

介護スタッフ大募集

生活クラブ生協の介護保険事業・「生活リハビリクラブ ^{さいわい} 幸」

- 職種**
- ケアマネジャー(要資格)
 - ホームヘルパー(介護福祉士・初任者研修修了者)
 - デイサービススタッフ
- 介護スタッフ(未経験者可) 8:45~18:30
 看護師(年齢不問) 12:30~16:30
 送迎ドライバー 8:45~10:15 17:00~18:30

週1日の勤務から相談に応じます。まずはお問い合わせください。
 TEL 044-533-8308
 担当 木村 福岡

メロディーほっとサロン

地域の方々の憩いの場としてミニデイを開催しています。趣味の小物作りなどを楽しんだ後に、手作りのランチまたはティータイムでなごやかなひとときを過ごしています。詳細はお問い合わせ下さい。

TEL 044-533-8308
 7/17「ラベンダースティック」
 8/21「絞り染め」

毎週第3日曜日
 午前10時から12時まで
 参加費500円



6月・ステンドグラス風額飾り制作風景

メロディー 事業案内

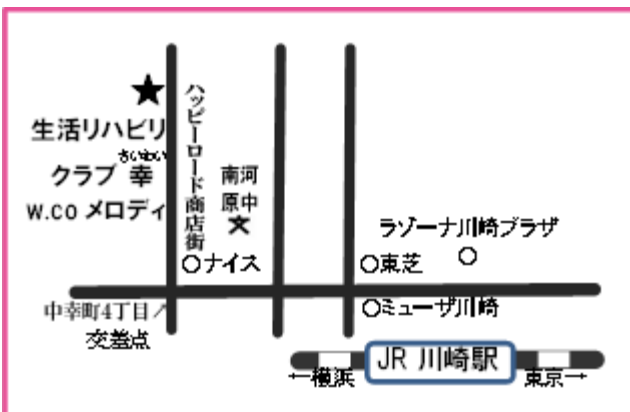
tel&fax 044-533-8308

【生活支援サービス事業】 (W.Co メロディー独自事業)	手助けを必要とされている方にサービスを提供します。例えば、お年より・障がいを持つ方・病弱な方のための付き添い、通院介助など。また、保育園の送迎や産前産後のお手伝いの育児支援など。まずはご相談ください。
生活リハビリ事業	【デイサービス】 介護や支援の必要な高齢者の方に、送迎つきで、昼食・入浴・趣味の活動等を通じて楽しく過ごしていただきます。(月~土)
介護保険事業	【居宅介護支援事業】 介護保険の申請代行やケアプランの作成、サービスの調整・手配をします。
福祉事業	【ヘルパー派遣】 ホームヘルパーがご自宅を訪問し、食事・排泄などの介助や家事等の日常生活の援助を行います。障害福祉サービス事業にも対応しています。

編集後記

就職で実家を出てから20数年、ペーパードライバーでしたが、最近運転の練習を始めました。カーシェアリングで休日の朝数時間、車を借りているのですが、最近の車はボタンでエンジンがかかったり、衝突防止機能がついていたり、時代の流れを感じます。

(小百合)



メロディーへのアクセス：川崎駅より徒歩10分

2016年7月1日発行

第33号

メロディー ほっと通信

発行：特定非営利活動法人ワーカーズ・コレクティブ メロディー 発行責任 理事長 木村満里子
 住所：〒212-0016 川崎市幸区南幸町2-4-2 ビクセル川崎101
 Tel/Fax：044-533-8308 URL：http://wco-melody.com/ e-mail:wco-melody@guitar.ocn.ne.jp

私たちワーカーズ・コレクティブ メロディーは、住みなれたまちで安心して暮らし続けるためのサービスを提供しています。

第9回メロディー総会報告

平成28年5月22日 五月晴れの中 第9回総会が開催されました。



木村理事長の挨拶

メロディー設立15年の節目の総会にワーカー39名中37名の参加があり、戸手から幸に移転して初めての総会でした。はじめに理事長から、介護保険制度が大きく変わり事業的には厳しさが増す中、さらに地域のニーズに沿った運営をしていくことが必要になるとの挨拶がありました。今回の総会には、かわさき生活クラブ生協理事長萩原つなよさん他7名ものご来賓の方が出席してくださいました。

contents

- 1：メロディー総会報告
- 2：学習会、研修会報告
- 3：お年寄りに喜ばれるレシピ
- 4：メロディーほっとサロンのご案内



総会風景

2015年度の活動として、戸手から南幸町への事業所移転や、「生活リハビリクラブ戸手」の25周年記念事業の実施等が報告されました。つづいて決算、監査の報告があり、上記提案は承認されました。次に2016年度の活動方針の提案がありました。今年度はメロディー設立15周年を迎えます。15周年記念事業を企画するとともに、これからも地域のたすけあいを広げていくために、地域の方々や生活クラブ組合員のみなさんと連携し、地域の多様なニーズに応じた事業と運動をすすめていく方針が承認されました。その後、予算・理事の補充選挙の審議があり、無事第9回の総会が終了しました。

