

# おぐら山荘便り

2019年3月1日(金)発行

恵方巻と豆まきで!!

春の節分♪邪気払い



おぐら山荘では、季節を楽しむイベントを企画してご利用者の皆様と一緒に楽しんでいきます。今号は、節分の恒例となった恵方巻作りと豆まき、白菜の漬物を作ったこと、早春の花々の話題などをお届けいたします。

今年は、暖かい日が多く、過ごしやすい冬となりました。おぐら山荘で植えている梅の花も、咲いて春の訪れを知らせてくれています。今年も節分ということので、恒例となりました恵



▲カニカマ、キュウリに卵焼き…色とりどりの具で楽しい恵方巻になりそうです♡



▲ご利用者様の皆様のおかげで、美味しそうな恵方巻ができました! (\*^▽^\*)

方巻作りと豆まきをしました。

今年は、ご利用者様に恵方巻作りと、豆まき用の豆作りに分かれて作業をしていただきました。

恵方巻きの具には、卵焼き、きゅうり、シイタケ、カニカマ、サクラでんぷんを準備。手袋をはめて作業開始です。

巻きすだれの上に海苔を置いて、酢飯を敷き込みます。その上に具を置いて巻いていくのですが、酢飯の量や具の置く位置などでうまく巻けるかどうか左右されま

す。去年は小さきまじな恵方巻ができていましたが、今年は比較的細い恵方巻ができていたようです。本来ならば丸々1本食べ



▲スタッフ扮する鬼が登場! 豆を手「鬼は外! 福は内!!!」

午後には、豆に見立てた丸めた新聞紙で豆まきを行いました。スタッフが変装した鬼に、午前中豆作り担当のご利用者様たちが作ってくれた「新聞豆」をまきます。



▲これが「新聞豆」鬼には痛い!!

ご利用者様に襲いかかる鬼を、元気な掛け声とともに「新聞豆」が迎え撃ちました! たまらず鬼は退散。たくさんの、笑い声がフロアにあふれる豆まき大会となりました。これで、今年の邪気も払い落とせたのではないのでしょうか。





**A<sup>エー</sup>美の  
介護の道を  
きわめる!?**

第3回



冬菜の美味しさ閉じ込めて...

**みんなでお漬物づくり**



▲小分けにした白菜を手で塩もみ♪さすがの手さばき!!

おぐら山荘では、季節を感じるイベントや作業をご利用者様と楽しみながら行っています。先日は、皆さんと白菜の漬物を作りました。



▲大きな樽に白菜を敷き詰めていきます。

利用者様も、昔よくつけていたことを思い出したようで、いつもより活発に作業される方もいらつしゃれば、漬物についての話に花を咲かせて、作

お天気の良い日に白菜を干しておいたものを、塩もみしていきます。

業を楽しんでいた方もいらつしゃいました。よく塩もみをし、水分が出始めたなら、樽に入れていきます。唐辛子や胡椒などと一緒に樽に並べていき、あとは、よく漬かるのを待つだけです。おいしい白菜漬物ができるといいですね。



▲唐辛子は腐敗防止の効果もあるとか。



▲梅と桜の二重奏♪贅沢な眺めです。

お天気の良い日には、ご利用者様と一緒に桜の花を見に行きま

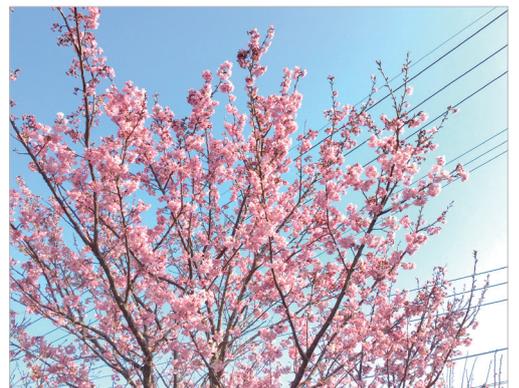
毎年この時期になると、おぐら山荘の敷地に植えてある梅と、桜が花を咲かせます。今年も暖冬の影響か、去年よりも桜の木がたくさん花を咲かせてくれました。

おぐら山荘  
TEL 0977-85-8307

〒874-0840  
大分県別府市大字鶴見 1561 番の2  
URL <http://ogura.link/>



**おぐら山荘に春を告げる  
梅桜が咲きました**



▲ヒガンザクラという、少し早めに咲く種類だそうです。

す。見るたびに、癒されるようでとても良い表情をされます。年を追うごとに桜の木も成長していますが、来年もきれいな花を咲かせてくれるといいですね。