

# グループホーム「ポランの家」通信

2010. 1. 25 NO28

余市町大川町8丁目11番地 TEL 0135-22-1577 発行責任者 橋本武雄

- ▼ 皆様には清々しい新年をお迎えになられたこととお慶び申し上げます。  
本年も宜しくお願い申し上げます。
- ▼ 年明けに、スタッフから宮澤賢治の筆跡カレンダー「お母さん、いま帰ったよ。」を頂きました。
- ▼ 「お母さん、いま帰ったよ。…」は賢治の童話「**銀河鉄道の夜**」の一節です。  
たったこれだけの言葉に、胸が詰まりました。
- ▼ 私のお袋は、私が小学校6年生の時「母の日」に送った手紙と、高校1年の年に北大病院で闘病中の母に宛てた手紙を大事にタンスの中へしまっていました。この2通の手紙は再び私のものになって42年になります。
- ▼ 私が一番好きな場所。それは小さい頃、母に連れられ姉と妹とおにぎりを持って遊びに行った網走の二つ岩海岸。この海岸は賢治のいのちを再生させたサハリンへと続くオホーツクの海。
- ▼ 「雪明りの路」で母と約束した言葉。  
「お母さん、ボク大きくなって絶対お酒飲まないから」。きっと息子も小さい頃、目をくりくりさせながら私と同じように「お母さん、ボク大きくなって絶対お酒飲まないから」と、女房と約束していたに違いありません。
- ▼ 皆様も幼い頃、<sup>25</sup>円らな腫でお母さんと沢山、約束をされたことと思います。母ゆえに胸が痛みますね。
- ▼ さて今年はどうな誓いを立てるか？煙草を止める、出来れば止めたい。  
誓いは破るために在るといいですが、約束は実行するために在る……。
- ▼ **今年のポランの家の目標**。キーワードは「時間と皆の笑い」。これを縦糸と横糸にしながら、みんなでゆっくりと今、現在を紡いでいく……。時々、糸がだんごになっても、それはそれでいい。素晴らしいモダンアートになるから……。

## ポランの家、今年も楽しく

### アルゼンチンと声の年賀状

1月2日午前8時45分、「お～い、元気か？ そっちは暑いかな？」「暑い暑い！夏だも、年越しはピザ食べながらワイン飲んで皆でサンバよ、楽しかったぞ！」

日本の1月2日は時差の関係でアルゼンチンが元旦になります。午前9時が向こうでは午後9時。

「いつものように、じいちゃん・ばあちゃん電話してもいいか？」「いいぞ！」

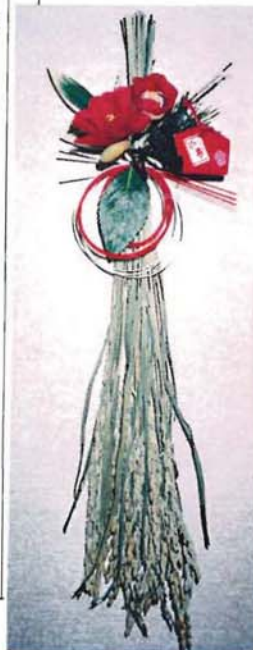
ホーム長室から一人一人「明けましておめでとうございます」と電話で声の年賀状を差し上げました。

「外国に電話するよ」、と言いますと「私、外国の言葉話せない」と言う方もいますが、「大丈夫、私の友達、日本人だから、アルゼンチンでミツバチ飼っているの」といいますと皆さん安心されて、受話器をもたれます。

電話が終わりますと、皆さん少し顔を赤らめ、気分はインターナショナルスト・<sup>ピタ</sup>地球人!!

### 皆でメ飾りを作りました

毎年、年末恒例のメ飾りを皆で作りました。皆さん一人一人作ったメ飾りは夫々のお部屋の入り口に飾りました。30日の日に飾ったのですが、「お正月らしくなったね」と皆さん大喜びです。メ飾りの材料は、入居者の方たちと仁木町銀山にある知的障がい者授産施設「陽だまり」から買ってきました。帰りは喫茶店で楽しくコーヒータイム。





