

# 令和6年度彩の国ボランティア体験プログラムレポート

1	プログラム名	川端さんとクッキング
2	実施社会福祉協議会	ときがわ町社会福祉協議会
3	協力団体	
4	活動年月日	令和6年8月2日
5	活動場所	ときがわ町保健センター調理室
6	内容	視覚に障害のある方とお料理

7 活動の様子

見えない人って、どうやって  
お料理するの？  
見えない人のふだんの生活の  
工夫を発見しました！



〈見えない人が水加減を量るには？〉

川端さんにいつも通りに、お米の水加減を量ってもらいました。  
参加者は興味津々！川端さんは、手の水のかぶり具合で量っていました。  
量り終わってメモリを見ると、ぴったりで、みんなもびっくり！  
川端さんの水加減でとってもおいしいご飯が炊けました。



川端さんは、包丁でじゃがいもの皮をむきます。  
なぜなら、ピーラーよりも、包丁の方が、手の感覚  
で、皮の残り具合や、くぼみがわかるからだそうです。  
みんな、静かに川端さんの作業に見入っていました。

〈感想〉

- ・見えなくても、川端さんなりの工夫でお料理ができることがわかった。
- ・ソースと醤油の違いは、ソースは振るとトロトロ。醤油はサラサラ、見る以外のことでわかるのもすごい！
- ・川端さんが量って炊いたご飯がとっても美味しかった。今度、家でやってみようと思いました。
- ・目の見えない人は、手でさわって何が置かれているか確認することがわかりました。そして他の目の見えない人にも優しくしたいと思いました。

