

『冬来たりなば春遠からじ』

あうん手作りことわざかるたにも採用していることわざの一つです。つらい時期を耐え抜けば幸せな時期が必ず来る——素敵な言葉ですね。つらい冬を乗り越えて、名寄にもようやく春が来ましたね。さて今号では、まだまだ雪深い2月の活動の様子をご報告します。

節分～恵方巻～



2月3日、毎年この日には必ず、恐ろしい赤鬼がやってきます。…が、なんと赤鬼さん、鬼ヶ島の事情で来ることができませんでした。そのためこの日は、特別食での行事を開催しております。近年すっかり定番となった恵方巻きは、利用者さんに参加していただいて一緒に手作りしました。

運動会やお祝い事の食事で定番となっている海苔巻きですが、子どもが巣立ってしまうとなかなかご自宅で作る機会は少なくなってくるようです。海苔巻きづくりに参加してくださった利用者さんは、「1回やり方を見せて」と職員の巻き方を確認すると、あとはとても手際よくほぼ全ての海苔巻きを仕上げてくださいました。熟練の技は数十年経っていても衰えないものなのですね。

恵方を向いて1本丸かじりするのは色々な危険が伴うので、一口大に切ってお上品にいただきました。そして実はこの恵方巻き、あうんにとっては特別なものなのです。具に使用しているかんぴょうは、あうん畑で苗から育てたもの。生粋のあうん産なのです!! 日本中にデイサービスは数多あれど、利用者さんとかんぴょうをつくるのはあうんだけなのでは?と自負しております。並々ならぬ思いが詰まったかんぴょう作り、話が長くなってしまうのでまた別の機会にご紹介しますね。

恵方巻、鯛のつみれ入りにゅう麺
茄子のみぞれ煮、ちくわのツナサラダ



節分～遅れてきた鬼～



2月9日、1週間遅れで赤鬼があうん襲来! 年々険しい形相にパワーアップしています。利用者さんに落花生をお配りして豆まきをしたのですが、赤鬼にすっかり圧倒されて「福は内」の掛け声をすっかり忘れてしまいました。豆まきを終えておとなしくなった鬼がお茶を運んでくれてティータイム、そして写真撮影を行いました。赤鬼の表情が険しいので、利用者さんの穏やかな顔がなおさら優しく見えるという不思議な効果が生まれています。



日々の食卓より



この日の昼食の主役は手作りかんぴょう。かんぴょう自体には味がないので濃い目の味がよく合います。市販に比べて肉厚で柔らかい絶妙な噛み心地。一口食べるとお口の中でかんぴょう革命が起こります!!



かんぴょうの甘辛煮、スタミナきゅうり
りピーマンちくわのきんぴら

こぼれ話



「-30℃なんて日はなくなったね」と、利用者さんがよくお話ししています。-30℃なら学校は休校、まつ毛や鼻の穴が凍る通学、石炭ストーブの近くは猛暑で教室の端は震えるほど寒い教室…思い出話は尽きることなく続きます。暖かい季節よりも辛く厳しい冬の方が、記憶に刻まれた思い出の密度が高いような印象があります。きっと、人間自体が強かったのでしょう。夜中目覚めると息で布団が凍っていたり、井戸水を溜め置く水瓶に氷が張っていたり、現代を生きる我々には三日もたないような環境です。今、もしもその生活に戻れるとしたら?と聞くと、皆さん揃って答えられます。「それは無理!!」と。