メタボなサンタクロースです。お子様に質問。  
ポランの家にはサンタが入れるような煙突がありません。さて、どこから入って来たでしょうか？



お誕生日の日に。プレゼントのマフラーと手袋をして記念写真。私、恥ずかしいわ……



皆で「まゆ玉」を作りました。まゆ玉のつけ方もいろいろあって納得。理にかなっています。



ポランの家の年越し料理です。  
うま煮も茶碗蒸しも上手に出来ています。  
これが出来れば料理人として……。



はっはっはっ！あららら！

## 日常の風景

## ポランの家 フォトギャラリー



入居者の方のご親戚が立派に生けて下さいました。



元旦の日に。あんたもみかん食ベな。  
はい、あ〜ん。



今日はジャガイモ料理。ジャガイモにたっぷりコショウを入れたコロッケが食べたい！！



皆でギョウザ作り。皆様は「キャベツ派？」「白菜派？」



カシマシ娘×2プラス1のカルタ取り。  
「よしのずいから天井（正確には天上）を覗く」とか「三週回って煙草にしよう」など昔の人は、本当に「うなってしまう事」を沢山子どもたちに遊びながら伝えていたのですね。



皆で節分の「鬼の面」作り。優しい鬼の面です。  
節分にはポランの家でも我が家でも、優しく小さな声で「回程しが「鬼は外」と言いません。

## 静かに清々しく元旦の朝

いつも朝食は8時からですが、元旦は9時からになります。

お正月用のテーブルマットの上に御節料理、お雑煮、お屠蘇、祝い箸をならべ、皆で新年のご挨拶をしてから、楽しく食事を頂きました。

この日だけは、お雑煮を頂きますので、万が一に備え、看護師も同席します。

私も、元旦ですので一応正装をして、皆さんにお屠蘇をついで回ります。

当然、返杯もありますので皆さんからこれを受けますと、結構「身体もお正月気分」になってきます。

こうして皆さんと元気にお屠蘇をいただけます事、とても幸せです。



気持ちも新たにお屠蘇を頂きます。  
お酌を下さっている女性は在宅酸素をしている方です。  
ありがたいことです。まさに美酒!!

## 友あり、銀山より来る

年が明けた夕方、「こんにちは」と懐かしい4人の女性がポランの家を訪ねて来てくれました。

4人はかつて私が勤めていた仁木町銀山にある知的障がい者施設「銀山学園」と授産施設「陽だまり」の利用者の方たちです。Tさんはダウン症の方ですが、よくここまでと感慨深いものがありました。Yさん・Tさん・Mさん・Wさん、皆元気に昔話をして楽しい時間を過ごしました。

これから皆で「ラーメン食べに行くの」と言うことでした。

皆さんは施設を出られ、地域にある「グループホーム」で生活しています。そして銀山学園・陽だまりへ通勤しているのです。皆さん、顔が誇らしげでした。

## かしら タラ頭とたち料理

▼私はこれまで単に「タラの頭」と言っていたのですが、岩内出身のスタッフに聞きますと、岩内地方では「たら頭」と言うのだそうです。

その「たら頭」をご家族から沢山頂き、入居者の方たちにも大根、人参、玉ねぎなどの下ごしらえを手伝ってもらい、1階・2階の分、二つの鍋でタラ汁を「ど〜ん」と作りました。(料理人・橋本) 味は味噌仕立てです。仕上げに、「コク」を出すため少々、「白だし」と「めんみ」をたらしします。入れすぎると味がくどくなりますね。

入居者の方たちから「良い味出てるね」といわれますと、今度生まれ変わったら「……」などと無邪気な妄想の世界に浸っています。

▼ご家族から、「たちの煮物」にしてと沢山、たち(すけそうだらの子)を頂きました。

女性スタッフから「橋本さん、たちの煮物ってどう作るの?味噌汁しか作ったことないの」といわれ、私の出番です。味付けは「砂糖・醤油・酒」のみ。生臭さを取るために生姜を入れます。

これを火が通る位で止めます。煮すぎは、固くなり、独特のふわふわ感がなくなり美味しくありません。「椀」に盛り付け、水でさらした「白髪ネギ」をそっとのせます。はい私の割烹料理一品。

▼因みに、「鮭の白子」もこうして食べると絶品です。鮭の白子は煮る前に「少々あぶって」煮るのも、また深い味わいがあります。磯部揚げにしてポン酢で食べるのも良し。

▼更に、「おかしら付き」とは今まで「御頭付き」と思っていましたら「尾頭付き」が正しい様です。勘違いをしていたのは私だけでしょうか?でも料理は楽しいですね。

## ご家族の皆様へ

-----  
-----  
-----