

mitaka

はなの会たより



三鷹はなの会広報誌

2025年4月4日発行

地域に生きる ~どこで働き・どこで暮らし・誰が支えるか~



らしく 令和7年春 井の頭公園お花見



TOPICS ~目次~

表紙 (1)

令和7年度三鷹はなの会あいさつ (2)

はなグループ新年会 (2・3)

アール・ブリュットみたか2024 (4, 5)

星と風のカフェ 内装リニューアル(5)

三鷹はなの会 新年餅つき会(6)

はなグループ研修会・編集後記(7)

李さんのちょこっとレシピ (8)

令和7年度 三鷹はなの会

令和7年(2025年)度、新たな年度が始まりました。1985年7月に私たちの始まりである、小規模作業所「三鷹第一作業所」が設立されてから40周年。そしてNPO法人三鷹はなの会は設立から20年目、その後に設立した社会福祉法人はなゆめは14年目となります。次の時代に向けて新たな時を刻むために、5年後、10年後を見据えた長期計画を下に、「共に生きる」、夢ある事業の明日を切り開いて行きましょう。(理事長 松崎 伸一)



はなグループ新年会開催 三鷹産業プラザにて 2025.1.24





令和7年1月24日、はなグループ全日中事業所が集まり、令和6年度の新年会を開催することができました。久々にみんなで顔を合わせての新年お祝い会です。

法人在籍のお祝い(10年・20年・30年)や成人(20歳)、古希(70歳)のお祝いをした後は、豪華なお弁当を食べて、皆、大満足。みんなと一緒に食べるお弁当はいつも以上に美味しかったのではないのでしょうか。そして豪華景品をかけたビンゴ大会は大変盛り上がり、みんなで楽しい一時を過ごしました。

人と人が顔を合わせることの大切さを改めて感じた、久しぶりのグループ法人イベント。

また来年もみんなで新年をお祝いしましょう!





アール・ブリュットみたか 2024

来場者 1464 人

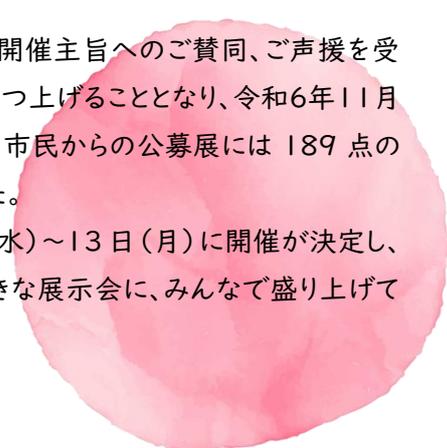
2024.11.20~11.24



(三鷹市民ギャラリー、桜井浜江記念市民ギャラリー、星と風のカフェ、3会場にて)

過去2回開催された「アール・ブリュットみたか」は、ご来場の多くの皆様から開催主旨へのご賛同、ご声援を受け、その反響が三鷹でのアール・ブリュット展を継続的な展覧会へとステージを1つ上げることとなり、令和6年11月開催の「アール・ブリュットみたか 2024」は主催が三鷹市となり開催されました。市民からの公募展には189点の応募があり、5日間3会場の来場者は1464人とどちらも過去最高となりました。

気の早い話とは思いますが、「アール・ブリュットみたか 2025」は10月8日(水)~13日(月)に開催が決定し、6月には作品の募集が始まります。いろいろな参加、関わり方で今年もさらに大きな展示会に、みんなで盛り上げていきましょう。(事務局長 加藤 亮一)





星と風のカフェ 内装リニューアル

星と風のカフェは、2024年11月21日、レイアウト・内装を大幅に改装し、リニューアルオープンいたしました。以前はカラフルな色が中心の賑やかな店内でしたが、今回はニュートラルカラーを主体とし、落ち着いた雰囲気になりました。使用している木製天板はスタッフが手作業でやすりを掛け、オイルステンを塗装した力作です。インテリアも商品の持ち味を存分に引き立たせる使用になっています。

気持ちも新たに、新しくなった星風から、皆さんの手仕事、商品、作品の魅力をお届けしていきます。



三鷹はなの会 新年餅つき会 2025.1.10



令和7年1月10日、三鷹はなの会新年餅つき会をらしくに行いました。

今年は松崎理事長のご実家で使われていた年季ものの臼と杵をリメイクして、また新たに軽い杵も取り入れて行いました。入口には干支の絵を飾って、いざお餅つきです。ヨイショーヨイショーの掛け声に合わせて順々に餅をつき、とても美味しいお餅が出来上がりました。外は寒かったですが、お雑煮を食べて体もぽかぽか。きなこや大根おろし、あんこも用意しお好みのトッピングでいただきました。次回は年末餅つき会を予定しています。皆さん、お楽しみに。

