

[潤生園ニュースレター]

vol. 9  
2025

# うるる



特集

## 「食はいのち」のバトン

ご利用者の日々のよろこびを支える厨房を訪ね  
食事サービスの現在と未来を展望します。

対談

### 「アーツ×ダイアログ」対話型鑑賞

三ツ木紀英 (ARDA 代表理事・アートエデュケーター) × 時田佳代子 (潤生園理事長)



はじめに

「食事は基礎的な栄養補給だけでなく、心を癒す大きな力があります」

(「潤生園の原点」所収「食はいのちをつなぐ」より)

今号では、ご利用者の日々のよろこびを支える厨房を訪ねました。  
創設以来、受け渡し続けられてきた

「食はいのち」という志を体現する現場の営みと、

次世代の「食事サービス」の姿を展望します。

後半では、

アート作品を介したコミュニケーション

「対話型鑑賞」の体験を通して、

高齢になった方のQOLについて、

アートエデュケーターの三ツ木紀英さんと共に

考えていきたいと思っています。

QOL：Quality Of Life (暮らしの質)

うるる編集部



# 「食はいのち」のバトン

「潤生園」と人 尾上千鶴さん (管理栄養士)



## 現場を動かす要

包丁の音、泡立て器の音、食器の音。さまざまな音が響く火曜日の午前10時30分。小田原市蛸田にある「れんげの里」の厨房内では、5人のスタッフがキビキビと動き回り、手を動かしている。「申し送り始めます」食事サービス部・部長の尾上千鶴さんが声をかけると、全員が手を止めて集まってきた。壁に掲げられた「職員の約束」を全員で唱和し、今日の調理予定と連絡事項の申し合わせを済ませると、味見皿に昼の給食が少しずつ配られる。硬いままの食材がないか、味はOKかを確認し、みんなで頷き合う。「大丈夫ですね、じゃあ今日もよろしくお願いします」。

早番の人は朝7時出勤、遅番は10時、今日は5人で「れんげの里」70人ほどのご利用者の食事提供と、5日先分の真空調理と介護食の計画生産を行う。

厨房は穴部にもう一ヶ所あり、部門全体で20名ほどの調理職員が給食業務に関わっている。尾上さんはその中心、食事サービスの要だ。仕事内容は多岐にわたる。各事業所の食数を確認し、食材を発注し検品する。栄養士と一緒に月単位で献立をつくり、新しいメニューの開発を行う。食事提供に適正な人員配置を考えながらシフト表を作成したり、調理作業にも加わっている。ミスがあれば食事の提供が止まってしまうという緊張感も途切れないが「私が特別



なわけではないんですよ、管理栄養士はたいいてい同じです」と笑う。

## 真空調理は調理革命

「れんげの里」の厨房は2014年のオープン以来「真空調理法」を採用している。時田純・前会長の命を受け、全国でもまだ導入事例がほとんどない頃に、尾上さんが手探りでゼロから取り組んだ調理法だ。下処理をした食材を真空包装して加熱後、急速冷却してチルド保存し、提供前に再加熱して仕上げるた



め、厨房は熱い直火調理から解放され、計画的な調理が可能になる。「最初の頃は当日に味見して提供を取り止めたことが何度もあり、文字通り泣きながらの開発でした」。効率改善はその先にある「おいしさ」に向かい続ける。たとえば、天ぷらは揚げたて一択。それなら揚げ物に人手が

充てられるよう真空調理できる煮物を副菜に組み合わせる。朝食の準備に早番のスタッフが以前ほど早く出勤しなくてもいいように、前もって調理して朝温めればいいメニューを準備する、そんな工夫ができるのはこの調理法だからこそ。「会長が導入を決めてくださったおかげで、調理の革命が起きましたね」。

厨房の棚には「潤生園の味レシビ」のファイルがず



カレーが苦手な方のための代替おかず(かぼちゃコロケ・超刻み食)



らりと並んでいた。「レシビは今も増え続けていますし、介護食も、見た目、味わいともに初期の頃よりずっと進化しています。それでも、永遠に完成の途上です」。ご利用者の心を満たす日々の努力が「食の潤生園」を支えている。

