使って写真を撮ってみた。うん。ポツキーいらん。スプーンに差し替えてみるとそっちの方がよかったです。ガラスが透明だから、背景は白じやなくて他の色の方が良いと思ってオレンジ色のイスの上に乗せて撮ってみた。これで完成度は八十点くらいまで上がったかな。

今こそ盛り付けの奥義を使う時にごさる!



美味しさを覚悟の
見栄えですわー☆

わかごぼうは

失敗できる場所

家とは違う場所へ出かけた。でもいきなりは不安。お話できなくても一緒に過ごしてみよう。失敗しても構いません。そこからたくさんのお話を学べるから。

夏の雑草処理と雨天の支柱立て

この時期は例年のことながら、旺盛に茂った雑草の処理が大変です。特に夏場の雑草は根が張るので土ごと掘り返す必要があり、さながら軽めの土木工事です。

さらに遅れてやってきた梅雨のせいで大雨の中でピーマンの支柱を立てるようになりました。雨天時は基本的に作業は延期になるのですが、ここで延期すればピーマンが倒れる可能性があったので強攻しました。



天候は良いに越したことはないけど

この場合は雨風より時期優先



八尾市社会的居場所事業

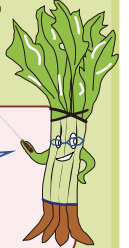
わかごぼうに 来ませんか?

☆参加対象になる方

- ◇社会参加を望みながら不安を感じている方
- ◇これからの自分を考えたい
家族以外の人との関わりが薄い方
- ※また、その方のご家族・親族の方も
ご相談いただけます。
(込み合う場合がございますのでご予約下さい。)

今を変えたいけど、どうしたらいいのかわからない。そんなあなたに答えるための社会的居場所です。

自分のペースで
参加できます。



開催時間：毎週木曜日13:00-15:00
開催場所：わかごぼう
八尾市南本町7-6-23
※JR八尾駅から徒歩15分なので自転車推奨

お問い合わせ & 参加申込み
電話：072-992-6921
✉ : wakagobou@yaops.jp
電話受付時間：10:00-17:00 (祝日除く月~金)

研修を受ける理由ときっかけ

福祉用具専門相談員の講習を受講した後に初任者研修の受講を決めました。理由は、いくつかあります。一つ目は、団塊の世代が七十五才になる二〇二五年には、高齢者が今より増えるので介護系の資格を持つていけば、すぐに就職が決まるんじゃないかと判断したから。

二つ目は、福祉用具専門相談員の受講時に、モニタリングシートの設問で選定した福祉用具を使う時の留意点が、なかなか思いつかず単純な事しか記入出来ませんでした。しかし、同じ受講に来ていたヘルパーさんは、使った事や、介助した事があるからという事で留意点の記入がしつかり出来ていたのを見て、初任者研修で実技を行えば、危ない使い方についてすぐに書けるようになるかもしれないと思っただけです。

三つめは、現在では一日に一回は福祉用具を使っている人を見掛けるようになりましたが、間違った使い方や危ない使い方をしてる人もたまにいます。私は、わかっているにも関わらず、危険な使い方をしている人への対応がわからないので何も言えませんが、見て見ぬふりをするのも嫌です。なら、どうすればいいか？初任者研修を受講すれば、福祉用具を使う人への対応がわかるようになるかもしれないという考えがあったからです。

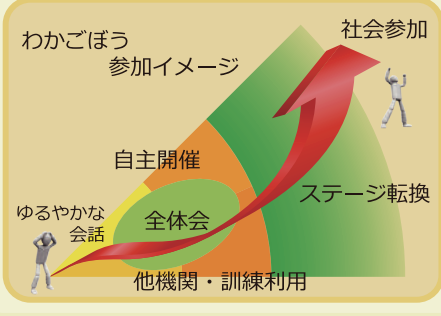
しかし、実はすぐに講習する決意は出来ませんでした。それは、初任者研修の実技の内容を少し知っていた事と、ヘルパーではなく福祉用具専門相談員か、福祉用具の洗浄や消毒の仕事をしたという思いの方が強かったからです。