副理事長 宇都宮加代子

メロディー学習会報告

【第9回通常総会後の第2部の学習会】

毎年総会後の学習会では、生活クラブ生協やワーカーズ・コレクティブの意義やその運動をメンバーが学ぶ機会としています。今年は、「ワーカーズ・コレクティブで働くこと（ガバナンス調査*報告からその意義と価値について考える）」と題してNPO法人ワーカーズ・コレクティブ協会の専務理事岡田百合子さんの講演がありました。



講師の岡田百合子さん

日本におけるワーカーズ・コレクティブの第一号は30年以上前に生活クラブの組合員が中心になってつくり、働きたくても子育てや介護があっても思うように働けない女性たちの社会参加・就労の場として共感を得ました。ワーカーズ・コレクティブは自分たちが必要と思うサービスを地域につくりだしてきましたが、取り巻く社会の状況が大きく変化したことから、今までの仕組みでは対応が難しくなってきました。そこでガバナンス調査を行いワーカーズ・コレクティブの特徴や社会とのつながり、新しい働き方の模索・実践等や運営について分析しました。

調査結果から設立20年以上の団体が多く、新しいワーカーズ・コレクティブが出来にくい状況にあることがわかりました。平均的なメンバーは、50歳以上、在籍10年未満、労働時間月120時間未満、年収103万未満であり、主婦が主力として活動しています。これは30年以上前から続く社会保障制度の103万円の壁があるためです。

運営の工夫として、働き方や分配金など自分たちで会議を開き全員の意見を反映しています。また、ワーカーズ・コレクティブの働き方が地域では知られていないという意見が多くあり、市民への広報不足という調査結果がありました。

今回の調査から課題として地域社会とのつながりや市民のニーズを把握し、地域社会への参画のする事の必要性がわかりました。具体的には「地域でワーカーズを広げていき、地域で暮らし続けるために必要なサービスをつくる。」「単体では出来ないことを地域のワーカーズと連携して進める。」「課題を発見して制度提言をする。」という提案が岡田氏からありました。

今年度、メロディーは15周年を迎えます。地域に必要なことをみんなで考えて進めて行けたらと思います。

理事 丸山美保子

*ガバナンス調査

市民センター政策機構、ワーカーズ・コレクティブ協会、ワーカーズ・コレクティブネットワークジャパンの共同事業として2014年度に実施。

生活リハビリ研修

私たちワーカーズ・コレクティブメロディーは「生活リハビリクラブ幸」を運営しています。「生活リハビリ」とは、生活の動作ひとつひとつが機能回復につながるという考え方ですが、メンバー一人ひとりが実践できているか、改めて確認するために、3月20日に「生活リハビリ」を継承してきた金田由美子さんを講師に迎え理念と実技の研修を行いました。メンバー28人の参加があり、ヘルパーとしての基本的な「介護とは何か？」からはじまり、生活リハビリクラブの根幹である「生活リハビリとは」について学びました。



講義をする金田さん

こんなになってしまったという気持ちと、この位は大丈夫という気持ちでは生活がずいぶん違います。食事、排泄、入浴を三大介護と言いますが、介護とは生活を支えることであり、また介護によって生活も変わります。普通の暮らしに向けての介護とは、障がいばかりに目を向けず、残された機能を生かし、出来ないところは道具を使ったり工夫して、日常の生活動作を以前と変わらず自分で行うことができるようにします。一人ひとりの身体機能は異なるので、その人にあった（その人ができる）動きが必要であり、直接生活に結び付けていけるようにします。自分で考え選択して実践することにより、脳の活性化にもつながります。

このような「生活リハビリ」の概念を学んだ後に、浴室での入浴介助を中心とした実技講習を受けました。利用者の方の身体状況に合わせた介護方法について、熱心な質疑応答もありました。

今回の研修だけでは語りきれないという講師の金田さんからのお申し出もあり、近々再度の研修を実施することになりました。

理事 大石美智恵

人間は生まれたばかりの赤ちゃんから身の周りのことが出来るようになるまで人の手を借ります。また、高齢や障がいになった時、人の手を借りることもあります。誰もが、人の手を借りずに生活出来ればと望んでいるでしょうが、体が不自由になった場合、今まで通りの生活を続けていくためには、どうしたらいいでしょうか。

生活リハビリの実践のポイント

- ・心が動けば体が動く
- ・生活行為に優る訓練無し

お年寄りに喜ばれるレシピ

＜キャベツメンチ＞



キャベツを加えると、今までのメンチとまた違って食べやすく美味しいメンチになります。

材料 4人分

豚ひき肉 300g	キャベツ 1/4 個
玉ねぎ 1 個	卵 1 個
牛乳 100ml	パン粉 1/2 カップ
塩 コショウ	
小麦粉 適量	パン粉 適量
溶き卵 1 個	揚げ油

調理

- ① キャベツを千切りにする。
- ② ボウルにパン粉と牛乳を入れ柔らかくなるまで置いておく。
- ③ 玉ねぎはみじん切にして炒める。塩、コショウする。
- ④ ボウルにひき肉を入れ、炒めた玉ねぎ、卵、柔らかくなったパン粉を入れ混ぜ合わせる。
- ⑤ 全体を混ぜ合わせた後、千切りのキャベツを入れる。
- ⑥ 肉を小判型に整える。
- ⑦ 小麦粉、卵、パン粉の順に付ける。
- ⑧ 初めは160度位の低温で5分位揚げ仕上に温度を上げて、カリッとするまで揚げれば完成です。