

ニイヤだよい

営業時間
8:30~17:00
定休日
土・日祝祭日

毎度ご利用いただき誠にありがとうございます。

今年は、新型コロナウイルスで始まり、コロナで終わる神経を使う1年だったような気がします。まだまだ、つらい日々が続くと思います。寒さも厳しくなってきました。年の瀬で慌ただしくもなってきましたが、体調を崩さないよう気をつけていきましょう。

『認知症医療の第一人者が認知症になった』NHKスペシャルより

私は「認知症医療の第一人者が認知症になった」NHKスペシャルを見て長谷川先生自らが認知症になり、気づいたこと。認知症になって奪われたのは「確かに」「一生懸命、一所懸命やってきた結果こうなった」という言葉が印象的でした。先生はかつての先輩医師から「君自身が認知症になって初めて君の研究は完成する」と言われたそうです。そして、生涯認知症と向き合ってきた先生、自らが認知症になり公表。「自分の姿を見せてることで、認知症とは何か伝えたい。」と、体調のよい日は自宅の書斎で自分の考えをまとめています。先生は、常に認知症の人の心に寄り添った診療を続けていますが、自分が認知症と分かったとき、想像以上の不安に襲われたそうです。そして認知症になって初めて分かった当事者の胸の内を忘れないために日記をつけていました。その日記の一文に、認知症になって奪われたのは「確かに」「僕の認知症も確かなものだと自覚した。3時頃にこちらに来るという伝言をすっかり忘れ、そのことも自覚しないという点で立派な認知症と思った。」先生自身も認知症が進行していることを自覚していたそうですが、「いつも確認していくなくちゃいけないような、そういう感じ。自分自身が壊れかけていくことは、別の感覚で分かっている。十分に分かっているつもりではないけど、ほのかに分かっている。確かに生きている上の確かさが少なくなってきたように思うんだ。」日々失われていく「確かに」。そして日記には「一生懸命、一所懸命やってきた結果こうなった。どうも年をとるということも容易ではない。僕の生きがいは何だろう。」と綴った。認知症になりようやく訪れた夫婦二人だけの時間。瑞子さんの負担は日々大きくなっています。しかし、約40年前、家族の負担を減らし、認知症の人の精神機能を活性化させ、利用者が一緒に楽しめる場所の重要性を訴え続け、認知症のデイサービスを提唱し実践した一人でもあったが、デイサービスでゲームに参加した先生に笑顔はなかったそうです。医者の時は「デイサービスに行ったらどうですか?」って、そういうことしか言えなかったよね。少なくとも、介護をしている家族の負担をかるくするために非常に良いだろうくらい、素朴な考え方しかもっていなかったよ。「今日は何がしたいんですか?したくないですか?」っていうことから出発してほしい。ひとりぼっちなんだ。そこに行くても。と自らが提唱してきたデイサービスで感じた孤独を娘さんに漏らしたそうです。僕は死んでいくときどんな気持ちで死ぬのかな?僕が死んだら周りがやっぱり喜ぶのかなと思って。でも、周りはホッとするよね。きっと。それくらい俺はみんなに負担をかけているということは自覚しているつもり。それでもデイサービスに行きたくないという先生。しかし、認知症になつても、変わらない笑顔。昔から家族を楽しませることが大好きだった先生の人柄は決して変わっていなかったそうです。そして1日の終わりに瑞子さんにありがとうの言葉を伝えるようになったそうです。最後に、認知症とは何か。それは、一つの救いだという。余分なものははぎとられちゃっているわけだよね、認知症になると。心配はあるけど、心配する気づきがないからさ。神様が用意してくれた一つの救いだと。認知症になっても見える景色、会う人も普通だ。何も変わらない。

