

つながりをチカラに

S **A** **I**
String Approach Information
つなぎあわせる 近づく 情報

1月17日は
ボクの誕生日です!



埼玉県社協マスコット
「シャキたまくん」

2024

1



埼玉県社会福祉協議会フォトコンテスト 入賞作品 「親愛」 野本 義治さん(鶴ヶ島市) 撮影場所：川島町



巻頭インタビュー

フランス料理の技法を活かした
美味しい介護食
～食べる力が弱くなっても食べる楽しみを届けたい～
フードプロデューサー

多田 鐸介さん

年頭のごあいさつ

埼玉県社会福祉協議会会長
埼玉県知事

今月のキラリ

アニメーションCMを製作して福祉の仕事の魅力を発信
福祉の魅力向上実行委員会 (埼玉県域)



共同募金の助成金で発行しています

年頭のごあいさつ

埼玉県知事
大野元裕



年頭のごあいさつ

社会福祉法人
埼玉県社会福祉協議会

会長 山口宏樹



明けましておめでとうございます。

昨年中は、地域福祉の推進に多大なる御理解と御協力を賜り、深く感謝申し上げます。

私たちの生活に大きな影響を与えた新型コロナウイルス感染症が5類となつて半年が過ぎ、周囲を見てもマスクを外す人が増えるなど、社会はポストコロナに向けて大きな一歩を踏み出しています。しかし、およそ3年間に渡るコロナ禍の影響は大きく、人と人のつながりの希薄化、経済的困窮や子どもの貧困、深刻さを増した社会的孤立といった課題は残されたままです。また、昨今の物価高騰は

生活困窮に一層拍車をかけています。

こうした中、本会では昨年もこども食堂・未来応援基金などを活用し、困難を抱える子どもへの支援や子どもの居場所づくりを行う団体に活動助成を行いました。また、給食が提供されない夏休み・冬休み期間中の子どもへの食の確保と子どもの居場所などの活動を支援するため、県と連携してレトルト食品やパックご飯を提供しました。県民の皆様をはじめ企業や団体など、多くの方からの温かい御寄付と御協力に、心より感謝いたします。

地域に暮らす人々が誇りをもって地域づくりに参画する共生社会の実現に向け

未来志向で新時代を切り拓く

明けましておめでとうございます。

皆様には健やかに令和6年の新春をお迎えのこととお喜び申し上げます。

また、地域福祉を支えていただいている皆様の御尽力に対し、深く敬意を表する次第です。

本年は、経済の正常化にとどめることなく、人口減少・超少子高齢社会の到来と、激甚化・頻発化する災害、危機への対応という、埼玉県が直面する二つの歴史的な課題に敢然と立ち向かい、持続的

な発展を確かなものとしなければなりません。

これらの歴史的課題に立ち向かうため、DXや「埼玉版スーパー・シティブロジェクト」、「埼玉版FEMA」など、10年後、20年後を見据えた未来志向の施策を展開してまいります。

他方、エネルギー・物価高騰対策については、引き続き支援の手を緩めることなく取り組みつつ、経済と環境の両立による持続的な発展のためサーキュラーエ

て、本会には、地域福祉の中核としての役割が期待されています。これに添えていけるよう、本年も子どもの居場所づくりに加え、福祉人材の確保と育成、高齢者や障害者の権利擁護、社会福祉法人の公益的な取り組みの促進、災害への対応などに、創意工夫し取り組みます。

本年が皆様にとって素晴らしい一年になりますことを心から祈念するとともに、皆様とのつながりを大切に、それを力として、地域福祉の充実と活動の活性化に努めてまいりますので、引き続き御支援を賜りますようお願い申し上げます。

