



利用者の個性と歩幅にやさしく寄り添う グループホームおむすび・長屋 相談役

唐木田利子さん Ⅱ 菱野 Ⅱ

浅間山麓の菱野の谷あいには、40年ほど続くグループホームがある。そこに暮らすのは、知的障がいを抱える数名の利用者たちだ。そして彼らの生活をいつもそばで見守って来たのが、唐木田利子さんだ。

見守るといよりは、共に生きて来たというのがふさわしいだろう。唐木田さんの取組は、40数年前に出会った故・田中一男さん（元社会福祉法人七草会理事長）をはじめとする数人の仲間と共に、地域の中で障がい者が生きていける仕事と生活の場を創出しようと出発した。

折しも1981年に国連で国際障がい者年が宣言されるなど、戦後の高度成長期のな

かで忘れがちになっていた障がい者の社会参画への権利と機会を守ろうという機運も後押しとなった。

昼間は味噌や豆腐を作って販売しては生活の糧を得、夜は同じ鍋窯の飯をつつくコミュニティのような生活を目指した。

当初は「障がい者の生活をなんとか良くしてあげたい」という気負いもあったという唐木田さんだが、彼らとの共同生活を通じて次第に「それぞれの個性とペースを尊重しながら共に生きる」方向へと変わっていった。家族ではないので、各人のプライバシーや自立も出来るだけ尊重したいという思いも「長屋」という名に吹き込んだ。

人は皆、自分や家族のことで手一杯なこと多いのだから、障がい者との共同生活も、すぐに地域貢献などと慌てずに、まずはより自然体で穏やかに生きることが一番大切だと

思えるようになった。

緑豊かな山里にあるグループホームの利用者の生活は、スマホによる情報化社会やコンビニをいつでも利用できる利便性の高い習慣とは一線を画し、毎日調理担当の手で作られる野菜たっぷりの食事と、それを共に食す利用者同士の時間を中心にゆったりと回っている。自由に外出して外で好きなものを食べることが難しい利用者たちにとっては、愛情の込められたバランスのいい食事は最大の楽しみだ。

第一線を退き、他の職員に実務を任せている唐木田さんも、お米が切れてないか、調味料が切れてないか、部屋が掃除されているかと、今もかいがいしく利用者の生活を支える。

創設から43年、今や当該の社会福祉法人は数多くのグループホームと作業所を抱えるまでに成長した。

菱野のグループホームのすぐ隣に居を構えた唐木田さんには、あいかわらず公私の境

目はほとんどないが、利用者との絶妙な距離を保ちながら自分の時間と空間を持つことには長けているのかも知れない。否、むしろ彼らとの共同生活の中でこそ自身が活かされ、他者の個性を重んじることで自分の個性を保つことでもあると彼女は気付いているようだ。

利用者も職員も無理をせず自分らしく：今日も谷あいのグループホームの営みはゆったりと続いて行く。

（取材・文 たかがきしげお）



ゆらさんの四季の薬膳

クリスマスと フライドチキン

クリスマスといえばフライドチキン。でもこの習慣、日本では始まったと知ってましたか。アメリカでは七面鳥。初期の開拓者にとって、野生の七面鳥は命をつなぐための貴重な食料で、その感謝の気持ちがクリスマスと結びついたのだとか。

クリスマス自体日本に伝わったのは明治維新以降で、フライドチキンが登場するのは1970年代のことです。「七面鳥が手に入らないならばフライドチキンで」こんなアメリカ人の声が、ブームに火をつけたといえます。

さて、薬膳では鶏肉は気を補いからだを温める効果もあり、消化吸収がよいことから高齢者にお勧めの食品。今年のクリスマス、目先を変えてサムゲタン風スープはいかがでしょう。鶏1羽のかわりにむね肉を使い、袋になるよう切り込みを入れ、一晩水に浸したもち米、にんにく、干しナツメ、栗、あれば朝鮮人参を入れ、ひたひたの水で1時間ほど煮込み塩、こしょうで味を整えれば完成です。

（国際中医薬膳師 小清水由良）

