



令和 3. 376 号

【つくし園】

〒791-8041

松山市北吉田町

77-34

TEL(089)951-5331

FAX(089)951-5348

『二刀流のサムライ』

生活支援員 竹野 寛

皆様こんにちは。今年三月からつくし園で働かせて頂いております竹野です、宜しくお願いします。ここで簡単ではありますが、私の特技を紹介したいと思います。私はスポーツが好きで中学校から高校まで、軟式テニスに打ち込んでおりました。特に高校生活は部活しか思い出がないくらいテニス漬けの生活でした。特に思い出に残っている事と言えば、監督さんがとても熱心な方でした。怒鳴られていた記憶もあり、当時は嫌々やっていた部分もありました。しかし、社会人になって就労経験を重ねていく内に、当時の経験が生かされているようにも思えます。今は感謝の方が大きくなり、久しぶりに母校でラケットを振りたく感じますね。今はコロナ禍と言いつつも、テレビで様々なスポーツ観戦を楽しみにしております。さて私のことはここまでにして、今回のタイトルでもあるように一人紹介したい方がいます。今注目のプロ野球選手、大谷選手を紹介したいと思います。

体格はなんと身長193センチ体重95キロという日本人としては、とても恵まれた体格を持っています。そして大谷選手と言えばなんといっても、投手と打者の二刀流でメジャーリーグでも大躍進を遂げています。この要因として考えられることを何点か挙げていきたいと思います。

まず一点目は、以前手術した左膝の状態が本人曰く、今年是最も良い状態だそうです。今までの古傷を抱えながら成績を残していたと思うと、改めて規格外の選手だと感じますよね。

二点目は、試合前の投打の練習時間を最小限に抑え、試合でベストパフォーマンスを出すという考え方に切り替えたそうです。以前までは、一時間以上グラウンドで調整を行っていたそうですが、今年は三十分前後で切り上げているそうです。一年間試合に出場するというのは、体力的にも精神的にも負担があるのでしょうか。二十七歳という年齢で常に自分と向き合い、自己研鑽し、夢を実現していく姿を見て、私も見習って行かなきゃと感じます。

そんな大谷選手ですが、今年は本塁打王、そしてあの伝説のイチロー選手以来のシーズンMVPという可能性を残しています。また野球の神様ベーブ・ルースが記録した1918年以来的103年ぶりの「二桁勝利&二桁本塁打」に王手をかけています。あと、投手として一勝すれば達成されるのですが、残り試合も数試合しかなく、今季の登板も一試合か、二試合だそうです。しかし、大谷選手なら不可能を可能にしてくれる筈です。残り試合ケガなく出場し、是非とも達成して欲しいと願っています。

ガンバレ、ショハイ・オオタニサン！

10月の開園日

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

・16日土曜日は開園日です。

10月の行事予定

- ・18日(月)・・・誕生会
- ・22日(金)・・・キッチンカー来園(ピザ)
- ・27日(水)・・・避難訓練
- ・29日(金)・・・月末大掃除

集団検診をしました

例年つくし園内で実施している集団検診ですが、今年各グループホームに入居されている利用者の方は別日にグループホーム『なぎ』にて検診を受けました。検診内容は順風会健診センターから機材を持ち込んで例年通りのものとなっています。

グループホームに入居されている利用者の方はこれまで別の場所での検診となりましたが落ち着いて検診をされており、大きな問題もなく無事終わることが出来ました。

『なぎ』以外のグループホームの利用者の方は新築の綺麗な『なぎ』の建物内を珍しそうに見たり、顔見知りの世話人さんとコミュニケーションをとったりして、嬉しそうな様子も見られました。



文責： 小出旺次郎 小松宴江



つくし園

カラオケ

パーティー



第一回つくし園カラオケパーティーを開催しました。利用者の方はお八番で勝負に臨みます。金メダルは誰の手に!?



カラオケの機械は最新のゲーム機を使っています。最近のメカは何でもできて驚きです。つくし園も徐々に近代化が。



他の利用者の方が歌っている際はダンスや楽器を使って盛り上げます。むしろダンスの方に夢中!?



最後は互いの健闘を称え合い皆でパブリカダンスをします。



園長からメダル授与を行います。緊迫の瞬間!ですが若干マイクがハウリングしていました。

今回つくし園カラオケ大会で優勝した利用者の方は西野カナの曲を情熱的に歌い上げました。その首には輝く金メダルが。



おいしい

お好み焼きを作ろう!



上手に焼けるでしょうか? 利用者の方も待ち遠しそうです!



圧倒的完成!!

ハサミや包丁を使って具材を均一に切ります。大きさが違うと触感が悪くなるので集中です!

お味の程は...

ざわ... ざわ... ざわ... ざわ...



ドーン