

バナナ園生田の杜/泉 食のイベント「口福(こうふく)の会」で腕をふるっていただいています

料理家の岩下さんにお伺いしました



川崎市宮前区のグループホーム「バナナ園生田の杜・泉」に同じく多摩区のグループホーム「バナナ園生田ヒズ」の入居者様を迎え、今年の7月から開催されている「口福の会」が大好評です。「口福の会」とは、プロの料理人をグループホームに呼び、施設のキッチンで調理をした出来たての料理を入居者様に楽しんで頂くという「食のイベント」です。今回はこの「口福の会」で腕をふるっていただいている料理家/料理研究家/コンサルタントの岩下美帆さんにお話を伺いました。

Q: おしゃれだけどそんなに格式張ってもない「口福の会」ではいつも美味しいお料理を作っていただきありがとうございます。

岩下: 和食、洋食、中華、フレンチ、イタリアン、アジア...世界の様々な料理を習い、研究してきましたが、究極のおもてなし料理のひとつとして、そういう料理のジャンルとは別に「家庭料理」があると思います。ここバナナ園でお出しする料理は高齢者の方でも楽しんでいただける完全な「家庭料理」です。

Q: 「家庭料理」と言うどうしても「おふくろの味」が連想されますが。

岩下: そうですね、レストランで食べるものとは違いますが「おなかを減らした子供達」「仕事に疲れて帰ってくるご主人」家族の事を思いながら「健康」にも気を遣い、しかも「手軽」で「人に優しい」そんな、お母さんが作るような「家庭料理」をベースに皆様に喜んでいただけるようレシピをひと工夫しながらお出ししています。

Q: さて「家庭料理」を「おもてなし料理」に変身させるコツとは、「調理法」は勿論、やはり「食材」や「盛り付け」?

岩下: そうですね「食材」も「盛り付け」も大切な要素です。ある程度の目利きは必要ですが...、大切なことは、その季節の「旬」のものを選びレシピを組み立て、ひと手間かけ調理をし、お出しすることなのです。

Q: 確かに「旬」の味にかなうものはありませんね。

岩下: そうなのです。例えば春であれば「新野菜」、秋であれば「秋刀魚」や「かぼちゃ」など...「旬」のものは「味」は勿論「栄養価」も高い、更に価格も安いので家計にも優しい、と良いことづくめです。器についてもひと工夫です、少し季節を意識した器を使ってみる、毎日の食事で器を変えるだけで食卓は随分と華やぐものです。もうひとつ食材についてこだわって欲しいのは「色」です。野菜の「緑」や「赤」、お肉の「茶色」、卵の「黄色」...出来上がったメニューの彩が美しくなるように工夫をします。いろどりを意識することにより、見た目はもちろん不思議と栄養のバランスも取れます。

料理家の岩下美帆さん。料理上手な母の影響でお料理とおもてなしに興味を持つ。卒業後、製菓企業、経営コンサルティング会社で働きながら家庭料理教室、和食やフレンチの名店で一流料理人から基礎を学び、独学でも料理を研究。2008年より都内自宅で家庭料理とおもてなし料理をテーマにした「岩下美帆料理教室『M's サロン』」をスタート。
https://www.instagram.com/miho_iwashita/

Q: さて「グループホームや高齢者介護施設」での出張料理はここだけとお伺いしましたが、入居者様の反応はいかがですか?

岩下: 入居者の方々には、初めて訪問した際には、私たちがどうしてここで料理を作っているのか、お分かりになっていないようで、戸惑っている方もいらっしゃいました。その後スタッフの方にスーツを着ていただいて入居者様をアテンドしていただいたり、私も敢えてシェフの衣装を着たり、と工夫をし「口福の会」の特別感を出すことにより、入居者様たちが、少しお洒落をして食事会に参加されたり、また私の調理するところを見に来たり、メニューに質問をされたりと...、会を楽しんでいただけるようになりました。そして何より全員がお料理を完食していただけることが料理人冥利に尽きるのです。認知症になると味覚の機能が衰えたり、食に対する嗜好が変化したりする事は聞いていましたが、この入居者様のご様子を見ると、レシピの工夫は勿論、器や盛り付け雰囲気作りの工夫で充分にお料理や食事を楽しめることを実感しています。私の料理が皆様の食の「リハビリ」になればと思いますし、併せて高齢者向けのレシピの開発に繋がればと考えています。<敬称略>



この日のメニュー(上から)
~手作り中華を楽しむ~
前菜盛り合わせ
くらげとささ身の和え物/ラーペータイ/焼き豚
点心盛り合わせ
もち米シューマイ/蓮根餃子/海老だんごのクルト揚げ
スープ
中華風コンソープ
メイン)牛肉とワサビのオムレツ炒め
デザート)カビカキ



末益管理者

(左)配られたメニューに目を通しゆっくりと食事を楽しむ入居者様

(左下)スタッフもこの日はスーツで入居者様をアテンド、一品一品のお料理の説明をします。



施設のキッチンも岩下さんがそこに立つとがレストランの厨房に変わります!!



