

# ふらっふ通信

第27号

社会福祉法人  
なつな学園  
サービスマスター  
おじいちゃん



偽装国家とオモテナシ

初めて。ペヤングを食べたのは、大学時代の友達の下宿でした。当時関西では流通がほとんどなく見慣れないパッケージに驚き、味もUFOよりうみやいと感じたのを覚えています。twitterにおける一枚の写真から発生した今回の報道、発覚直後の初動対応が不十分との批判を受け、全商品の生産販売休止という異例の対応に追い込まれたのは残念の一言です。食品メーカーにとって「食の安全」をめぐる信頼確保が最重要課題であることを改めて示した格好になりました。昨年のこの時期、阪急阪神第一ホテルグループで食品の偽装表示問題が発覚したことをきっかけに、その後連夜のような白状合戦が賑やかだったことを思い出しました。今年も夏ごろにマクドナルドのチキン問題が浮上し、ご家庭からのマクド禁止令が発令され、ガイドヘルパーは昼食時に各々苦労したことが記憶に新しいです。実は今に始まったことではなく、北海道土産『白い

恋人』や伊勢の『赤福』の賞味・消費期限の改ざん。老舗料亭『船場吉兆』までが賞味期限を偽って販売していたことが分かり、女将の爆笑パフォーマンスが笑いを誘ったことも記憶に新しいです。

まあ今のグルメなんて言葉はなかつたものの、人というものは欲の深いもので、一昔前には珍味なんて言葉がありました。上方落語の“ちりとてちん”にはこの珍味を求めた、欲どしい男の笑えるお話しが語られています。あらすじは以下、旦那の誕生日に、近所に住む男が訪ねて来る。鯛の刺身、茶碗蒸し、白飯に至るまで、出された食事に嬉しがり、「初めて食べます」、「初物を食べると寿命が七五日延びる」とべんちやらを言い、旦那を喜ばせる男。そのうち、裏に住む竹の話になる。この竹さん、何でも知ったかぶりをするため、誕生日の趣向として、竹に一泡吹かせる相談を始めます。そこへ、水屋で腐った豆腐が見つかり、これを「元祖 長崎名産 ちりとてちん」と

して竹に食わせるといふ相談がまると。そうとは知らずに訪れた竹さん、案の定「ちりとてちん」を知っていると言うので食わせると、一口で悶え苦しみ何とか飲み込む。旦那が「どんな味や？」と聞くと、竹さん曰く「ちようど豆腐の腐ったような味や・・・」。なかなかグルメな竹さんでした。

事の発端が顧客からの指摘でないところに根深い問題があるなあと思えます。つまり偉そうに言ってる自称グルメ達も実際食っても判らんだろという事です。昔冗談でみかんの皮をむき、酢飯の上に乗せ海苔を巻いたのを、目隠しして食べたらいクラの軍艦巻きと完全に間違えたことがありました。何流芸能人だのと迷舌を笑った番組も人気です。「ブランドとは？人間の味覚とは？」を、消費者が改めて考え直すことが肝要なのではと、自分自身に問いかけてます。学生時代に訪れたことのある知的障害の方の施設の園長さんは、空腹こそ最良の調味料！腹が減れば何でも旨い！喉が渴けば水が一番！とおっしゃり、それを哲学として施設運営をされています。本当にその通りだとあらためて思います。もちろん平気で人を騙す業界の非常識

や、コンピュータアンズ機能の欠如など業界自身の問題を私たちの福祉業界にも当てはめて襟を正していかなければなりません。消費者の行き過ぎたグルメ志向がこのような形での偽装に繋がっていると見えなくもない気がします。

話は落語に戻りますが、昭和の名人と謳われた故5代目古今亭志ん生さんは酒が大好きで酒にまつわる逸話に事欠かない人でした。晩年飲み過ぎが身体に障ると娘さんが酒を水で薄めて飲ませていたと言います。ある夜かわいそうに思った娘さんが、たまには良いかと本当の酒を出されたそうです。するつてーと志ん生さん、一言“やっぱり酒はうめーや”とつぶやき、翌朝大往生されたというお話。相手の思いを悟り、わざと騙され続けるイナセナ人です。

