

# あうんだより

デイサービスセンターあうん広報 / 令和7年1月

相談員 杉澤 琴美

2025年が始まりました！！あうんはますます成長し、飛躍していく年にしていきたくと職員一同意気込んでおります。今年もよろしくお願ひいたします！！

## ☆あうんクリスマス2024☆



一年を華やかに締めくくるクリスマス。今年あうんがイベントを行ったのは、イブの24日でした。昼食はクリスマスらしく、チキンをメインに彩りよくご用意しました。ご自宅でクリスマスをしない利用者さんも、昼食がいつもよりちょっと豪華だと「ああ、クリスマスか」と実感が湧いてくるようです。メインイベントは3時から。管理者という殻を脱ぎ捨て、化粧のりが悪くなってきたお肌を保湿パックで補い、2頭のトナカイを従えてやってきたのは…あうんのアイドル・圭子ちゃん！！今年もまた美魔女っぷりに磨きがかかっています。

突然のセクシーサンタの登場に、利用者さんは一瞬面食らっていましたが、徐々に皆さん察していきます。「スネ毛が生えてる」「ありゃ男だな」と。皆さん揃って『赤鼻のトナカイ』の大合唱、喉が温まってきたらリズムに合わせて手拍子を真似ていただくコール&レスポンス！圭子ちゃんは利用者さんにお色気を振りまきながら、室内を隅から隅まで練り歩きます。嬉し恥ずかし写真撮影を終えると、圭子ちゃんサンタからデザートプレゼント。今年は趣向を変えて、見た目の可愛さ重視で特製パフェを作ってみました。いつもと違うデザートで皆さん喜んでくださったと思います。最後は圭子ちゃんが読み上げるビンゴ大会。そうして大騒ぎの中、あうんクリスマスを終えたのでした。

今回残念ながら圭子サンタに会えなかった利用者さん、一度見てみたいわと思っていらっしゃるご家族様、ぜひインスタグラムをご覧くださいね！



DAY.CARE.AUN

フォローも  
よろしくね♪

## 続・漬け物プロジェクト!!～利き漬け物～



先月号でご紹介しておりました、きゅうりの粕漬け作り。酒粕に混ぜるザラメの分量を、1割、5割、10割の3種類で漬け込み、利用者さんに一番人気が高かったものを『あうんの味』として認定します。11月中に粕漬けを仕込んで2週間、満を持して試食会を実施しました。

3種類並べてみると、分量による違いがよくわかります。ザラメの割合が高いと身が締まっていて硬く、低いと水分が多く食感が軽い。またザラメの割合が低いほど酒粕の風味が強くなりました。

そうして2日間にわたって利用者さんに3種類の漬け物を食べ比べていただいた結果…、一番人気は、5割（酒粕1kgに対してザラメ500g）となりました！食感が軽くて噛みやすく、酒粕の風味が強すぎないのでお酒を飲まない方にも食べやすいという点も高評価でした。

漬け物は家庭の味なので、人それぞれ各家庭で食べ慣れている味に近いものを美味しいと感じます。今回あうんでは、『あうんの味』として5割を選びましたが、食べる人や場面によっては一番とは限りません。ある利用者さんがおっしゃっていた、「お茶受けなら10割がいいし、ごはんのおかずなら2割か5割がいいね」との言葉が全てを物語っているような気がいたします。

今回試食会をして改めてわかったことは、みんな漬け物が大好きだということ！試食用にお配りした分では足りず、もう一つ、もう一つ…と予備の分までよく売れて、皆さんたくさん漬け物を召し上がりました。来年度はたくさんきゅうりを漬けて、食卓に登場させていきますね！



## こぼれ話

とある水曜日のこと。利用者さんが「次に私が来るのはいつ？」と次回利用日をお尋ねになりました。「次は明後日、金曜日です」と答えたところ、その利用者さんは「もう1週間が終わるのね」とつぶやきました。我々中年世代には「まだ水曜日」であっても、昭和1桁台生まれの利用者さんにとっては既に週末を見据えるとき。時間は誰にでも平等とは限らないのですね。

あっという間に過ぎていく時間をどのように楽しく有意義に過ごしていただけるか、私たちは日々試行錯誤して向き合っていきたいと考えています。