## おいしさは記憶と繋がっている

昼食の提供が始まった。今日の献立は人気メニューのカレーライスだ。尾上さんが厨房を出て、ご利用者の元に向かう。しっかり噛めて飲み込めているか、食事の様子を観察して記録し、他職種と連携するためだ。栄養面だけではない。食事に満足できているかを表情から敏感に感じとる。「安心しておいしく召し上がれる味、心を癒す食事って、記憶と繋がりがあがる気があるんです。昔食べた味、お母さんがつくってくれたな、っていうような、思い出して懐かしく思える、

よう少量で栄養価の高い献立を考える。「管理栄養士は栄養だけでなく、人を見る仕事」という言葉の実践が、ご利用者の毎日を包み込む。

## 次の世代と紡ぐ夢

潤生園が大切に守ってきた食への思いは、若い仲間にも引き継がれている。新卒で入った2人の中堅の管理栄養士は、日々厨房に入って調理師と栄養士の仕事と気持ちをつなぐ。現場の声を反映した改善提案を挙げ、後輩の育成にも力を尽くす、心強い存在に成長している。

尾上さんが、スタッフみんなで一緒に実現したい「夢」を伝えてくれた。法人内の全事業所・全サービスで、潤生園の食が提供できる「セントラルキッチン」の実現だ。真空調理法をメインにした厨房なら、専門知識を持たない人や障害がある人とも仕事を分業できる。日常の食をあがなう体制を整えば、食事の品質が保たれるだけでなく、誕生日の特別メニューなどの「楽しい食事」に、スタッフも生き生きと取り組めるようになるかもしれない。その体験は、ご利用者の「新しい記憶」をつくることに繋がっていくだろう。

「そして、地域の人たちのよりどころになるような食環境がつかれる法人でありたい、というのが究極の夢です」。地域の在宅高齢者なら誰でも利用できるミールサービスや、解凍するだけで使えるリーズナブルな介護食の開発、実現は決して容易ではない。けれど、

そんな味ですね」。季節ごとに味わってきた料理や行事食なども日々の会話の中から聞き出し、献立に反映する。「地域で大切にされてきた食文化は、潤生園の伝統にも染み込んでいる、それは残していくべきだなと思っています」。一方で、食事に多くの時間をかけなければならぬご利用者のためには、食べ疲れない



尾上千鶴 (おのうえ ちずる)  
潤生園 食事サービス部 部長  
管理栄養士

栄養学を学び、調理師資格を得た後、職業訓練校で出会った前会長の「最期まで口から食べていただく」という信念に魅了され潤生園に就職。子育て期間も勤務形態を変えて従事し、現在勤務32年。



できないと諦めず常に開拓を続け、環境を変えてきたのが「食の潤生園」。「食はいのち」のバトンを手に、尾上さんの挑戦はまだまだ続いていく。



浅香未来

食事サービス部 潤生園 栄養士  
勤続年数: 2年  
好きなこと: 音楽鑑賞、美味しいものを食べる

鶴井良美

食事サービス部 潤生園 調理師  
勤続年数: 7年  
好きなこと: 映画鑑賞、ディズニー、漫画

荒田亜衣

食事サービス部 潤生園 管理栄養士  
管理栄養士  
勤続年数: 3年  
好きな事: スポーツ、お菓子づくり

内藤恵

食事サービス部 れんげの里 管理栄養士  
勤続年数: 13年7ヶ月  
好きなこと: ドライブ、旅行

大島愛菜

食事サービス部 潤生園 管理栄養士  
勤続年数: 9年7ヶ月  
好きなこと: 美味しいものを食べる、ドライブ

二宮優子

食事サービス部 れんげの里 調理師  
勤続年数: 3年  
好きなこと: 漫画、小説、謎解き

久保田桂

食事サービス部 れんげの里 栄養士  
勤続年数: 3年  
好きなこと: ライブに行くこと、写真



# 「食はいのち」を理念に掲げる潤生園の台所

視覚、食感、季節感を大切にしながら  
1日3回、365日の食事を提供する  
スタッフの方々に日誌を書いていただきました!