コノミートネイチャーポジティブの推進を更に強化します。

また、子供への医療費助成など、社会の宝である子供への支援を強化するとともに、あらゆる人が活躍できる社会づくりを更に進めてまいります。

今年の干支「辰(たつ)」のように、埼玉県にとって大きな成長の年となるよう、皆様と共に「ワンチーム埼玉」で県政に取り組んでまいります。

フランス料理の技法を

活かした美味しい介護食

「食べる力が弱くなっても

食べる楽しみを届けたい」

フランス料理のシェフを目指してフランスに留学し、帰国後は都内の一流ホテルやレストランで腕を振るっていた多田鐸介さん。ホスピスの入院患者との出会いをきっかけに介護食の開発に関わるようになりました。フランス料理の技法を活かした独自の介護食は、これまでとは異なる見た目の美しさ、香りの良さ、洗練された味わいが特徴です。介護食への思いや、食事の持つ力について語っていただきました。

多田さんがフランス料理を学ぼうと思われたきっかけを伺えますか。

私が小学1年生のときに弟が生まれたのですが、知的障害を伴う重度の自閉症だったので、両親がつきっきりになってしまいました。そこで祖母が私の面倒を見てくれたのですが、遊びといえど一緒にお団子やうどんを作ったりすることでした。その頃から料理をすることが得意で、「上手

だね」と両親にほめられるのがうれしかった記憶があります。2年生になる頃には、お金を渡されて、ひとりで家族の夕飯の献立を考え、買い物に行って料理するのが日課になっていました。

中学生になると本格的に料理をするようになり、高校1年生のときに全日空ホテルの厨房でアルバイトを始めました。そこにフランス帰りの若い料理人がいて、その人を見ているうちに、「フ

フードプロデューサー

た だ た く す け
多田 鐸介 さん

1968年、東京都生まれ。18歳で渡仏して料理教育機関のル・コルドン・ブルー・パリで学び、パリのミシュラン星付きのレストランで修業。1992年に帰国後はル・コルドン・ブルー・パリ東京校の講師に就任。その後、目黒雅叙園、タイユバン・ロブション、パークハイアット東京などを経て、ドイツの厨房機器メーカーにフードアドバイザーとして勤務。その間、病院食・介護食の現場にコンサルタントとして携わる。現在は医療・福祉の現場を中心に幅広い分野で食のコンサルティングを行いながら、アンチエイジングメニューや冷凍介護食のプロデュースなども手掛けている。



フランス料理はいいな」と憧れるようになり「将来はフランス料理のシェフになりたい」という思いを抱くようになりました。

その夢をかなえるために、高校卒業後、フランスに留学されたそうですね。

無謀にもフランス語をほとんど話せないまま渡仏し、まず語学学校でしっかり学んでから「ル・コルドン・ブルー・パリ」に入学しました。成績を評価されて、学校の推薦で、ミシュランの星付きレストランで修業することもできました。

23歳で帰国した後は有名ホテルなどでシェフとしての経験を積みました。結婚式やパーティなど、一度に何百人分の料理の準備や調理を経験できたことは、のちに病院食や介護食の開発をするときに役立ちました。

フランス滞在中は、人間関係で悩んだことがなかったのですが、帰国後はかなり苦しみました。生意気だったのだと思います。また仕事量が多くて、たびたび泊まり込むことになり、心身ともに疲れ果ててしまいました。

そのようなとき、厨房機器メーカーから声が掛かり、メニュー開発や調理指導を担当する仕事に就いたので。そこで、病院や介護施設にも行くようになり、介護食と出会いました。

介護食の開発に携わるようになったきっかけを教えてください。

浜松の大きな病院に出張したときのことです。

仕事を終えて帰ろうとすると、管理栄養士の金谷節子さんから「お願いしたいことがある」と声を掛けられました。ホスピスに入院している末期がんの方が桃を食べたがっているけれど、もう食べる力が残っていない。「あなたの技術で食べさせてほしい」と頼まれたので、桃をつぶしてゼラチンでゼリーを作ったところ、その方は涙を流して「おいしい」と喜んでくださったのです。