初任者研修の受講をするか、迷い続けていたある日、職場の友達が初任者研修の受講が決まっていると聞き、瞬時に、迷ってないで受講をして行こうと申し込みを決めました。これから、初任者研修の受講を頑張っていくと思えます。

八尾市社会的居場所事業

「わかごぼう」について

スモールステップを積み重ねて自己を認容し元気を回復した後、自身が望む社会参加を実現する拠点になる事業です。



女王様ってことは王様や大臣も？

なぜ大臣!?



「これ食べ方わかる？」とスタッフさんが持つてきてくれた謎のフルーツ。初めて見るフルーツで奇妙な色と見た目をしている。

「これ、マンゴスチンじゃないですかー昔から食べてみたかったんですよ。」と正体に気付いたメンバーはテンション高い。マンゴスチンという名前は聞いた事あるけど食べた事はありません。皆であーだこーだと話し合い、食べ方を模索してみることになりました。

皮を剥くのが剥かないのが、剥いたとしてその後の切り方はどうなのか？全然わからないのていろいろ試してみます。

まずは皮ごとカブツと食べてみる。もぐもぐするとごろついた食感があって「渋い！うっす」と吐き出しました。ブドウやリンゴの皮を凝縮した渋さです。皮の下には赤い部分が実全体の三分の一くらいあって、これが苦みの原因らしい。とても苦くて食べられませんでした。「やっぱりね。」と思いつながら包丁で皮を剥いていくと白い部分が見えてきました。どうやらこの白い実の部分を食べるのが正解みたいなんです。

○白い実を食べてみて

- ・食べてみただけと似ている味は思いつかず。ただ美味しかった。
- ・みかんみたいな形。味もみかんで甘酸っぱかったです。美味しく頂きました。
- ・白い実はパッションな味でした。あるなら食べるけど、わざわざ買いたくはない味かなあ。
- ・甘みが強く食感はプチプチしていました。スッキリと食べれて美味しかったです。皮を剥く手間さえなければもっと美味しく食べれたかも？
- ・マンゴスチンは全部で五個ありました。途中で人数が多くなってきたので僕はひとりマンゴスチンを辞退して冷凍ブルーベリーを食べていました。甘酸っぱさが口中に拡がっていました。

今回は仕方なかったのです

(前号まで)一人一人別々の染色技法に挑戦しました。

自分は個性が出やすいソーイング技法でやりました。何年かぶりにやる手縫い作業。小学生の家庭科の授業を思い出しながら縫い上げましたがビニール袋に入れて染め上がり待っている間に染料零れる事件が発生。咄嗟に手近にあったタオルで拭いたけど、このタオル用の技法はできなくなった。勝手にやっちゃってしまったのかとも思うが、他に選択肢はなかった。

今日は化学染料ばかりかと思っていたらマンゴスチンの皮を使って急遽、草木染めをすることに。染色液を作る所から始めたけれど、改めて発見させられることばかり。植物性の染料を使う際は素材にタンパク質を染み込ませないと色が入らないらしいけど、そんな準備はしていない。そのせいか鮮やかな黄色になるはずがアイボリーに染まりました。色々必要な工程が抜けた結果の事なので仕方ない。久しぶりの染色で楽しくはありましたが次にやる必要があるなら、しっかり準備して再チャレンジしてみたいです。



これからのわかごぼう

来月は初めてのフルーツカット&フルーツティーへの挑戦やサンドウィッチ作りが予定されています。他にも全力で取り組む有酸素運動や、カクテル作りを題材にお酒との付き合い方を学びます。畑では夏野菜が実り、お盆期間の収穫祭が楽しみです。もちろん、ボランティア&チームトークもありますよ。みんな似ている。ひとりにはよくない。つながる力を身に着けよう。八尾市社会的居場所わかごぼう新規参加者募集中です。