2024年10月1日-10月29日

10月1日(火)

早番で介護食の盛り付けをする。今回の盛り付けのテーマは「秋」と「お花畑」。「秋」は人参やグリーンピースを紅葉の型で抜いて木々が色づく様子を表現。「お花畑」はトマトにギザギザの切れ込みを入れてチューリップ。葉の部分はプロッコリーを半月型に切って添えた。介護食は食感が似てしまうので、こういったことで少しでも食事で楽しんでいただきたい。「久保田」

10月3日(木)

各部署の担当職員と行っている食事委員会の日。委員会では、お食事について意見や要望を聞いたり、調理からのお知らせを伝えたりしている。今日は先月の敬老祭での食事の感想のほか、12月のクリスマスケーキについての聞き取りを行う。外気はまだ温かくてクリスマスなんて随分、先のことを感じる。「鶴井」

10月7日(月)

特養での事務から午後、現場に入る日。お昼はミールラウンドへ。ミールラウンドはあまり慣れておらず探り探りだったが、ご利用者が「ご飯が美味しい」と言ってくださり、嬉しかった。ふだん厨房にいてご利用者と接する機会がないので、このような声がなにより励み。「浅香」  
編集部注:ミールラウンド:実際の食事の様子を確認して、しっかり食べて飲み込めているかを評価すること。

10月19日(土)

「今日のおやつ、美味しかったわ」とS様に声をかけられたので、「今日は十三夜なんですよ」とお伝えすると「だからお饅頭にウサギが付いていたのね。いつも美味しいご飯をありがとう」と笑顔をくださった。年に一度実施する嗜好調査で「行事食を楽しみにしている」「食事がいつも美味しい」との声をいただくことが多いので、これからも食事で楽しさを提供していきたい。「内藤」

10月22日(火)

防災に携わった1週間。災害時5日分の献立を見直すほか、研修では東日本大震災での災害拠点病院の対応を聞かせてもらい、日



10月10日(木)

今日は真空調理で具沢山オムレツをつくる。ほかの料理と異なりコツがいるが、先輩に教えていただきながら完成。真空調理はできあがるとすぐ冷却保存するので、配膳のときいつも通りできていると毎回、ほっとする。「二宮」

10月11日(金)

先日入所したT様の様子を見に行く。入所前の情報ではあまり状態が良くなく、ベッド上で過ごしている方だと聞いていたが、入所後、状態が良くなっていて、食堂に出て自力で食事を食べる力があつた。ケアマネから粥があまりお好きではなく、お試してご飯を提供したら主食の進みがよかったため主食の変更を検討している、と聞く。ご利用者の中には入所後体調が低下してしまう方もいるが、T様のように状態が持ち上がってくる方もいらっしゃる。その方の力をいかに引き出せるかが大切だ。「天島」

10月14日(月)

高圧受電設備点検のため2時間ほど施設内が停電になった。非常灯の位置や厨房がどのくらい暗くなるのかを出動している職員で確認すると、予想よりも真つ暗で懐中電灯をつけても作業がしにくい状態。厨房内はオール電化なので停電すると調理作業ができなくなる。停電時にどのような動きをすればいいのか、事前の対策をして情報共有をしておく必要を感じた。「内藤」

10月23日(水)

頃の訓練の大切さやコミュニケーションを取りながら周りに支援を求めるとの大切さをあらためて学ぶ。今回をきっかけに災害時に自分に何ができるのか、周りをどう動かしたいのかを考えていきたい。「荒田」

10月25日(金)

今日のお昼は三食丼のご飯を炊く係に。三食丼のご飯は味を付けて炊くが、久しぶりの担当で炊き上がるまで内心ハラハラ。無事に炊けたが、このハラハラはずっと消えることはないだろうなと毎回、思う。「浅香」

※

潤生園特養に勤務の日。三色丼だった。提供の数やシフトの流れがれんげの里勤務の日とは違い、頭の中が飽和状態。そんな私を先輩の職員がたくさん助けてくださり、なんとか時間ぴったり提供し終える。ほっとひと安心した後には人の温かさを感じた。「久保田」



10月16日(水)