これまで料理を提供してこんなに喜んでいただいたことはなかったので「食べたいものが食べられない方のために、おいしいものを作りたい」という気持ちが自然と湧きあがってきました。きっかけを作ってくださいった金谷さんとはその後も長く協力関係を続けています。

咀嚼や嚥下の機能が低下した方の食事を開発する仕事は、フランス料理のシェフの仕事とは異なると思いますが、戸惑いはありませんでしたか。

最初は「嚥下」や「誤嚥性肺炎」の意味さえ知らなかったのですが、医療の知識を身に付けようと、解剖学や生理学、生化学などの医学書を買って読んで、片っ端から読んで勉強しました。また友人のひとりが生物の教師だったので、身体の構造や機能について教えてもらいました。

フランス料理は基本的にやわらかくてハイカロリーで、介護食に通じるものがあります。その背景にはかつてのフランスの貴族が人前で咀嚼することを不作法と考えていたという歴史的背景があります。



多田さんが開発した「にぎらな寿司」は、鮭飯、ネタ、調味料、薬味がそれぞれやわらかなムースやジュレになっています。現在は箸が持ちにくい方でも食べやすいよう、スプーンにのせた形で提供しています。

私は裏ごしやフェット（泡立て）といったフランス料理の技法を駆使して、メニューを開発してきました。

具体的にはどのように、フランス料理の技法を活用して介護食を作るのですか。

介護食というとミキサーでペースト状にしたりしますが、例えば筑前煮をそのままミキサーにかけると茶色く濁って何の料理か分からなくなるだ



日本各地で介護食セミナーを実施し、高齢者の食べる喜びと健康に大きく貢献しています。

けでなく、香りも入り混じって食欲をそそらなくなりません。

そこでニンジンやゴボウ、鶏肉などの食材をそれぞれムース状にして、上掛けのタレをかけるという作り方をすると、食材の持つ香りも楽しむことができますし、それぞれの色も活かすことができます。視覚的にも楽しむことができます。食べるときは口の中で混ぜながら味わっていただきます。

また、食べる力が弱くなってきた方は、低栄養状態に陥らないように、ハイカロリー料理にする必要があります。そのためにオリブオイルなどの油脂を混ぜたり、はちみつを使ったりして栄養価を高める工夫をしています。

介護食を提供する現場は、一流レストランのようにコストをかけられず、人材も不足しています。制約が多いなかで、どのような工夫が考えられますか。

食材にお金をかけることをしなくても、調味料や出汁を変えただけで味はかなり変わります。無添加の醤油やみりんを使ってみてください。また風味豊かな無添加の出汁を使うと、味はぐっと良くなります。

在宅介護をされているご家族が介護食を作る場合は、ムース状に加工するのは大変ですので、そのまま使えるやわらかい食材や食品を探してみてください。アボカドやネギトロ、ゼリー、クリームチーズ、熟したバナナなど、身近にたくさんあります。

病院や介護施設の調理現場の人材不足は深刻です。例えば、外部の食品工場で下ごしらえをしたものや、野菜を蒸してムースにしたものを使用して調理ができれば、負担も減っておいしい介護食を提供できるのではないのでしょうか。

今、私はフードコンサルタンとして大手スーパールの食品工場やセントラルキッチン(※)の設計に関わっています。食品工場の経営環境も厳しくなっていますので、できれば資本力のある大きな会社に病院食・介護

食を手掛けていただきたいと考えています。

高齢者や病気の方にとつての「食事」にはどのような意味があると考えていらっしゃいますか。

おいしい食事には驚くほど大きなパワーがあることを、私は仕事を通して何度も体験しました。医療や福祉に従事している皆さんには、食事の力にもっと注目してほしいと思います。

病院に入院されている方や、介護施設に入所されている方にとって、食事は大きな楽しみになっています。ぜひその期待に応えられるような食事を作ってください。

人が80歳まで生きるとすると、一生のうちに食事をする回数は約9万回と言われています。私は作り手として、その一回、一回を常に満足してもらえようように心掛けています。