住まいのお悩みご相談ください

LPガス・灯油・給湯器・風呂釜・浄水器・水・太陽光・太陽熱
キッチン・トイレ・浴室・水回りの設備・お家のリフォームなど

★ホームページもご覧ください★
<http://www.smile-niiya.co.jp/>
または「住まいのニイヤ」で検索ください。

Niiya 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320

ヤンニャム風チキン



作り方

- ①鶏肉は皮を取り除き、食べやすい大きさに切ります。
鶏肉をボウルに入れて、調味料①を揉みこみます。
- ②調味料②を混ぜ合わせます。(ピーナッツは碎いておきます。)
- ③フライパンに多めのサラダ油を熱し、片栗粉をまぶした鶏肉を入れて、こんがりと焼きます。
- ④⑤のフライパンにある余分な油をペーパータオルでふき取り、調味料②加え、からめます。
- ⑤器に盛りつけ、お好みで碎いたピーナッツを散らしたら出来上がりです。

ポイント

- ①衣がカラッとなるように、鶏肉は揚げ焼きにするので油の量は多めにしてください。
- ②温度調整付のコンロをご使用の場合は設定温度を180度にすると焦げずに中まで火を通すことができます。
- ③ジューシーに仕上げたい場合は、鶏もも肉を。あつさり仕上げたい場合やたんぱく質を多く摂りたい場合は、鶏むね肉を。お好みでお選びください。



年末年始の休業日のお知らせ



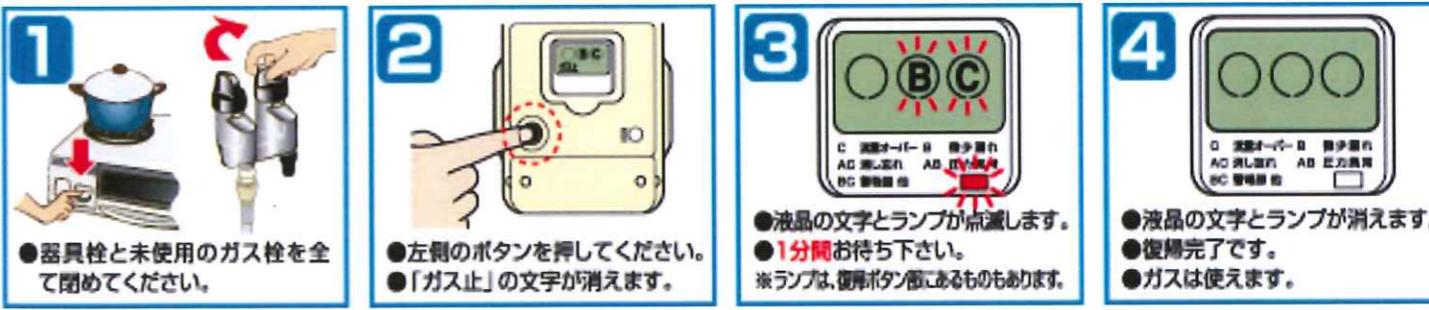
12月30日(水)~1月5日(火)



灯油の配達のご注文は12月28日(月)まで、年始1月6日(水)より

年末年始の灯油の配達は大変混み合いますので、ご希望のお客様は恐れ入りますがお早目にご注文下さい。お預り申し上げます。年末年始の休業期間は通常の営業・灯油の配達はお休みさせていただきます。緊急の際は弊社もしくは緊急時対応センター(自動転送)にて対応させていただきます。

『マイコンメーターの復帰方法』ガスが急に使えなくなったら



相模原納涼花火大会実行委員会では

コロナ禍だからこそ特別企画!!「たなちず」を作成しました

毎年、相模原市中央区田名・高田橋河川敷で行われている「相模原納涼花火大会」は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大を防ぐため、今年度は中止となりましたが、当実行委員会では、さがみはら元氣花火と題し、相模原市内3か所で短い時間ではありますが、皆様に元気を届けよう!と3回に分け花火を打ち上げました。また、毎年、花火大会を開催するにあたり田名地区の皆様にはご理解・ご協力をいただき無事開催することができることに感謝し、当実行委員会では、田名地区の地域活性化、コロナ禍で苦しい中頑張っている、田名の飲食店の皆様を中心にお協力いただき「たなちず」を作成し、田名にあるお店紹介をさせていただきました。コロナ禍で大打撃を受けている飲食店や地域活性化にもつながりますので「たなちず」をご覧になった皆様、是非、お店に足を運んでいただけたら幸いです。テイクアウトや出前ご希望の場合は直接お店にお問い合わせください。

