



第302号 平成29年1月12日発行
公益社団法人 三田市シルバー人材センター
〒669-1323
三田市あかしあ台5-32-2
電話 564-7501
FAX 553-1300
Eメール sandasilver631015@sandasc.org
ホームページ <http://www.sandasc.org/>

新年のご挨拶 理事長 小西 良博



あけましておめでとうございます。会員の皆さんにおかれましては、ご家族お揃いで楽しい新年をお迎えのことと存じます。

昨年は、4月の熊本地震、10月の鳥取中部地震そして、先日の糸魚川市の大火災と大きな自然災害が相次いだ年であり、日本にとっては余りいい年とは言えなかったと思います。幸いにして我々の地域においては、大きな天災に見舞われることなく、平穏に過ごすことの出来た年でありましたが、災難はいつ、どんな形で起こるかわかりません。「備えあれば憂いなし」との如く、地域や家庭においての準備を進める必要性を感じる今日この頃です。

さて、今年度の事業実績は、前年度と比較して5パーセント程度上昇する見込みです。しかし、来年度は国、市からの補助金の見直しが予測され、減額も視野に入れた運営方針を策定することが必要で、更なる事業拡大を図らなければならないところです。

事業拡大の一つとして、リピーターをはじめ市民の皆さんや企業の方々に、安心して発注いただける体制の確立が、今まで以上に重要となってきます。このため、長年検討し来年度に実施予定している「ペナルティ制度」が、大きな役割を果たすと思われます。なぜなら、決して罰則を重視した規程ではなく、発注側・受注側とも安心して就業に取り組むための、意識改革にもなると考えているからです。

また、ペナルティ制度の実施とともに、事務局と就業会員の連携を密にし、苦情やトラブルに対しても、誠意をもって迅速に取り組むことで、リピーターの確保や、口コミによる受注拡大も目指して参ります。

最後になりますが、今年の干支「とり年」に因み、会員の皆さんと共に、当シルバーがより一層飛翔出来る年となるよう祈念すると共に、本年も宜しくお願い申し上げます。



市長へ年始のご挨拶

新年早々の1月4日に、正副理事長と常務理事が、森市長へ年始のご挨拶のため、市役所へと伺いました。市長より、受託事業の状況や会員数、独自事業に関する状況、更にはサークルに関する会員の皆さんの活動状況にまで関心を示されたと共に、広報紙配布や駐輪場管理業務など、日ごろ市関連の事業に就業されていることに感謝の意を述べられました。

また今後は、日常生活支援事業など新たな事業も始まり、今まで以上にシルバーに期待されているとのことでした。

これからも期待にお応えできるよう努力するとともに、変わらぬご理解とご協力をお願いし、最後に記念撮影を行いました。



第5回理事会開催



12月22日(木)に理事会を開催し、各部会の報告や事業運営に関する検討が行われました。総務財政部会では、会員増強に関して、普及啓発や入会説明会の内容見直し、次期役員の選考に関する現状と課題などが協議されました。業務部会では、アンテナショップを含む、独自事業の事業運営に関する課題が上げられ、次年度に向けた運営の検討がされています。福利厚生部会では、計画された催しを予定どおり実施しつつ、今後の通例行事の取り組みを、文書化することで円滑な運営を試みています。その他、安全・適正就業推進委員会によるペナルティ制度の進捗状況、シルバー感謝祭の次回開催に向けての運営と検討事項等が協議されました。各部署にて、今後も検討を要する課題が多く、十分な協議が望まれるところで。 (次回開催は、2月24日(金)の予定です。)



新任理事紹介 万代 義彦(職種班)

今回は職種班の理事である万代 義彦(まんだい よしひこ)氏にお伺いしました。

平成22年7月に入会し、現在は、除草班と竹炭研究会に所属しております。シルバーが扱う職種は、除草・剪定・駐輪駐車場管理・広報紙配布・製造補助・竹炭・子育て等々多種多様で、それぞれに対応することは難しいのですが、共通する課題は「安全」だと思います。

理事の責務の一つとして、早期にお客様へ安心・安全を届けることが出来るよう頑張りたいと思います。



最後に、入会から6年が経過しましたが、当センターの事業について具体的に何をしているのか課題は何か等々、分からない事も多くあり、就業会員・事務局・理事と積極的に交流することで見識を深め、センターの発展の為、微力ではありますが頑張りたいと思いますので、今後とも宜しくお願いします。

3班合同の出前講座受講

小野地域班班長にお世話になり、高平・三輪3班合同で、30名が参加し、12月7日(水)有馬富士共生センターで、認知症について受講しました。特別養護老人ホームサンウエスト施設長吉川良輔様から、「認知症のもの忘れ」と「ふつうのもの忘れ」の違いや「認知症の人との接し方」等を1時間半程、有意義な話を聞くことができました。中でも我々が今できる事は「刺激の積み重ねがこれからの生活を豊かにする」と聞き、うーんと唸りながら、身近なものに興味をもったり何か工夫をする。そんなところから達成感が味わえる「刺激さがし」が大事ななと思いました。最後に3班に分かれ俳句をつくりました。各班が1句を作り、講師が適当に集め、読み終わると爆笑でした。