最後に、読者へのメッセージをお願いします。

人は誰でも年老いて身体が不自由になり、家族をはじめ、病院や福祉施設にお世話になりながら人生を全うしていきます。元気な若者にも順番に巡ってくることです。私は料理人ですから、目の前に介護が必要な方がいれば、食を通して、できる限りのことをしたいと思います。若い皆さんにもご自分ができることをして、高齢者や病気の方を支えてほしいと願っています。

※セントラルキッチンとは
飲食店や病院、学校などで調理作業を集中させ、業務効率化を行うための施設のこと。



今月のキラリ

さまざまな団体の
キラリとした活動を紹介

アニメーションCMを製作して

福祉の仕事の魅力を発信

福祉の魅力向上実行委員会（埼玉県域）

福祉の仕事の素晴らしさを幅広い世代に伝えたいと、社会福祉法人など13団体が「福祉の魅力向上実行委員会」を設立し、アニメーションCMを製作。インターネット上で公開し、話題を呼んでいます。

動画は
コチラ



福祉の魅力向上実行委員会の皆さん。この日は冬編のアフレコを尚美学園大学で収録。冬編の主人公の声優、青二プロダクションの金子 有希さん(前列左)と実行委員会事務局の阿野 剛士さん(前列右)、実行委員長の福應 渉さん(後列左から3番目)。

「福祉の魅力向上実行委員会」は「春編」から「冬編」まで4本のアニメーションCMの製作に取り組んでいきます。オムニバス形式で立場の異なる4人の男女が介護にまつわる物語を紡いでいきます。「春編」の主人公は進路に迷っている専門学校生。実習を通して「この仕事の、ありがとう」には嘘がない」とことを実感し、介護の仕事に就く決心を固めます。映像が美しく、ピアノの旋律が心に響く作品だと評判です。

13の出資団体で委員会を設立

アニメーションCMを製作したきっかけは、「福祉の魅力向上実行委員会」の実行委

員長、福應渉さんの「このままでは福祉業界が立ち行かなくなる」という危機感でした。現在、社会福祉法人めぐみの障害者支援施設で施設長を務める福應さんは27歳のとき、他業種から福祉業界に転職。「人に、ありがとう」と感謝されるだけでなく、職場仲間も優しい人が多く、他の業界にはない魅力が詰まっているのが福祉の仕事」だとい

います。しかし世間一般の福祉の仕事のイメージが暗く、人気職種でないことがずっと気になっていました。さらに業界全体に人材不足という大きな課題がのしかかる中、福祉のイメージをアップさせる方法を模索していました。

そんなときテレビで大手建設会社のアニメーションCMを見た福應さんは「これだ！」と直感的に思いました。アニメーションなら短時間で幅広い人たち、とくに若者の心にアピールできると考えたのです。

ただし製作には多額の費用が必要となります。そのため、これまでつながりのあった福祉関係者の仲間に呼び掛けたところ、さまざまな法人や企業が出資してくれることになりました。

最終的に13の出資団体が参加して「福祉の魅力向上実行委員会」を令和4年4月に設立（現在は14団体）。また同実行委員会の事務局である合同会社A.makesの阿野剛士さん（社会福祉法人 友愛会）の紹介で、芸術系の大学として知られる尚美学園大学の協力を得ることもでき、製作スタッフも揃いました。

完成したCMはインターネット上で公開されています。福應さんの法人のホームページからも視聴できますが、ホームページの閲覧数が急激に伸びたほか、就職面接時に「アニメCMを見て、明るい

～ 福祉の魅力向上委員会メンバー ～

- ・秋草学園福祉教育専門学校
 - ・一般社団法人 シーピーシー
 - ・医療法人 健雄会
 - ・NPO法人 ばばたきソーシャルワークス
 - ・株式会社 晃希
 - ・株式会社 TCC
 - ・株式会社 NOA JAPAN
 - ・株式会社 メルフィス
 - ・社会福祉法人 栄寿会
 - ・社会福祉法人 幸生会
 - ・社会福祉法人 ともしき会
 - ・社会福祉法人 美咲会
 - ・社会福祉法人 めぐみ会
 - ・社会福祉法人 友愛会
- (五十音順)