ミールラウンドの際、給食を召し上がっているH様の居室を訪問。先日、差し入れの鰻を召し上がったという情報を得たため、「Hさん、鰻、どうでしたか?」と声をお掛けすると「うん。美味しかったよ。でも思い出させないで。ふだんはこれ食べているんだから」と給食を指さしながらやや強い口調でおっしゃった。元料理人だったH様にとっては提供される食事と求めている食事には差があるのだろう。食事は生活の楽しみであるはずなのに、苦しい時間になってしまっているような気がして胸が痛くなる。できることはないだろうか。「荒田」

10月18日(木)

昼の献立が「茄子カレー」の日。以前、ご利用者から「美味しい」と言っていただけではない人気がニュー。今日提供するカレーは私が真空調理したので、レンジ通りとはいえず、お口に合うかしら...と、心配しつつ提供した。



10月28日(月)

月に一度の麺類の献立の日。今回はラーメン。通常の献立より調理工程が多いメニューだが、なんとか時間通りに提供できた。下膳のとき、1課の職員Kさんから「ラーメン好評で皆さんおいしそうに召し上がっていました」と声をかけてもらった。とても嬉しい。「鶴井」

10月29日(火)

れんげの里の創立記念日に向けて、同僚のNさんと行事食の作業工程表を作成した。この日の献立は豪華なので工程表の作成が必須。誰がどの作業に入ればスムーズに仕事ができるかをイメージし、話をしながら表を組み立てた。当日はおいしい食事が提供できるように揚げ物係を頑張ろう。「内藤」



湘生園からケアを考える

三ツ木紀英

ARDA代表理事  
アートエデュケーター

時田佳代子

湘生園理事長

# アーツ × ダイアローグ 対話型鑑賞【前編】

美術館だけではなく、アートをさまざまな場にひらくことで、  
社会の新しい可能性を提起する。

NPO芸術資源開発機構(ARDA)の三ツ木紀英さんと、  
アートを介したコミュニケーションのケア的要素に迫ります。



言語化されていない考えや  
感情を一緒に探していく

**時田** 先ほど、三ツ木さんと一緒に壁画  
(岡田杏里《Haba una vez... (Gato)  
／あるところに：(猫》、渋谷ヒカリエ  
ヒカリエデッキ)を鑑賞しました。絵の  
中に描かれていることをきっかけにして、  
なにか言いたい気持ち湧いてくる。で  
も言い当てられなくて、もやもやする  
ところを「この絵の中で何が起きていま  
すか?」といった三ツ木さんの問いかけ

によって引き出してもらえました。絵に  
描かれているモチーフとは関係のない話  
に外れても、聞き切ってもらえる。抽  
象度の高い複雑性をもった絵が介在す  
るからこそ生まれるやりとりだと思ひ  
ました。

**三ツ木** 先ほど体験していただいたの  
が「対話型鑑賞」のさわりです。対話型  
鑑賞は何人かでグループになり、アー  
ト作品という単純には答えの出ないも  
のを一緒に見て、ものの見方を深めてい  
く体験です。ファシリテーター  
(進行役)は、相手の言うことを  
言い換えたりしながら、必ずし  
も言語化されていない考えや感  
情を一緒に探していく、そのよ  
うなことをしています。

**時田** 言葉として明確には現れ  
ていないことにも関心を向ける、  
というのは、ケアの現場でも同  
じように大事なことです。

**三ツ木** 人って相手が話してな  
いことも想像して聞いているは  
ずなんです。そういう想像の部  
分を手がかりにして「こういう  
ことですか?」と投げかけるこ

とで、そうなんです!とか、いやもう  
ちよつとこういう感じとか、そういうや  
り取りが生まれ、その人の言いたいこ  
とが輪郭を持つて立ち現れてくる。言  
いたいことつて、実は相手とのコミュニ  
ケーションの中から形づくられるんです  
よね。それこそ人間らしいやり取りだ  
など、いつも思っています。

**時田** 一人だったら変わった絵だなあ、  
というだけで通り過ぎてしまったと思  
うんです。誰かと一緒に見て共感したり、  
気づいていなかった部分に気づいたり、  
自分と違った感想にも「たしかにそうだ  
な」と納得したり、対話があることで鑑  
賞の時間が豊かな経験になりました。

