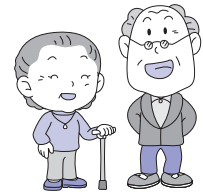




地域包括支援センターです

■ 問合せ 地域包括支援センター ☎ 47-8009
 地域包括サブセンター(今庄) ☎ 45-1170
 地域包括サブセンター(河野) ☎ 48-2260

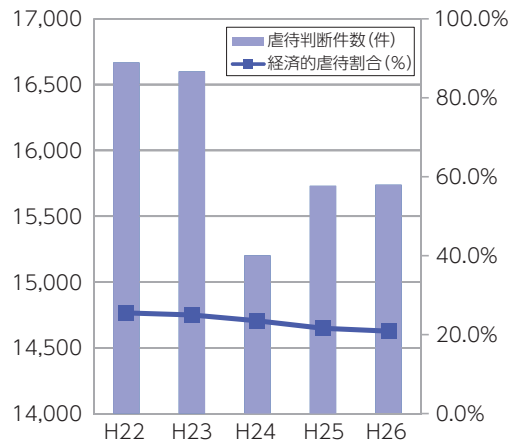


防ごう！「高齢者虐待」～虐待の種類について④～

近年、虐待と判断された件数は平成22年をピークに減少傾向にあります。しかし、「経済的虐待」は全体の約2割以上を占めた状態で推移しています。「経済的虐待」が発生する背景には、家族の失業等による収入の不安定や病気などで働けない、ギャンブル依存症など、日常生活そのものを高齢者の年金収入等に頼らざるを得ない状況に陥っている場合も多くあります。

地域包括支援センターでは虐待防止・解消に向けて、さまざまな関係機関と連携を図りながら高齢者本人だけでなく、家族等への支援も行っています。気がかりなことや心配な方がいらっしゃる場合は、地域包括支援センターまでご相談ください。

虐待発生件数と経済的虐待の状況(全国)



参照：厚労省ホームページ

その4 「経済的虐待」となる行為

- 例えは…
- ★ 治療や介護サービスが必要なのに、経済的理由で使わせない
 - ★ 本人の年金を断りなく引き出し、パチンコなどのギャンブルに使う
 - ★ 本人の意思に反して、年金を担保に借金をさせる
 - ★ 本人名義の預貯金等を取り上げたり、勝手に使用する など



南越前町伝承塾発

おっかちゃんの ぽんずの味

こんにちは。南越前町伝承塾です。私たちは、地域に代々伝わるおふくろの味を、次の代に残していくことを目的に活動しています。

今回も、季節にあっただいさい伝承料理を紹介していきます。皆さんのご家庭でもぜひ試してみてください。

「ぜんまい煮」の作り方

- 【材料】
- ・干しぜんまい 100g
 - ・薄揚げ 2枚
 - ・砂糖 大さじ6
 - ・人参 少々
 - ・醤油 80cc
 - ・サラダ油 少々



【作り方】

- ①干しぜんまいをたっぷりの熱湯の中に入れ、1分ほど煮たら火を止め、鍋に蓋をする。

- ②①のまま1時間ほどたったら1本取り出し、柔らかさを確認する。十分柔らかくなっていれば、湯を切り、茹でたぜんまいを一晩水にさらす。

- ③翌日、②のぜんまいを取り出し、3〜4cmの長さに切る。切ったぜんまいと同じ大きさに合わせて、薄揚げ、人参を切る。
- ④③の食材をすべてサラダ油で炒め、油が食材になじんだら砂糖、醤油を入れて味付けし、水分がなくなるまで炒り煮して完成です!!

★「南越前町伝承塾発 おっかちゃんのふるさとの味」は、今月号の連載が最後になります。

1年間という短い期間でしたが、皆さんが暮らす地元で伝わる「おふくろの味」のおいしさや魅力をお伝えできたことをうれしく思っております。これからも伝承料理の普及に向け、力を合わせて活動していきますので、応援のほどよろしくお願いたします!!

短い間でしたが、愛読のほど誠にありがとうございました。