事務局 合同会社 A.makes

職場だと感じて応募した」と話す若者が増えたとのことです。また全国の福祉関係者から「次の作品をつくるときは参加したい」といった反響もありました。

課題は、このアニメCMをさらに多くの人の目に触れるようにすること。そして福祉の魅力について、さらに発信していくことだといえます。「福祉業界をとりまく状況はとてつもない。皆さんも創意工夫を凝らして福祉の魅力を発信してほしい」と福應さんはイメージアップの取り組みが広がっていくことに期待を寄せています。

埼玉県社会福祉大会を開催



大会宣言を読み上げる埼玉県地域婦人会連合会の柿沼トミ子会長（本会副会長）

11月2日（木）埼玉会館において、4年ぶりにコロナ禍前と同等の規模で、令和5年度埼玉県社会福祉大会を開催しました。

「ともに支え合い明るい未来へ～すべての人に健康と福祉を～」をスローガンに、長年社会福祉の発展に功績のあった方の表彰が行われ、大会会長表彰の代表受賞者には、本会山口会長から表彰状と記念品が贈られました。

また、複雑化する福祉課題に対し、地域の多様な主体が一丸となって、「互いに支えあい、『誰一人取り残さない』地域を目指す埼玉づくり」の実現に向けた決意を示した大会宣言が読み上げられ、満場の拍手をもって採択されました。

表彰式の後には、落語家の林家たい平さんの講演が行われ、会場は笑いに包まれました。

企画総務課 TEL：048-822-1191



介護支援専門員実務研修受講試験を実施しました

10月8日（日）に「令和5年度埼玉県介護支援専門員実務研修受講試験」を実施し、今年度は2,496人が受験しました。介護支援専門員は、ケアマネジャーとも呼ばれ、要介護者などからの相談に応じ、適切なサービスを受けられるように支援する専門職です。

今年度の埼玉県の合格者は613人で合格率は24.6%でした。合格者はこの後、実務研修を受講し、修了することで、介護支援専門員の資格が得られます。

介護支援専門員の役割は、ケアプランを作成するだけでなく、利用者と家族、サービス事業者、医療機関、地域住民などさまざまな関係者との懸け橋になることです。そのためには、公的サービスだけでなく、地域にどのようなインフォーマルサービスが存在するか、利用者が地域とどのようにつながっているかを知り、介護支援専門員自身も、日頃から地域で多職種とつながっておくことが求められます。



ケアマネジャー業務課 TEL：048-824-3111

福祉の街ネットワーク

株式会社 福祉の街 048-645-2943
さいたま市大宮区桜木町1-12-5 沢田ビル4F
https://www.youism.jp

無料カタログ
お送りします

介護のことなら何でもお気軽に
ご相談ください!

福祉用具のレンタル・販売 / 住宅改修

Silver
HOXON シルバーホクソン

通話無料 ロゴ ヨロシク
0120-65-4649 川口市中青木 2-22-34

掲載広告募集中！お問い合わせは地域連携課まで TEL：048-822-1248



今年も共同募金運動をよろしくお願ひします

明けましておめでとうございます。コロナ禍の状況も変化し、昨年から、以前の日常が戻りつつあります。埼玉県共同募金会は、今年も県内の地域福祉活動を積極的に支援してまいります。1月から3月は、共同募金会が特定のテーマを掲げて募金への協力を呼び掛けます。今月は、本県のテーマ型募金についてご紹介します。

