

ご報告

つくり隊ボランティア勉強会 23名参加!

“はじめてのボランティア”



このコーナーは、“はじめてのボランティア”と題して、今年、はじめてボランティア登録をいただいた方をご紹介します。今月は、下条区の田近多世子さんです。



今年の勉強会のテーマは、10月6日(木)  
「目でも味わうおいしい食卓」  
講師には、テーブルコーディネーターの酒井里香さん(塩尻市)にお越しいただき、おいしさがアップする料理の盛り付け方や食卓の作り方(コーディネート)などをご指導いただきました。お楽しみ弁当に活かしていきます!



先生が持参された  
あてきな器に  
みなさん興味津々!



木曾の漆器を手に、「漆器は高価で扱いにくいというイメージがあるので食卓にはなかなか登場する機会がないけど、今は扱いやすい素材になっています。どんな料理でも映えるし、ぜひ食卓で活かしましょう!」とお話くださいました。



野菜の切り方やちょっとした工夫を先生が伝授。男性も頑張ってます!



秋色をイメージするテーブルクロスやランチョンマット、コスモスなどの野花を飾り食卓を演出!



秋の味覚、きのこを使ったマリネ・・・ケチャップ味が利いたちょっと変わった味にビックリ! 弁当にも活かしたい一品です。



韓国風のいまき・・・酢を使わずごま油がきいた一品。



午後の部では、チーズインかぼちゃ、米粉を使ったブラマンジェ、栗を道明寺で包んだ饅頭の3品を作りました! 最近では米粉を使った料理やデザートがブームなので、勉強になりました。「早速作ってみよう!」という声が聞かれました。



参加されたみなさん、お忙しい中ありがとうございました。

Q、社協“お助け隊ボランティア”に登録された“きっかけ”は?

10年ほど前に配食ボランティアをやっていたけど、足を悪くしてから何もお手伝いできなくてね・・・でも、村の人口が少なくなり、若い人も子育てや仕事で忙しい毎日だから、地域の支えになれるなら、“年をとったって言ってもらえないなあ”と思ってた時、社協の人から声をかけてもらったのがきっかけかなあ・・・



Q、“お助け隊ボランティア”の活動はいかがですか?

先日の福祉・健康の集いで、しそジュース作りの準備を手伝ったけれど、私にもできる事だったから、力になれてうれしいよ。

Q、これからもボランティアを続けていけますか?

80歳を過ぎて恥ずかしい・・・という引き目がいつもあるけど、力になれるってことは“生きがい”にもなるし、役に立てた時は本当にうれしいなあ。これからも陰で支えていきたい。

稲刈りの忙しい中カメラを向けると、“恥ずかしいよ!”って、ニコニコされていた多世子さん! 「ボランティアも80歳過ぎたで遠慮しなきゃと言う気持ちと、それでも何か力になれるならという気持ちでいつも葛藤している。でも、やっぱり元気なうちは生涯現役でありたいし、そのためにも、いつも寛大な気持ちでありたい」と話して下さいました。この村が好きで、そこに生きる人が好きで、多世子さんの優しいお人柄が感じられました。ありがとうございました。



お知らせ

H23 ボランティアスクール開催

今年度のボランティアスクールを下記のとおり開催します。どなたでも参加できますので、ぜひお誘いあってお出かけ下さい。(ボランティア登録されている方には個々に通知します。また、10月末頃からケーブルテレビでも情報をお知らせしますのでご覧下さい。)

★日時 11月10日(木) 10時~14時半(予定) ★場所 保健センター

★内容 午前10時~11時半 講演 演題「絆と現代社会」~東北大震災から学ぶ絆の大切さ、講師: 笹部浩一さん(松本市) ボランティアのつながり~

午後 1時~2時半 コーチング「あなたの“ひとしずく”はなんですか」  
講師: 宮木久美子さん(上松町) 国際コーチ協会認定コーチ

★参加費 500円(お弁当代は別途)

< なるべく一日通しての受講をお勧めしますが、午前だけでも午後だけでも参加はOKです。昼はお弁当を注文する予定にしています。必要ない方は参加申込みの際、お伝えください。>

お問い合わせは社協まで ※※48-2008