オリンピック・パラリンピック招致で湧いた我が国。昨年の流行語“オ・モ・テ・ナ・シ” おもてなし”が記憶に新しいですが、この間の偽装問題を横目で見ると、偽装専門家の隣の国から お前ら“オモテナシ”じゃなく“表無し”じゃないかと言われる前に、自らに“ダメヨ、ダメダメ”と喝をいれ、この件については“裏無し”で行かなければと思います。お後がよろしいように。滝沢

### 計画相談支援はじまります

巷で噂されています計画相談支援がいよいよ本格的に動き出します。

当法人でも、指定手続きを終え実際の動き出しの準備を進めております。事業所の名前は”計画相談支援事業所サービスセンターふらっふ”です。

計画作成の留意点としましては、エンパワメント・アドボカシーの視点が入っているか、生活全体をトータルに捉えた計画になっているか、チームでの連携計画であるか等、様々な視点があげられます。中でもニーズに基づいた計画となっているかという事が最も大切な視点だと考えています。その為には個人情報扱いに最新の注意をはらいながら情報を集めて行うアセスメントが重要になってきます。利用者の皆さんがお気づきになつていないニーズの発掘も重要な任務だと感じています。いづれにせよ利用者の皆さんと一緒に生活の質の向上に努めてまいりたいとスタッフ一同奮起しております。来年以降これら相談支援事業にもご理解・ご協力よろしくお願いいたします。



今年ももう残すところあと僅かですね。この時期は、クリスマスに大晦日、お正月や初詣を控え、楽しみが目白押し季節でもあります。同時に財布の紐がゆるみ、家計が悲鳴をあげる季節でもあるかもしれませぬ。そんななか家族団らんで鍋をつつくのが、この時期特有の憩いの時間なのではないかと思えます。

というわけで今回のふらっふ通信は、冬の鍋特集を組んでみました。一口に鍋といっても、各家庭によってそれぞれ定番は違うものですね。鍋はお手軽であると同時に、その土地土地や家庭内の個性が反映されて、味付けから具材にいたるまで、幅の広い料理だと改めて思いました。A

KBではないですが、ふらっふ職員のお鍋のセンターも豆腐だったり、カニだったりキムチだったり、様々でした。

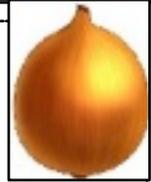
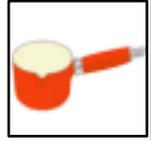
年末年始には、出身の郷土の違う親族に教わりいつもと違う新たな鍋に挑戦したり、地元食材で故郷を感じられる鍋で舌鼓を打たれてみるのもいいのでは。

今年もお世話になりました。それではよいお年をお迎えください。S

# ふらっふ職員に聞きました！ あなたにとって冬の鍋とは？



12月に入り、空気が冷え込み、道行く人たちもすっかり冬の装いとなりました。こんな時期は、コンビニでちょっとおでんや肉まんを買いに立ち寄る方もよく見かけるように、温かいものが恋しくなりますね。そこで今回はふらっふの職員にあなたにとっての冬の鍋を聞いてみました。



大阪の冬の鍋といえば、  
鯨のハリハリ鍋、ふぐちりかな？

ハリハリは年に1回は食べないとだめです。具もいたってシンプルです。鯨の赤身、本皮、みず菜を鯨節ベースのスープでさっと煮て食べる。みず菜と鯨肉が歯に挟まりますが気にしない気にしない。もちろん私は学校給食鯨肉世代です。竜田揚げやカレーの肉も決まって鯨でした。鯨のおかげで大きくなりました。

