

「代行決定」する場合、支援者が本当のそうなのか？本人はそう思っているのか？問い考え、本当のところを聞く・感じる事が必要である。

例えば、知的障がい者等の表現する意思が、そのままでは本人に大きな害をもたらすことも有ります。その時の親や支援者が「代行決定」するのではなく「本人にとってより良い意思決定を、本人自身が心から納得して出来るように支援すること」が大切であり、それが「意思決定支援」(意思形成支援)なのです。』と聞いたとき、《本人自身が心から納得》できた意思決定支援が出来ていたのか？説得して説き伏せたものになっていたものが無かったか？きちんと説明して納得していただいたものになっていたか？と考えさせられました。

また、『意思決定支援には ①支援者との安心感・共感に基づく信頼関係 ②わかりやすい情報提供 ③説得ではなく納得 ④チームでの支援などが前提になる。落ち着いた環境で、信頼できる人と一緒にあれば、意思決定能力は高まります。意思決定支援を尽くしても意思決定が出来ないこと、できない時にのみ、本人の「最善の利益」の為に支援者の「代行決定」が必要ですが、本人への制約は最小限にすべきです。』とも学ぶことができました。

午後は全日本手をつなぐ育成会の事業所協議会運営委員の白杉氏をコーディネーターに、玉津むつみの家(神戸市)の柚木施設長、印刷工房ルーツ(滋賀県)の鈴木支援員、わかたけ会理事長であり当法人副理事長である松本氏をシンポジストに「本人の意思決定に配慮した住みやすい地域へ」というテーマでシンポジウムが行われました。シンポジウムでは白杉氏の軽快なコーディネートで楽しく各事業所の取り組みを聞くことができました。

最後に、「意思決定を支援するには傍に寄り添い本人の事を感じる事が大切だ。」と改めて再確認させていただいた良い研修会でした。

「くれよん・料理教室」を開催しました！
東成育成園 副主任 河野 千秋

さる3月2日(日)にクレオ大阪南の調理室にて、くれよん・料理教室を開催しました。

今回のテーマは、「春のおもてなし料理」で設定したところ、22名というたくさんの方の参加があり、4つのグループに分かれ、にぎやかな調理実習となりました。

当日のメニューは次の4点にしました。

「デコレーション寿司」
「春キャベツの浅漬けサラダ」
「吉野鶏とうどのお吸い物」
「生クリーム入りいちご大福」
まず、デコレーション寿司ですが、グループごとにケーキ型を使って、すし飯や具を順に詰めていきました。上の飾りにはきゅうりやえび、イクラを用意していたのですが、どの班も彩りよくきれいにトッピングされていました。



春キャベツの浅漬けサラダは、今が旬の春キャベツの甘みを感じていただける一品です。キャベツをザクザク切って、ビニール袋1つで簡単に仕上げました。お吸い物にも春を感じる「うどん」を使用しました。「おもてなし」を意識して、昆布とかつお節でしっかりお出汁をとってもらいました。

いちご大福は、レンジで白玉粉をおもちのようにして、いちごやあんこ、生クリームを包みました。お料理上手なお母さんやヘルパーさんにも助けられ、どの班もとても上手に包めていました。

普段から仲の良いメンバーでご参加いただいた班はもちろんですが、この料理教室で知り合った人ばかりの班も、上手に手分けをして調理を進めてくれたと思います。

料理が出来上がると、自分たちの作った料理をそれぞれ写真に収めてから、華やかな春の食卓を囲みました。あちらこちらから笑い声も聞かれ、話も弾んでいたようです。

今後、どのように開催されるかはまだ未定ですが、次回もみなさまのご参加をお待ちしています。

大阪市育成会会員だより

学習会のお知らせ

- ・日時：4月17日(木) 10:00~12:00
- ・場所：社会福祉センター 301会議室
- ・テーマ：「障がい者の地域自立支援」
～くらしをデザインする～
- ・講師：桃山学院大学 教授 石田 易司 氏

《4月部会等日程案内》

部会名	日時	会場
支部連絡会	4月17日(木) 13:00	301