

くろまつ新報

発行 宮城県住宅供給公社
企画・編集 元氣いきいきファクトリー仙台泉
（特非）

黒松元氣プロジェクトが スタートしました。

いざ創刊

黒松地域のみなさんが知って得する情報満載

新型コロナウイルス感染予防のため、黒松団地集会所において月一回開催していたイベントも見送らざるを得ない状況ですが、皆様とのコミュニケーションツールとして「くろまつ新報」を発刊する運びとなりました。

介護やお片づけの専門家、調理師、行政書士、僧侶等、各分野で活躍する有志が暮らしに役立つ情報をお届け致します。お楽しみいただけましたら幸いです。

この有志の会は「黒松(K)」と「元氣(G)」の頭文字をとり「KGプロジェクト」として活動して参りますので、よろしくお願いたします。

コロナ終息後には、定期的に集会所で元氣食堂を開催しようと思っております。

「大人から子供まで誰でも利用できる」「手作りの温かいご飯をみんなで食べる」をコンセプトに楽しい企画やためになる情報交換の場にできればと思います。

「こんなことでよかったらいいな」「こんなサービスがあればいいの」・皆様からの黒松を元気にするアドバイスをお待ちしております。



（特非）元氣いきいきファクトリー仙台泉
会話型安心見守りサービス「お話し仲間」
行政書士 特定社会保険労務士 安瀬久美子事務所
（株）エスコートライン／（株）エコシステム山匠
八乙女地域包括支援センター／宮城県住宅供給公社

また、「くろまつ新報」では、この紙面を活用して趣味やサークル仲間を募集したい方、そして「黒松元氣(KG)」プロジェクトに参加してくれる方を大募集しています。ご興味のある方はお気軽に編集部までお声がけください。楽しくお喋りしながら地域を元気にする活動を一緒にやってみませんか？

初めまして。佐竹浄心と申します。私は山形に住んでいます。自分の仕事を持ちながら出家して僧侶となり今年で十年目。住職となるべく修行中の身で何事も精一杯頑張る毎日です。

ご縁とは面白いことが起こるものです。私の体験から、ご縁を大切にすると人々とのご縁に恵まれることが多いと感じています。山形に住んでいる私が「くろまつ新報」創刊号のコラムを書くことになりましたが、今日はこの経緯などもご紹介しながら、ご縁について、考えていこうと思います。

黒松元氣プロジェクトに何故私が関わることになったのか、これもまたご縁なのでしょうが、きっかけは当プロジェクトのメンバーでもあり遺品整理をしている（株）エスコートラインの齋藤さんとの出会いがあった

でも何故かお受けすることにしたので。あの時私が怪しいと拒否していたら黒松元氣プロジェクトに関わる多くの方とも出会うことが出来ませんでした。人と人との出会いや目の前で起こることは何かしら意

そこで生き方の工夫をするにはどうするべきか。または死に方があるとすればそれはどんなものなのか。私一人祈ることは出来てもその他に出来ることは限られていて、そんなことを自問自答しているとき、

和尚さんのひとり言

ご縁を大切にすると人とのご縁に恵まれる

たからです。今では同業者として一緒に仕事をしていますが、最初に仕事の情報交換をしたという話を持ちかけられた時は何も知らない状態でしたので、何か売り付けられるかもという不安もありました。それ

味があるのかも知れませんが、私には遺品整理のお祈りでいつも感じていることがあります。生きているものはいつか死を迎える訳ですが、どんな生き方をするのかがとても大切な気がします。

地域包括支援センターは仙台市内の中学校区に一つ設置されている地域の相談窓口です。主に六五歳以上の方々への支援が中心ですが、そのご家族やケアマネジャーさんの支援も行っています。

もう一つの大きな役割は地域づくり



佐藤知子さん
八乙女地域包括支援センター 所長

こんにちは
佐藤 知子
です

くろまつ人図鑑

で、国が示している地域包括ケアシステムの構築です。たとえ要介護状態になっても住み慣れた地域で自分らしい生活を最期まで送れるように地域でサポートし合う仕組みを構築するため、センター職員一同、地域の皆様とのネットワークづくりに一生懸命です。センターの活動についてもっと詳しく知りたい方は是非、センターへお越しください。

私は若林区生まれ、生粋の仙台っ子です。学校を卒業後はバスガイドや結婚式のイベント司会業をし、夫の転勤で秋田県大館市へ。そこで初めて福祉の仕事に出会い、かれこれ二十年。福祉の仕事での経験が今の自分を作り上げていくと思えるほど沢山のことを学びました。これから皆様とお会いできるのを楽しみにしております。

今月の腕自慢：河田 祐継さん



我が家の
レシピ

もう12年前の話ですが、私が札幌に単身赴任しているときに近所のパン屋さんで初めて出会った「ちくわパン」。

もともとちくわが大好きな私は迷わず、3つも購入して家に帰りました。ちくわがふっくらとしたパンにロールされて、端っただけ可愛い顔をのぞかせています。丸い目をした可愛いちくわちゃんに一気にガブッと噛みついた瞬間、ツナと玉ねぎの風味が口いっぱいに広がって至福な気分。あつという間に3つをペロリ。それから私の単身生活に「ちくわパン」が欠かせなくなりました。

以来、パン屋に行くとき必ず探す「ちくわパン」。最近はいろいろなお店で購入することが出来ますので、まだ食べたことがないという方は、是非、ご賞味ください。

今は仙台で妻と二人暮らしですが、朝食の「ちくわパン」は私の担当。
家庭でできる簡単なちくわパン、我が家のレシピを伝授いたします。

ちくわパン

- 用意するもの
食パン・ちくわ・ツナ缶・玉ねぎ・レタスマヨネーズ
- つくり方
①食パンは軽くトースターで焼いておく。
②レタスを水に浸しておく。
③玉ねぎを細かくみじん切りにし、ツナと合わせ、マヨネーズで混ぜる。
④ちくわに切れ目を入れて、その中に③を詰める。
⑤食パンにレタスを敷いて④を挟んで食べる。

黒松元氣プロジェクトからのお知らせ

新型コロナウイルスの感染予防のため、当面の間、集会所イベントは中止いたします。

元氣食堂やイベントの企画等は検討を進めております。

また元気に集まれるよう、手洗い・うがいなど、健康には十分気をつけてお過ごしください。



編集部からのお願い

編集部では、読者の皆様からの情報提供をお待ちしております。地域の気になる情報やみんなに知って欲しい情報などがございましたら編集部までご連絡ください。

（特非）元氣いきいきファクトリー仙台泉
KG プロジェクト担当 河田まで
電話）080-3334-8013
メール）info@iki-iki.dot.jp



佐竹浄心（本名：佐竹和徳）
山形県寒河江市在住
（株）山匠エコシステム 代表取締役