

夏が到来しましたね！あうん畑の恵みをいただいて、利用者さんたちは暑さに負けずお元気です。今号では、あうんで初めての試みとなった6月の活動を振り返っていきます！

薔薇いっぱい花セレブ！

「季節の制作」…それはあちこちの施設さんで日常的に取り入れられている活動なのですが、あうんにとってはまだ未開発な分野になります。大人の制作物としてふさわしく、身近な材料や道具で、工程が簡潔で、作った意義のあるもの…となると、これだ！というものに出会えていなかったのです。今回我々は一念発起して、行事としては初めて制作活動に取り組むことにしました。

今回まず我々が作ったのは、たーっくさんのバラの花！！材料は主にキッチンペーパー、道具は紙コップ。キッチンペーパーを染めて作ったたっくさんの色紙を丸く切り抜いて、紙コップにはめ込んで花びらを接着していけば、あっという間にリアルで美しいバラが出来るのです。その日のうちに完成品を見れるのが嬉しいところ！

さて、たくさん出来上がった色とりどりのバラたちには、大事な使い道があります。コツコツ作ったバラを惜しげもなく40個貼り付けてゴージャス&エレガントなお花玉を作り、風に揺れるリボンを取り付けていくと…仙台の七夕まつりでお馴染みの「吹き流し」になりました！垂れ下がる長い幕は長寿を祈るものだそうで、我々にぴったりですね！！

こうして制作活動に取り組んでみると、やりたい気持ちで意欲的に参加してくれる方、工程を理解してはいるけれど1個作ったらもう充分という感じの方、失敗を恐れてなかなか手を付けられない方など、利用者さんたちの普段は見られないような部分を垣間見ることができました。

七夕の前週には、主に制作に携わってくれた木曜日メンバーの方たちで「吹き流し上げ式」を執り行い、出窓に吊り下げました。扇風機の風に揺れる吹き流しはとっても綺麗。すぐ片づけるのは勿体ないので8月7日まで飾っておこうと思います。



おぼろ豆腐つくってみました！

突然ですが、無調整豆乳とにがりがあれば、豆腐が簡単に作れます。この驚きを利用者さんと共有してみたくて、ある日の午後に「おぼろ豆腐作り」を決定しました。

マグカップに豆乳を注ぎ、にがりを12滴。あとは蒸し器で15分ほど加熱するだけ。活動として行うにはちょっと簡潔すぎるのが痛いところではありますが、兎にも角にもおぼろ豆腐は完成。ネギとめんつゆをかけて、試食会となりました。

こんなに簡単に美味しい豆腐が作れるなんてすごいよね！！…という感動シーンを想定していたのですが、ところがどっこい利用者さんたちの反応はすこぶる薄めで、まあ、豆腐だよ…という感じ。スタッフには大好評だったのですが。

ご実家が農家の利用者さんは自宅で豆腐作りをしていた時期もあって、石臼で丹念に大豆をすり潰していたとのこと。そんな経験のある方も2人ほどで、あとの方にとっては、豆腐は町の豆腐屋さんで買うものでした。簡単に作れる豆腐は、作った実感が薄く利用者さんの心に響きにくかったのでしょうか。利用者さんの心に響く豆腐作りは、生大豆をすり潰すことから！なんてことを考えると、手間がかかりすぎてお手上げです。やはり豆腐は豆腐屋さんで買うものですね。



←花セレブ
おぼろ豆腐→



YouTube



この6月は観測史上最も暑かったとのこと。あうんでは利用者さんと職員の間で、窓を開けるかエアコンをつけるかの葛藤が毎日繰り広げられています。

利用者さんはほぼ全員と言って過言でないほど、暑さの感度が低いです。室内が25℃以上あろうとも長袖の重ね着で汗ひとつかかず、ぬるい風を感じると「寒い」とおっしゃいます。それでも我々は熱中症になるのが心配なので扇風機をつけたりエアコンをつけたり。すると利用者さんは「なんか肌寒いね」と。

いくら外は30℃超えだと言われても、実際に暑くないのだから仕方ないですよ。きっと我々スタッフも、80代90代になればこの気持ちがわかるのでしょうか。その頃には夏の平均気温が35℃も当たり前になっていたりして。