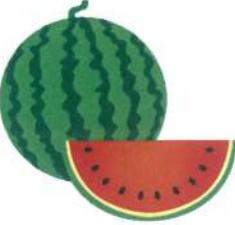




# 四季の里ナガヨリ



No.232 平成30年8月号

介護老人保健施設『四季の里』  
新座市北野2-14-8  
TEL 048(482)8008  
<http://www.shikisato.jp/>

## 7月行事の報告

梅雨明けから一ヶ月。記録的な猛暑にまだ慣れない7月14日(土)の「七夕会」に、ハワイアンバンドの「アパバネ」さんとフラダンサーが、四季の里にハワイの風を運んで来てくれました。「バリバリの浜辺」や「赤いレイ」等のハワイアンソングや、「テネシーワルツ」「南国の夜」等の皆さん良く知っている懐かしい歌もあって楽しませて頂き、そして心地よい音色と雰囲気で私たちを癒して下さいました。ご利用者様が書いた七夕の短冊も、嬉しそうにキラキラしていました。



## 9月行事のお知らせ

9月8日(土)14時より、  
2階フロアにて「敬老会」を行います。お楽しみに！



《行事食》  
七夕そうめん  
冬瓜のかにあんかけ  
チンゲン菜の柚子風味和え  
抹茶水ようかん

## 秩父紀行

6月下旬 梅雨の中家族で秩父へ一泊旅行に行ってきました。今回の旅の目的は温泉に入ってのんびりすること、三峰神社に参拝することです。新座からは関越自動車道を使い一時間半ほどで着いてしまい、思ったより近く気軽に来られる場所だなと思いました。さてとりあえず秩父市街に入り、まずは秩父神社に参拝しました。ここは御鎮座2100年というとても由緒ある神社です。12月に行なわれる有名な秩父夜祭は秩父神社の例祭ですね。赤色の神門や本殿は小ぶりながらも見事な彫刻でとても重要な場所なのだと感じました。その後気の向くまま秩父まつり会館やそば畠、橋立洞窟を見てまわり宿へと向かいました。そしてなんと！旅館でホタル観賞ツアーを行っていると聞き、これは行かねばと思い半月がぼんやり輝くなか近くの蓮池で人生初のホタルの儂い光を見ることができたのでした。この夜はホタルの数は少なかったものの目の前を飛び葉っぱに止まりながら明滅する光を目にみられ感動のひと時でした(どうやら平家蛍だったようです)。



秩父神社 神門と本殿(奥)  
三峰神社参拝に並ぶ人々

次の日は晴天に恵まれ、日本武尊がこの地に定めたといわれる三峰神社へ。標高1,100mの清々しい空気の中、ここでも見事な彫刻の山門や本殿をめぐり、ご利益がありますようにと頭を下げてまいりました(ちなみに秩父神社と三峰神社の彫刻は日光東照宮と制作者がおなじらしいので似ています)。三峰神社も1900年の長い長い歴史があります。秩父の山々を見渡すと山自体が神聖なものであると感じられるところです。険しい道を登って願掛けに来た昔の人々はとても真剣な気持ちであった事と思います。自分の願いがかなえられるには日々の生活の様にかかっているのだなと反省した次第です。

## デイケア通信

### ~女声合唱団~♪♪コロ・アルマ♪♪

デイケアでは7月6日に、ボランティアのコーラスグループ「コロ・アルマ」のみなさんに来ていただきました。平成9年結成、毎年志木でコンサートを開き好評を博しています。

「ふるさと」や「心の瞳」など数々の歌を披露され、ご利用者様も職員も感動の嵐でした。ご利用者様の中には「ふるさとを聴いて昔を思い出して涙が出ちゃったよ...」と、感動の涙を流された方もいらっしゃいました。

「心の瞳」は坂本九さんの楽曲です。学校の合唱コンクールでこの「心の瞳」を合唱すると優勝する!と言われているのだそうです。合唱曲版「心の瞳」は、坂本九さんの生前最後のラジオ番組でこの曲を聴いた中学校の音楽教師が、生徒の合唱のために編曲をして広まったそうです。

是非またコロ・アルマさんの素晴らしい合唱を聴かせていただきたいです♪お待ちしています!!



一緒に歌っていただきました♪

## 牛かつ「もと村」



牛かつ「もと村」本店(渋谷)に行ってきました。何店舗か支店がありますが、どの店も長蛇の列が出来る事で有名です。本店の座席数はカウンターのみで9席。半数の人が出たら半分入れ替える入れ替え制なので時間がかかるようです。私は開店時間10時を15分すぎた頃に店前に立ったのですが既に1順目の9人が店に入り、残った人が店の階段で6人並んでいました。30分頃にはちらほら1順目の人が店を出て来ましたが、そこから私達の順番までさらに15分待ち10:45入店。メニューは牛かつのみなので自分が食べる量(130g・260g・追加牛かつ)注文し、2~3分にて牛かつが登場。登場したところで何席か合同で食べ方の説明があります。牛かつは厚さ1cm程で(とんかつの半分ほどの厚さ)見た目は薄い感じがしました。揚げているのですが中はとてもレア(生)でカウンターに置いてある石板プレートにて好みの焼き加減に自分で焼きます。タレは醤油だれ・特製だれ・わさび・岩塩があり味を変えられます。ご飯は麦飯で追加料金でとろろも付けられます。私は油ものがあまり好きではありませんが牛かつは脂っこくなくパクパク食べられました。狭いので、ゆっくり話しながら食べるという感じではなく、黙々と食べて店を出ないといけない感じのお店ですが、是非また食べたい1品です。



## ご相談ください

介護老人保健施設「四季の里」は、看護や介護を必要とする方が、できるだけ早く自立した生活ができるようにお手伝いをする施設です。

比較的病状の安定している方に、看護や介護をはじめリハビリテーション、日常生活動作訓練など1日も早い家庭復帰を目指す各種サービスを提供します。

- \* 入所
- \* 短期入所
- \* 通所リハビリテーション
- \* 訪問リハビリテーション

日常生活の中でご不安をお持ちの方、お困りのことがありましたらご相談ください。  
TEL 048-482-8008 四季の里