さて今年もハリハリしよおつ。皆さまもハリハリして日本の鯨食文化を感じてみてください。滝沢



水炊きでも味噌味でも豆乳鍋でも、私にとって欠かせないのは「豆腐」。口あたりはなめらかで柔らかく、でもお鍋の中で崩れないものを。(S協のにがり充填豆腐がお気に入り)  
アツアツの豆腐をホゴホゴと口の中で転がして、ちよつとやけどするというのが冬のお決まりです。橋元

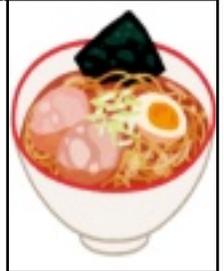


冬の鍋といえば「水炊き」です☆  
関西の水炊きと言えば昆布だしにポン酢で食べるものが主流ですが私は鶏ガラを白濁するまで炊いた出汁で食べる博多風がおすすです☆

しつかりでた鶏ガラスープにきやべつやもやし、にらなど野菜をたくさん入れて・・・

メはなんでもいいと思います。が僕のお勧めはラーメンです♪ 武野

まだ子供が小さいので、辛いもんだメ！食べない！熱い！というので、鍋にこだわらなく、いつも出汁に冷蔵庫にあるものを炊く、何鍋？な毎年です。しかし！ポン酢に楽しみを置いています。それは「馬路村」の「千人の村」というポン酢。これがとてもおいしいです！これがあれば母ちゃん幸せ！冬を越せます。 山本



私は鍋と言えば辛い鍋が一番好きです！  
夏は汗をかいて暑くなるので食べませんが、基本的に辛い食べ物が好きだからです。キムチ鍋など・・・  
体も温まりますし美味いですよ。メはうどんや雑炊などこだわりはありませんが、やはり辛いと何でも合うような気がします◎ 長畑

最近のブームは「きりたんぼ鍋」です。

秋田県の郷土料理。先日、秋田に行った時に初めて食べました。お米をつぶして竹輪のように棒に巻きつけて焼いたものです。

鶏がらのだし汁に入れて煮込むのですが、きりたんぼが出汁を吸っておいしいです。

原料がご飯なので満腹になります。この冬は「きりたんぼ鍋」で暖まりたいと思います。 塩野

鍋といえは…「水炊き」昆布ダシをボン酢で！

なので正確には湯豆腐に他の具材を入れて感じるになりますね。

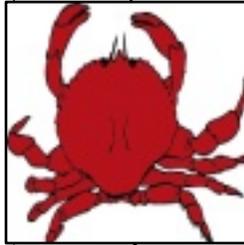
そこにカニが登場すると、これがまた美味しい☆

カニは冬の風物詩ですし、登場するとテンションがあがります♪

内陸に住んでいるとなかなか出会えませんし。

あれ？これでは水炊きではなくカニ鍋推しですかね？(笑)

柳原



鍋のこだわりはありません。大体水炊きかキムチ鍋ですね。入れるものにも変わったものはないと思いますが、水炊きなら大根を入れておりました。キムチ鍋は出来合いのものです。大体作るのが面倒な時に作ります。誰か美味しい鍋を教えてください！ 松田

私にとつての冬の鍋といえば…。石川県の家庭の味「とり野菜味噌」を使ったお鍋です！

具材は、白菜・ネギ・豆腐・えのき・しらたきなど、定番のものばかりです。白みその優しい香りと風味に「ほっ」としてしまのお味です。最近のご当地グルメ人気の影響で、京都でも見かけますので、ぜひお試しください！ 瀧本

うちの実家では、母が韓流ブームに乗じて、韓国ドラマを観だし、韓国語の勉強を始め、ついにはキムチまでつけ始めました。そんなわけで冬の風物詩といえは、オキアミと漬け込んだ白菜キムチの鍋です！実家で汗をかきながら、豚肉を、煮込まれた豆腐や白菜、もやしなんかと食べるのが定番でした。 佐藤



冬は鍋があつたまつて良いですね。ただ、私はねぎが全く食べることが出来ず、鍋パーティーではいつも大変困っています。家では家族にねぎは後のせにしてもらって頻繁に楽しんでいきます。魚でも豚肉、鶏肉でも大好きです。 山口