如何に普段と違う「非日常」を作り出すかがポイント!一品目は配膳され、召し上がられる直前は入居者様も若干緊張気味。

「バナナ園生田の杜/泉」末益管理者: この「口福の会」には2つの意味があります。1つは純粋に「お食事を楽しんでいただく」ことです。認知症の方にとって必要なのは「規則正しい生活と睡眠」「バランスのとれた食生活」です、施設での日々の食事は原則的にスケジュールに則ったものにならざるを得ません。栄養バランスやカロリーが健康的な生活を維持できるよう配慮し、また療養食の方など食事内容に配慮が必要な場合もあります、スタッフは入居者様の健康状態や嚥下機能などの状態を頭に入れて「食事介助や見守り」をします。「口福の会」では、「シェフの料理」「特別な器」「特別なテーブルウェア」etc...、スタッフはスーツ着用で「見守り」ではなく「おもてなし」をします。入居者様もこの日は「よそゆき」で出てこられます。実は認知症には「記憶障害」や「物忘れ」の他に「味覚障害」があります、しかし、少しでも美味しく食事を楽しんで頂くために私たちは努力を惜しみません。おもてなしの心で「お食事を楽しんでいただく」のです。2つ目は「非日常」の演出です「規則正しい生活」を旨とする高齢者施設では、とすると「変化がない」「することがない」という声が利用者から聞かれます。もともとグループホームが生まれたのも、高齢者が一方的に「世話を受けるだけ」或いは「日常の連続」を良しとするケア体制へのアンチテーゼでもありました。そう言う観点からも「グループホーム」という形態の施設にとって「非日常」を如何に施設に取り組むかは他の高齢者介護施設との差別化を図る上で最も重要なテーマなのです。「口福の会」はある意味施設で「レストラン」の食事を楽しむ発想です。月に1回ではありますが「食」のジャンルで「非日常」を演出することで入居者様の日々の生活に変化と刺激を与えてくれるのでは、と考えています。

川崎市中原区のグループホーム「バナナ園武蔵小杉」より

フィリピンからの介護留学生ガリンさん

ご存知のとおりわが国では高齢化がすすみ労働力不足が懸念されています。一方職を求めて来日する外国人の方が増えているのはご存知のとおりです。私たちの介護現場でも外国人の方が活躍し始めています。今回は川崎市中原区の高齢者グループホーム「バナナ園武蔵小杉」で働いている外国人の新人スタッフ、ガリン・ロビ・アン・アルバズさんをご紹介します。ガリンさんは今年の7月に来日したフィリピン籍のスタッフです。母国の大学で看護師の資格を取り、病院で看護師として働いていました。現在彼女は午前中は学校で日本語の勉強をし、午後からは施設で介護の仕事と、毎日多忙な日々を過ごしています。今日はそんなガリンさんにインタビューしてみました。

Q1: 日本に行こうと思ったきっかけは?

ガリン: 様々な国の旅行経験から日本が一番好きになりました。日本文化に興味が出、日本語を勉強し、更に理解を深めたいと思ったからです。

Q2: 日本に来てみて驚いたりビックリしたことはありますか?

ガリン: 日本人みなルールをきちんとして生活しているところですね。また、電車やバスの時間がこんなに正確なのはビックリです。あと気遣いがすごく、例えばフィリピンの私でも受け入れてくれる優しさには感激しました。

Q3: 日本語の勉強をしてみて、そして日本語は難しいですか?

ガリン: 難しいですね、でも勉強はとても楽しいです。漢字が読めるようになってきてさらに面白くなってきました。

Q4: 言葉の壁を感じることはありますか?

ガリン: とても感じています。だからこそ、もっと勉強して、コミュニケーションをとり、日本語を覚えたいといけなと思っています。

Q5: ホームシックはありますか?

ガリン: はい。家族を思い出した時、ご飯食べている時...、買い物をする時、日本の物価の高さから「フィリピンは安くいいなあ」といつも思います。

Q6: 最後に何か一言抱負を?

ガリン: 日本語をもっと勉強して自由に喋れるようになりたいこと。介護の勉強もして介護福祉士の資格を取りたいと思います。

明るく気さくなガリンさん、とにかく日本語を覚えたいという情熱が伝わってくるインタビューになりました。



入居者様にも人気のガリンさん笑顔も爽やか!母国では看護師として働いていたので技術・スキルは充分!頼りになります!!



