



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(保健福祉課内)

☎ 0778-47-8009

社会福祉協議会地域包括支援センター(今庄福祉センター2階)

☎ 0778-45-1170

//

河野支所(河野保健福祉センター1階)

☎ 0778-48-2260

～認知症について学んだよ～

8月11日から9月2日までの間に、町内の各児童館において「認知症キッズサポーター養成講座」が開催されました。講座では、まず日本の平均寿命、町の人口や高齢者数の現状と高齢者の特徴や認知症という病気について学びました。認知症は「もの忘れ」が増えて毎日の生活が不便になる脳の病気で、高齢者に多く発症することを学んだ後、正常な脳の重さと病気になった後の脳の重さを、量の違う2つの袋を持って体感しました。次に、寸劇で認知症高齢者への接し方などを見ることで、病気があっても周りの接し方次第で病気の症状が良くなることを学びました。講座終了後にサポーターの証であるオレンジリングと修了証を受け取った児童からは「怒らずにやさしく接したいです」「おじいちゃん、おばあちゃんとたくさん話すようにしたいです」などの感想が聞かれ、認知症への理解を深めることができました。



南越前町地域おこし協力隊活動 NEWS

愛する地域に新しいエネルギーを注ぎたい!!

台湾出身の紀隊員が紹介する、福井の食材で作る台湾の家庭料理「紅焼(ホンシャオ)厚揚げ」

私は日本に来てから、「おいしい料理の満喫旅が始まった!!」と思っています。普段の生活の中で、そばや梅など町の食材で作ったおいしい料理をいただく機会があり、日々出会う地域の料理を楽しんでいます。「いつもごちそうしていただき、ありがとうございます!」という地域に対する感謝の気持ちを伝えるため、台湾の家庭料理を紹介したいと思います。

台湾の絹ごし・木綿豆腐で作る「紅焼豆腐(ホンシャオトウフ)」。今回は、福井でよく食べられる「厚揚げ」で台湾料理の「紅焼豆腐」を作ります。砂糖としょうゆで豆腐を煮込む簡単な料理です。ぜひチャレンジしてみてください。

Recipe | 台湾の家庭料理「紅焼(ホンシャオ)厚揚げ」 調理時間 15分

【材料】(2人前)

- ・厚揚げ 1丁(1cmほどの幅に切り分ける)
- ・ニンニク 1片(みじん切り)
- ・サラダ油 大さじ1
- ・塩 少々
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・木芽 適量(斜め切り)
- ・唐辛子 1本(みじん切り)
- ・片栗粉 大さじ1
- ・砂糖 大さじ1
- ・水 150ml

【作り方】

1. 熱したフライパンに大さじ1のサラダ油をひき、厚揚げを焼きます。(全面に焼き色がつくように)
2. 残った食材と全ての調味料を加え、焦がさないように中火で3分ほど炒めて完成。



紀隊員(左)と町内で厚揚げを作る吉田さん(右)

■ 問合せ 観光まちづくり課 紀 ☎ 0778-47-8013