はなグループ合同研修会報告 2024.12.20

令和6年12月20日、はなゆめ・三鷹はなの会グループ法人職員研修会が行われました。「知的障がい者施設でのコミュニケーション」をテーマに、当法人の第三者委員を長く務めていただき、令和6年度で退任となった山本多賀子先生を講師に迎え、コミュニケーションの大切さについて講義いただきました。山本先生、大変お世話になりました。ありがとうございました。以下、2名の職員研修報告を掲載いたします。

他の事業所の方々とたくさん話す機会をいただき、そしてその中で、人生についてまでも深く話をする機会もあり、大変良い刺激となりました。また、職場について深く考える機会となり、大変勉強になる研修会だったと感じています。

コミュニケーションはどこに行っても必要だと思いますし、うまく伝わらないと自分が伝えたいことと違う意味合いで伝わってしまうこともあります。言い方ひとつで伝えたいことが変わってしまいます。だからこそ私は、より良い支援をしていくためにも、正しい情報を伝えることを意識して、人とのコミュニケーションを今後も大切にしていきたいと思います。

(らしく生活支援員 野元 愛純)



講師の山本先生から「コミュニケーション・モデル」や「心の四つの窓」など、情報の伝達や対人関係に関する理論の講義がありました。そのほか、ペアで自分が見ている絵の内容を相手に伝える、6人ほどのグループでそれぞれの職場についてどのように思っているか紹介するというワークも行われ、研修中ほとんどの時間は実際にコミュニケーションをとっていました。

山本先生の解説やほかの職員さんの様々な意見を通して、自らのコミュニケーションを客観的に見直す良い機会になりました。

またグループワークでは、自分のいたグループ内に入職1年未満という方が多く、障がい福祉に携わるようになった理由などの話題で盛り上がりました。経歴は様々でも、皆さんが職場や利用者さんを大切に思っていることが伝わり、温かい気持ちになりました。

(星と風のカフェスタッフ 佐藤 良)



【編集後記】

今日は2025年3月31日、本当の意味での年度末です。今朝の雨で今日は蒸し暑いぐらいです。さて、さきほどびあネット加盟事業所の10周年をお祝いに行ってきました。帰ってきて今度は職場の職員送別会に参加。本当にいろいろな出会いと別れの季節、感慨深いです。皆さまは年度末、いかがお過ごしでしょうか。

楽しい集まり、文化と芸術の三鷹はなの会だより、4月4日発行号をお届けいたします。利用者の皆さんが自分で作ったお餅を食べている笑顔の写真を見て思わずほっこり。美味しく食べるということは、自分自身を元気づけ、ケアしていく上でとても大切なことだと思います。皆さんの記憶の中で忘れられない味になったのではないのでしょうか。

そして食に関連して、もう一つ。先日、障がい者団体で作られた食材を利用して、食についてメッセージを発信してくださっていた、星と風のカフェを通して当法人とも関りのありました、料理研究家の枝元なほみ先生が逝去されました。この場をかりて、心よりご冥福をお祈り申し上げます。

皆さま、昨年度は素敵な思い出、沢山の笑顔をお心よりありがとうございました。今年度も実り多き年となりますよう尽力してまいります。どうぞよろしくお祈りいたします。(本部事務局 李 艶)

薄皮焼売(うすかわシュウマイ)

李さんの
ちょこっと
レシピ

紙皮焼麦

PAPER WHEAT



【食材】

糯米(もち米)
中華ハム(好きな少し脂身ある肉)
筍、椎茸等五目御飯の具
餃子の皮

【作り方】

1. 糯米(もち米)を30分浸水し、蒸し器で蒸します。
2. 中華ハム、干し椎茸、干しエビ等好きな具を炒めます。*味は濃め
3. 1と2を混ぜて、肉そぼろ五目御飯完成。
4. 肉そぼろ五目御飯を団子にします。
5. 餃子の皮を薄く伸ばします。
6. 薄く伸ばした餃子の皮に糯米団子包んで蒸します。

これで薄皮焼売完成です。好きな栗、卵、チーズ入れても美味しいですよ。この料理は中国蘇州の家庭料理です。是非、作ってみてください。(李 艶)



MITAKA
HANANOKAI

11
NEWS LETTER

2025年(令和7年) 4月4日発行

【編集・発行】NPO 法人三鷹はなの会 本部事務局



〒181-0013 東京都三鷹市下連雀 1-8-22

下連雀 HYビル 3F

TEL 0422-24-8408 FAX 0422-24-8409

【発行者】松崎 伸一 【編集担当者】須藤 恵