川崎市川崎区のグループホーム「川崎大師バナナ園」より

師走の蕎麦打ちイベント

12月7日、川崎区四谷上町にあるグループホーム「川崎大師バナナ園」では、入居者様、ご家族、地域の皆様をお招きして「運営推進会議」あわせて「地域交流会」として蕎麦打ちイベントが開催いたしました。ボランティアの「蕎麦打ち名人」「マジシャン」「謎のウクス奏者」の皆様が年に数回、蕎麦の実演と試食会そして音楽演奏や手品なども披露して下さいます。感謝の気持ちを込めて、地域の方々もおさそいすると年末の忙しい時期にもかかわらず、このイベントを毎年楽しみにしている方が大勢参加して下さいます。お楽しみ～本日のメニューは蕎麦に鴨とカワラ大根添え、蕎麦打ち名人手作りのお新子、群馬産のりんごです。朝早くから蕎麦打ち名人とボランティアの方々が準備をされ、大きな桶で蕎麦粉をこね始めます。10時前から皆様次々と集まって来られ、入居者様、ご家族、地域の方々でとても賑やかになりました。蕎麦粉は何度も何度も平たく延され、美味しいお蕎麦に変身していきます。一方、参加者の皆さんは今年の町内のトピックスや事件を振り返り笑い声が広がります。盛り上がりひと段落すると、世の中で一番大事な出来ごとの様にそば切りの見事な包丁さばきを観賞、今回は蕎麦を切る体験をさせてもらったりした事を思い出し、今回も名人の包丁さばきをとても楽しみにしていたのです。「本日の蕎麦は新蕎麦、茨城の幻の蕎麦金砂郷です」と蕎麦打ち名人からの蘊蓄が披露され、更に手品や腹話術の人形「なっちゃん」の紹介もあり気分も盛り上がりします。まずは腹話術人形の「なっちゃん」がご挨拶をしまわると皆様とても優しい笑顔でお話をされました。「ひさしぶりね～」「うん、今日は皆に会えるのを楽しみにしてたの!」そして、手品が始まると拍手喝采!あれー?箱からお札が出てきて不思議?口から花も!皆様大笑いです。しかし何よりも本日のメインはお蕎麦、ではなく音楽演奏!謎のウクス奏者がさっそうと登場され、ウクスの演奏が始まりました。お馴染みの曲が施設の中に響き渡ります。今年もこの演奏で締めくくりですね。謎のウクス奏者から元気を頂きました、と町内の方々も大喜びです。作りたてのお蕎麦が出来あがると皆でおいしく召し上がりました。「昨年も頂いたけれど、とっても美味しかった!心のこもったおもてなし有難うございます」とご挨拶を頂きました。蕎麦打ち名人は次回、四谷上町の町内会行事で蕎麦打ちを披露する予定です。私達、職員一同バナナ園入居者様の為、地域発展の為にこれからも力を合わせて努めさせて頂きます!



↓蕎麦は打ったりこねたりするより食べるのが幸せ!!川崎のTraneと言ったらこれのこと!!失礼→朝から蕎麦打ち名人が蕎麦をこねます!!↓



バナナ園グループで働きステップ・アップをしませんか? 介護スタッフ募集中

★介護はアイトイ～未経験だからこそそのアイトイが必要です!

■募集要項

★職種:ケア・スタッフ<①正社員/②非常勤職員>★無資格・未経験からスタート/年齢不問

★給与:① 月給:193,000円～<夜勤5日含む>

② 時給970～1,120円<介護福祉士>夜勤1回15,000～16,000円

※ 別途処遇改善加算交付金あり

★時間:9:00～17:00 17:00～翌9:00

★待遇:社保・有休・交通費規定内支給:月額50,000円迄

★勤務場所:当社各施設10箇所の中から通勤し易い場所を選べます。

●問合せ:株式会社アイ・ディ・エス 採用担当まで

☎044-455-6117

2018年度新卒社員募集中

会社説明会随時開催中

エントリーはこちらから→



バナナ園グループ

【グループホーム】

●川崎大師バナナ園 ☎044-280-2386

●第2バナナ園 ☎044-587-1773

●バナナ園武蔵小杉 ☎044-863-7101

●バナナ園ほりうち家 ☎044-722-5361

●のんびりーす等々力 ☎044-750-9203

●のんびりーす ☎044-422-2295

●バナナ園生田ヒルズ ☎044-911-1599

●バナナ園生田の社 ☎044-789-5691/5692

●バナナ園生田の泉 ☎044-789-5693

●バナナ園横浜山手 ☎045-264-9634

【居宅介護支援事業所】

●ばななケアプラザセンター☎044-712-5945

グループホーム空室情報

空室情報、入居に関するお問い合わせは右記

の各施設もしくは総合案内

044-455-6119



月刊 MONTHLY BANANA NEWS (毎月1日発行)

通算第157号 編集:株式会社アイ・ディ・エス

川崎市中原区新丸子町734-2 ☎044-455-6119

<HP> <http://www.bananaen.com/>