**三ツ木** まさにそこが「対話型鑑賞」の  
豊かさだと思います。元になっているの  
は1980年代末からニューヨーク近  
代美術館(MOMA)で開発された教育  
プログラム、VTS(ヴィジュアル・シ  
ンキング・ストレテジーズ)です。アート  
作品をよく見て考え、お互いの意見を  
聴き、自分の気持ちや考えを言葉にす  
ることで、「観察力・思考力・コミュニケー  
ション力」などが育つとされていて、ア  
メリカでは学校教育の中で年10コマず  
つ行うことが想定されています。

## 対話型鑑賞とQOL

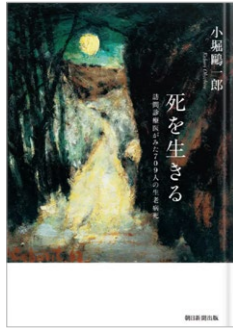
**時田** 三ツ木さんが代表を務められて  
いるNPO(ARDA)／芸術資源開発  
機構)では、高齢者とも対話型鑑賞をな  
さっているそうですね。対話型鑑賞の  
持つ力が高齢の方や認知症を持つ方た  
ちにより影響を与えたいという事例研究  
はあるのですか?

**三ツ木** 認知症の方に向けた対話型鑑  
賞が広まる発端になったのは、VTSを  
開発したMOMAによる「Meet Me at  
MOMA」というプロジェクト(2007〜  
2014年)です。製薬会社が支援して  
行われたこのプロジェクトは調査研究も  
されていて、認知症患者だけでなく介  
護するご家族の生活も改善する可能性  
が示唆されました。美術館でアート作  
品に触れることの知的な刺激が幸福感  
をもたらしたり、ふだん物忘れをした  
りする認知症の方が、作品を前にする  
とちゃんと作品のことを語る、その姿  
を見る経験は家族の希望にもつながる、  
閉じこもりがちな方にとっては社会的  
な交流が生まれる、楽しかった気持ち  
が持続して認知症の問題行動が減った、  
というような報告もありました。  
他にもさまざまな検証が行われていま





BOOK & MOVIE



『死を生きる 訪問診療医がみた709人の生老病死』  
一人ひとりの人生を想う

二人に一人は107歳よりも長く生きる時代という。最期まで自宅で過ごしたいと願いが叶うか否か。本書にはさまざまな環境の中で、医療と介護の連携についても記されている。自分はこれまで訪問介護で24時間利用者の在宅生活を点で支え、現在はグループホームを生活の場としている方々を支援しているが、本書で書かれる「命を終えるための医療」にどう関わるのかを考える。カバーの絵にも魅かれて手に取りました。

著者:小堀陽一郎、朝日新聞出版、2024年



『やまと尼寺 精進日記』

山寺の質素で豊かな食事、季節感が楽しい

NHKでの放送をご覧になった方も多いと思います。奈良の山の中の尼寺で暮らす住職さんら3人の日々の暮らし。人とのつながり。畑は勿論、山や庭の草や花々を楽しく彩りよく美味しくなる。なんでもやってみる。花を愛でる。楽しみは繰り返す日常の中にある。いいように考える。肩の力が抜け何だかホッとする。

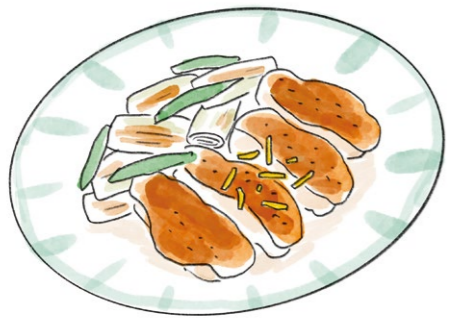
著者: NHK「やまと尼寺精進日記」制作班 NHK出版、2018年

推薦者・文:小関邦江

潤生園に入職し20年。ホームヘルプサービス。やすらぎの家田島、鴨宮ケアセンターを経てホームヘルプサービスに勤務。現在よりあいどころ塾田に在籍。孫7人。夢:もう一度筆をもって書道教室再開したい。好きなアーティスト: B'Z、湊かなえ、東山魁夷

