

認知症対策から始める町づくり



10月に開催した認知症講演会の様子。講師が認知症の人との接し方、認知症の症状や予防法などについて、ユーモアを交えながら説明。約200人の参加者が熱心に聞き入りました。講演に引き続き、みちのくボンガーズが認知症介護をテーマにしたコントを披露すると、会場は笑いに包まれました。

- 認知症講演会（年1回開催、24年度は終了）
- 認知症サポーター養成講座（本年度第1回目終了、2回目開催予定あり）
- 認知症学習会（本年度第1回目終了）
- 認知症の家族を持つ家族会（第2回目は次の日程で行います）

▽日時 12月20日（木）
▽問い合わせ先
保健福祉課 高齢者福祉業務
☎（62）2115
町地域包括支援センター
☎（72）1530

今年もあつという間に師走。そう感じている人はきつと多いのではないだろうか。子どもたちは1年ずつ成長していきますが、「年を取ると1年ごとに体の衰えを実感する」という声も聞こえてきます。体は徐々に老いていつても、精神（心）は日々成長しているのが人間です。「若者には負けていないぞ」という気持ちで毎日を過ごしていたら、きつと楽しみも今より増えるかもしれません。

先日、ある新聞に、認知症と診断された親やその疑いがある親を持つ人のうち、症状に気付いてから医師など専門家に相談するまでの時間が1年以上という人の割合が、30・8%に上るという調査結果が載っていました。（対象：65歳以上の親がいる全国の20代以上の男女計9400人 エーザイ調べ）

ちよつとした「もの忘れ」なのか「認知症状」なのかは、初期には判断しづらい部分もあります。ましてや自分の親なら信じたくないという思いがあるのも当然です。経過を見る時間も必要ですし、慎重に医療機関等を選ぶことも大切で、そして何より、親が認知症になった時、どこでどのように過ごしてもらうかを考えなくてはなりません。だんだん考えなければと思つていても、その時にならないと真剣に考えられないというのが現実ではないでしょうか。

そこで皆さんに知っておいてほしいことは、困った時にどうするか、どこに相談するかということ。町では「認知症になつても安心して暮らしていける町」を目指して、さまざまな取り組みを行っています。例えば、

まだまだ取り組み始めたことばかりで、知名度も高くはありません。しかし、いざ困ったとき、相談したいときに、少しでもお役に立つことができればという思いで事業に取り組んでいます。

この取り組みに興味がある、賛同するという人は、積極的に参加もしくは意見を聞かせてください。

みなで、安心して暮らしていける猪苗代町を作ってください。

保健福祉課 高齢者福祉業務
☎（62）2115



大好きなパパ、ママと笑顔でポーズ

「明るく、元気にのびのびと育ってほしいですね」
パパとママは玲歩ちゃんをやさしく見つめながら話します。

宗像 玲歩ちゃん

平成23年10月生まれ
～四ツ谷
しやういち 秀一さん・のぶえ 信江さん夫婦の長女

最近、たつちができるようになった玲歩ちゃん。食べ物もいろいろ食べられるようになりました。うどんや魚などが好きな玲歩ちゃんですが、一番の好物は、ぶどうのアイス。「私が食べていると、すごい勢いで寄ってきます。最後の一口は自分が食べたいようで、食べられると怒るんです」とパパの秀一さんは笑います。

「パパが休みの時は、3人で出掛けることが多いですね。お出掛けが大好きで、家から出たとたんにニコニコしています」と話すのは、ママの信江さん。人見知りしないという玲歩ちゃんは、行く先々で愛嬌を振りまいているのだとか。そんな玲歩ちゃんの笑顔につられて、会う人みんなが笑顔になります。

※「笑顔でこんにちは」に掲載希望の人は広報担当まで申し出てください。
☎（62）2111

Inawashiro soba travelogue

野口英世記念館の近くにある「三城」は、元洋食シェフの店主、野口さんが作るこだわりのそばと料理がおいしいと評判のお店です。「格別の歯ごたえと香り」と評判を呼ぶ十割そばには、福島県オリジナルの新品種「会津のかおり」を使用。玄そばを3種類に挽き分け、粉の状態や色具合を見極めて、野口さんが独自にブレンドしています。

つゆは本節のきいた、やや辛口でキレのある味。温かいつゆは、奥深くやさしい味わいです。

おすすめは「会津地鶏丼合膳（1100円）」。和風たれで焼いた地鶏に半熟卵を添えた丼ぶり。とそばのセットです。名物の「振る舞い板そば（980円）」は2人半前のボリューム。別売りのつけ汁は、地鶏汁、鴨汁、てん汁、もり汁の4種類から選べます。

営業時間
午前8時30分～午後5時30分
定休日 無休
☎（65）2828

旅食房 三城 （店主 野口 正敏さん）



「粗挽きそば、一番粉そば（数量限定）を始めましたので、ぜひご賞味ください」と店主の野口さん（右）

おすすめの会津地鶏丼合膳（手前）と振る舞い板そば（奥）