◆赤い羽根つながりをたやさない社会づくり

これまで共同募金会では、コロナ禍で、失業や収入が減るなど、日常生活に支障をきたした人々に対する活動を支援してまいりました。

コロナ禍後も、物価高騰の影響を受け、生活困窮世帯にとって苦しい状況は変わっていません。また、この数年で、地域のサロンや居場所の活動が行われず、孤立を深める世帯がいます。生活支援のためのフードパントリー活動などの食材購入費用を支援するほか、サロン活動を再開、継続していくための活動費用などを支援します。



フードパントリー活動に



◆赤い羽根進学費用応援プロジェクト

このプロジェクトは、「県内の児童養護施設の子どもたちの高校卒業後の進学を応援したい」という思いの寄付を受け、平成29年度から開始し、これまでに89人の進学を支援してきました。

今年度は、8月までの募集で8人の高校生から、総額440万円の助成要望があり、9月に第一次助成として308万円を決定しました。11月と2月にも募集を行い、3月に、この趣旨に賛同する寄付も合わせて第二次助成を予定しています。



ご寄付は、各テーマの二次元コードからクレジットカードなどの方法で受け付けています。皆さまの温かいご協力をよろしくお願ひいたします。



社会福祉法人埼玉県共同募金会 年間を通して助成要望を受け付けています。

〒330-0075 さいたま市浦和区針ヶ谷4-2-65 彩の国すこやかプラザ内
TEL 048-822-4045 FAX 048-824-9819 [赤い羽根さいたま](#) 🔍検索

ネット募金
受け付け中!



日本国内でのボランティア活動中のケガや賠償責任を補償!!

令和5年度

ボランティア活動保険

商品パンフレットは
[コチラから](#)
(ふくしの保険ホームページ)



保険金額・年間保険料（1名あたり）

団体割引20%適用済 / 過去の損害率による割増適用

保険金の種類		プラン	基本プラン	天災・地震補償プラン	特定感染症重点プラン	
ケガの補償	死亡保険金		1,040万円			
	後遺障害保険金		1,040万円(限度額)			
	入院保険金日額		6,500円			
	手術 保険金	入院中の手術		65,000円		
		外来の手術		32,500円		
	通院保険金日額		4,000円			
	特定感染症	補償開始日から10日以内は補償対象外(*)		初日から補償		
賠償責任	地震・噴火・津波による死傷		×	○	○	
	賠償責任保険金 (対人・対物共通)		5億円(限度額)			
年間保険料			350円	500円	550円	

*3月末までに契約手続きが完了し、前年度から継続して契約される場合は初日から補償します。

<重要>

- ◆基本プランでは地震・噴火・津波に起因する死傷は補償されません。
- ◆特定感染症重点プランでは中途加入の場合でも補償開始日より特定感染症が補償対象となります。
- ◆年度途中でご加入される場合も上記の保険料となります。
- ◆中途脱退による保険料の返金はありません。
- ◆途中でボランティアの入れ替え、ご加入プランの変更はできません。
- ◆ご加入は、お1人につきいずれかのプラン1口のみとなります。



ボランティア行事用保険

(傷害保険、国内旅行傷害保険特約付傷害保険、賠償責任保険)

送迎サービス補償

(傷害保険)

福祉サービス総合補償

(傷害保険、賠償責任保険、約定履行費用保険(オプション))

● このご案内は概要を説明したものです。詳細は、「ボランティア活動保険パンフレット」にてご確認ください。●

団体契約者 ▶ 社会福祉法人 全国社会福祉協議会

〈引受幹事
保険会社〉 損害保険ジャパン株式会社 医療・福祉開発部 第二課
TEL: 03 (3349) 5137
受付時間: 平日の9:00~17:00 (土日・祝日、年末年始を除きます。)
この保険は、全国社会福祉協議会が損害保険会社と一括して締結する団体契約です。

取扱代理店 ▶ 株式会社 福祉保険サービス

〒100-0013 東京都千代田区霞が関3丁目3番2号 新霞が関ビル17F
TEL: 03 (3581) 4667
受付時間: 平日の9:30~17:30 (土日・祝日、年末年始を除きます。)

〈SJ22-12223より抜粋して作成〉