潤生園の台所

鶏の幽庵焼き



【材料】4人分	
鶏モモ肉	2枚
ゆず	1個
塩	適量
しょうゆ	60g
酒	30g
みりん	30g
サラダ油	
いんげん(付け合わせ)	50g
長ネギ(付け合わせ)	100g

- 1 とり肉に塩少々をすり込み、味がしみこみやすいよう竹串で5、6ヶ所穴をあける。
- 2 ゆずは皮を千切りにし、身は果汁を絞る。
- 3 小さいバットにしょうゆ、酒、みりん、ゆずの絞り汁を混ぜ合わせ、とり肉を入れて30分漬けておく。
- 4 いんげんは好みの固さに茹で、味をつけておく
- 5 長ネギは斜めに切り塩味のソテーしておく。
- 6 フライパンに油大さじ1を熱し、1の肉の汁をきって皮のほうから入れ、落とし蓋をして弱めの中火で両面4分ずつ焼く。最後にバットに残ったたれを回しかけてからめる。
- 7 鶏肉を皿に盛ったら、千切りのゆずといんげんと長ネギを皿に盛る。
- 8 できあがり。

尾上千鶴

みんなの家南足柄特養の栄養ケアとれんげの里の厨房で毎日楽しく働いています。人生の半分以上を潤生園で過ごしています。趣味は、食べ歩き、体重維持に苦戦する毎日です。



醤油ベースの風味に加え、柑橘の爽やかな香りが楽しめます。

幽庵焼き(ゆうあんやき)とは、料亭や懐石料理のお店でよく出される魚料理のこと。醤油やみりん、酒、柑橘類の果汁でつくられる「幽庵地(ゆうあんじ)」というタレに漬けてから焼きます。幽庵焼きは、幽庵地という漬けダレによって味わいが決まります。

NEWS

ケアタウン推進に関する包括連携協定を締結

小田原市・(株)中村屋・MIKAWAYA21(株)・(福)小田原福祉会では、2024年11月19日上記協定を締結しました。担い手不足解消を目指して地域と民間で協力し、支援が必要な市民の生活を支えて参ります。

小田原Lエール「ゴールドステージ」認定

「小田原Lエール(小田原市女性活躍推進優良企業認定制度)」は、女性の活躍推進に積極的に取り組んでいる企業や法人を、その取り組み内容に応じて認定する制度です。この度、令和6年度小田原Lエール・ゴールドステージ(最高位)の認証を受けました。今後も女性はもちろん、多様な職員が活躍できる法人を目指します。



クロード・モネ 《散歩、日傘をさす女性》1875年、油彩・キャンバス、100cm×81cm、所蔵:ナショナル・ギャラリー、ワシントン 画像: https://ja.wikipedia.org/wiki/散歩、日傘をさす女性

すが、私たちが関わった国内のプログラムでは、2023年に6つの高齢者施設で認知症のない方から認知症の軽・中程度の方を対象に対話型鑑賞を6週間実施して変化を検証しました。その結果ではQOL(クオリティ・オブ・ライフ)の指標が有意に向上したというものでした。「認知症による自立度の低い・高齢の方が多い施設」のほうがその効果が顕著に出る、という興味深い結果も出ています。私たちは子ども向け、ビジネスマン向けなど多様な層に向けて対話型鑑賞をやりますが、この6週間の対話はとりわけ印象深いものでした。ご高齢の方ほど作品の中に含まれる「複雑なことを感じ取る力」が強いと感じます。

人生の中にある感情から絵に共鳴する

**時田** お年寄りとの対話って私たちにとっても本当に面白い。生きてきた時間の長さや経験の深さが全然違うので、お話に深みがあるんですね。

**三ツ木** 絵から受け取る感情の純度や鋭さが際立っています。例えば、モネの《日傘をさす女》を見て、「この画家の人生の中でいちばん幸せな時だったんだろうねえ」とおっしゃった方がいて、驚

きました。実際にモネがいちばん幸せだった時代の作品だと言われています。

**時田** 認知症がない健常の高齢者の場合、絵を見て気づいたことがあっても、そのまま表現することをためらわれる、ということがあるんじゃないかしら。絵の見立てとして正しいか、こんなことを言ったらどう思われるか、そういうことが気になって、感じたことをそのまま表現できないのかもしれない。でも認知症のある方は、社会的な制約みたいなことから解放されているので、その人の人生の中にある感情から絵に共鳴して、それをビュアに表現される、それはやっぱり鋭いと思う。

