



# ぶっおばん



利用者の方をより身近に感じる環境で調理をされている職員の山崎さん。  
 利用者の方や地域の方と、料理をとおしてさまざまな取り組みをされている山崎さん自身の  
 思いや活動をご紹介します。

## 私の思い



母の実家が美山にあり、  
 子どものころにきたこの美  
 山が大好きです。地域のつな  
 がりが強いこの美山で働き  
 たいと自ら希望して、異動し  
 てきました。

グループホーム美山で調  
 理をするようになり、直接  
 利用者の方とかかわりなが  
 ら食事を作るということに、  
 新たなやりがいを感じてい  
 ます。自分が作った食事を目  
 の前で「おいしい」と言って召  
 し上がっていただけることは  
 うれしい限りです。

また、利用者の方と一緒に  
 作れるというのも、この事業  
 所のよいところ。野菜を  
 切る、皮をむく、山菜の始末  
 をするなどの作業をお願い  
 すると、昔のことを思い出し  
 て、生きいきと手際よく作  
 業をされます。「昔はよう  
 やったの」などの話を楽しみ  
 つつ、味付けなども利用者の

方と一緒にすることで、昼食  
 時に提供する際にはたくさ  
 んの笑顔と「うまい！」の声  
 を聞くことができます。

利用者の方の多くは顔な  
 じみが多く「自然豊かなこの  
 美山にいつまでもいたい」と  
 の思いを強くもたれていま  
 す。生活を営むのにかかせな  
 い「食」を支えながら、健康  
 な生活をなんとか継続させ  
 てあげたいと日々感じてい  
 ます。

山崎よし子



楽しみながら食事を

「毎日の食事の中にも楽しみがあつてほしい」そんな思いから献立や食事の内容も工夫しています。春はお弁当にして花見にでかけたり、美山ならではの朴葉飯<sup>ほおばい</sup>を利用者の方と作ったり、夏は流しそうめん、秋はおはぎバイキング、冬には収穫祭も開催しています。

ふだんと違った雰囲気での食事は、利用者の方の話もはずみです。特に朴葉飯を作った際には「懐かしいのう、昔は田植えに行くとき、どうしても持つて行ったもんや」と思い出深く召し上がっていました。食をとおして、利用者の方の思いも大切にしていきたいです。



おはぎバイキング



朴葉飯づくり



流しそうめん



地域の力をかりて

美山で調理をするにあたり、地域の方々とのかわりもかかせません。

ご近所や家族の方々からたくさんの野菜をいただきます。とても立派で二番よくできた物を持つてきてくださるその気持ちが無駄にせず、活用することこそグループホーム



美山の良さであると考え、臨機応変にメニューを変更し、食べきれない時には、たくわん・奈良漬・しそジュースなど利用者の方と一緒に保存食にしています。

たくさんの人の力をかりながら、美山の食材で美山ならではの食事づくりを利用者の方と一緒にやっていけたらと思っています。



まとめ

山崎さんは利用者の方のできる力を見極めて、できないところはフォローしながら、やる気や自信につながる声掛けをされています。そのおかげで利用者の方は生きいきと楽しく作業ができています。カフェに來られる地域の方にも、山崎さんがもつ知識を生かして、食にまつわる話や実演で皆さん大変興味をもたれ「家に帰ってしてみたい」など好評を得ています。

これからも豊富な経験や知識を生かして、この仕事を楽しくもらいたいなと思っています。

グループホーム美山 課長  
南部 芳美