**三ツ木** 「母と子」にまつわるテーマの回は、戦時中に子どもだった自分の母親の気持ちを想像したり、自分の子育てを思い出すように話す方もいました。絵の中には悲しみや苦しみのようなネガティブなことも含まれていますが、そのような感情も含めて絵を通して語ることで、人生をもう一度生きるように自分の心を動かすことが、QOLの向上に関わっているように思います。6週間が終わって「本当に楽しかったです」とみなさんおっしゃっていました。こんなことを普段お喋りしないから、と。

三ツ木紀英 (みつき・のりえ)

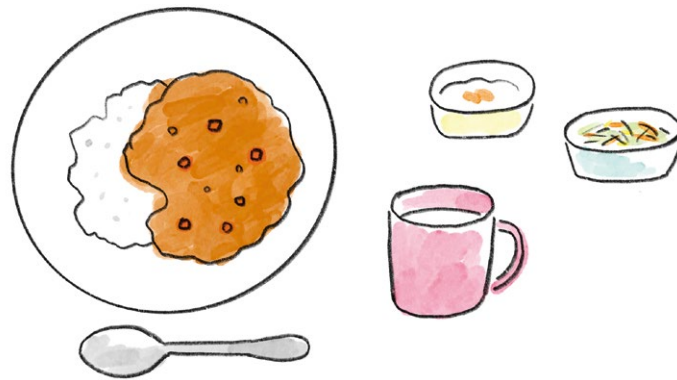
ARDA代表理事・アートエドゥケーター  
英国留学後、フリーランスやNPOの立場で、美術施設だけでなく街や施設の中で展覧会・ワークショップのコーディネーションを行う。ニューヨーク近代美術館の元教育部長フィリップ・ヤノウィンより、1年にわたりVisual Thinking Strategiesを学び、近年は対話による美術鑑賞のファシリテーターを育成をすることで、社会とアートの接点を開拓中。

時田佳代子 (ときた・かよこ)

潤生園理事長  
神奈川県小田原市生まれ。地元小田原でイタリアンレストランの開業・経営を経て、平成14年、社会福祉法人小田原福祉会に入職。平成30年より社会福祉法人小田原福祉会理事長。誰もが安心して暮らし続けられる地域づくりに従事する。認知症ケア事業協同組合理事長、全国地域包括ケアシステム連絡会理事。

※注 川久保悦子・大山良雄「高齢者施設におけるアートの対話型鑑賞会の効果」2024年、日本老年看護学会第29回学術集会抄録(P153)とポスター発表より。

**時田** 私自身、先ほどの対話型鑑賞で「感情に素直になる」という感覚を味わいました。ふだん自分の中に閉じ込めている色々な記憶や感情を素直に話している、そういう体験はとても嬉しいものです。その喜びは認知症の方々にとってもきっと同じだと思います。自分の気持ちを素直に伝え、そういう感情があなたにはあるんだね、と承認してもらえる。そういう交流ってふだんの生活では案外ないのかもしれない。言葉の行き来から人との距離が縮まったり、シンパシーを感じたりする。対話型鑑賞によるQOLの向上は、そのあたりにも重要なカギがありそうですね。



#### 編集後記

楽しみに待つご利用者さまの多い潤生園イチの人気メニューは具沢山のカレーライス。取材当日編集部も味見させていただきました。日々の研究がつくる「ほっとする懐かしい味」は、最後のひと口まで愛情を感じる味わいでした。

#### 潤生園ニュースレター「うるる」vol.9

発行日 令和7年1月  
デザイン TAICHI ABE DESIGN INC.  
撮影 橋本貴雄(P2～5) 牛山恵子(P8～10)  
イラスト 落合恵  
編集・執筆 牛山恵子(合同会社スタジオパンダ)  
大谷薫子  
発行者 社会福祉法人 小田原福祉会  
うるる編集部  
神奈川県小田原市穴部377  
<https://junseien.jp>