冬の朝 早寝早起き もの忘れ

滋賀県甲賀市

シルバー人材センター訪問

12月2日(金)。兵庫県シルバー人材センター阪神ブロックの役員研修として、2名の理事が参加し、滋賀県甲賀市シルバー人材センターを訪問しました。

地元の特産品「かんぴょう」等を取り入れた野菜作りや、会員の趣味や特技(太極拳、人形作り、コーヒーの淹れ方、スマホ・パソコンの使い方等)を活かした講師派遣、植木剪定等の残材を、チップ化し活用した有機肥料作りなど、いわゆる独自事業の分野で多彩な取り組みをされていました。

また、派遣事業も積極的に取組んでおられて、適正就業推進のもと徹底した運営で、順調に実績を伸ばされているようです。

その他、普及啓発では地元ケーブルテレビにCMを流されたり、体調不良などで就業を取りやめた会員を、会費を軽減した状態で「プラチナ会員」として存続させるなど、斬新な取り組みをされていました。

今後、当センターへの取り組みの参考になればと思います。



冬用タイヤ交換お引き受け

料金(4本分/ホイール付・大型車別途相談)

- 会員 1,540円
- 会員以外 2,057円

交換はご自宅で行います

事務局迄連絡願います(079-564-7501)

1月14日からの行事予定

- 18日(水) 仕事の相談日(10:00)
- 19日(木) 福利厚生部会(9:30~)

- 2月 8日(水) 総務財政部会(13:30~)
- 10日(金) 入会説明会(13:30~)
- 15日(水) 仕事の相談日(10:00~)
- 24日(金) 理事会(13:30~)

(場所:広野市民センター)

笑顔研究所

あなたが笑顔になる時は...

まさばやし のぶお
正林 伸夫 さん



今回は「伸びゆく三田」などの配布業務で大活躍されている正林さんにお話を伺いました。入会は平成26年11月です。

三田にこられる前までは、寝屋川のほうで、今でいうコンビニ店の経営をされていたそうです。

当初は牛乳の宅配や貸しおしぼりの事業などをなさっていましたが、昭和50年前後でしょうか、知り合いがアメリカから帰ってきた時、「向こうではコンビニという形態の店が大流行している」という話を聞いて、これは面白そうだ、自分でも始めてみようと思って、野菜や魚、お肉などの食料品、日用品を仕入れてきて、店内で加工したりして小売り販売にとりかかりました。

当時はそのようなお店が目新しくて人気が高く、15年ほど続けましたが、ある事情で店を畳まれたそうです。

三田で暮らすようになって、アルバイト的にいるいろなお仕事に携わってこられました。

今はシルバーで配布の就業をされながら、別途、チラシ配布等のお仕事もされています。そちらのお仕事の時、忙しくて真夜中に懐中電灯を持って明け方までお仕事をし、それから朝食・仮眠して、またお昼から仕事に入ることもあるそうです。

そんなパワフルな正林さんに「笑顔になれるのはどんな時でしょうか?」とお尋ねすると、「特段そのような顔をしなくても、仕事に顔なじみになったお客さんたちと気軽に言葉を交わしたり、お金の大切さから始末を心掛けたりしたりするうちに、心の豊かさを感じるようになります。そんな時かなあ」とのお話でした。





この冬、皆さんは甘酒を召し上がられましたか？
甘酒は冬の飲み物と思われがちですが、俳句では夏の季語とされています。江戸時代には夏の風物詩として、行商も盛んで庶民に親しまれた飲み物でした。甘酒は必須アミノ酸やビタミン類など栄養素を数多く含んでいることから「飲む点滴」、また美肌や強力な抗酸化物質も含まれていることから、「飲む美容液」とも呼ばれています。
また料理に使うとおいしさがアップ！します。
安いお魚やお肉も、1日甘酒に漬けてから料理すると、柔らかく美味しくなります！
理由は、麹菌が作り出す酵素の働きによって、タンパク質やでんぷんが分解され、アミノ酸やブドウ糖に代わるからです。

自宅で簡単に作れる甘酒のご紹介！



材料 もち米 半合 水 300cc 乾燥米麹 70g

- 炊飯器に洗ったもち米、水 200cc を入れて 30 分ほど浸水し、おかゆ機能で炊く。
- 炊き上がったからお釜を取り出し、水 100cc を加え混ぜ、温度を 65 度ほどに冷ます。
- 米麹を加えて混ぜる（温度が 60 度程度になる）
- 保温ポットに熱湯をいれ温めてから (3) を入れ、フタをして少し緩める（ガスの逃げ道を作るため）
- 4 時間ほど置く。
- 鍋にあけて弱火で 1 分ほど混ぜながら温める。（60 度ほどになる）
- 再度保温ポットに戻し、さらに 4 時間置いて完成！

保存方法 保存容器に入れて冷蔵庫で 1 週間程度
ジッパー付き保存袋に入れて冷凍保存で 1~2 か月程度

甘酒+塩+大根+砂糖+昆布で「べったら漬に！」
(150g+10g+300g+20g) (A・O記)

新入会員紹介（順不同・敬称略）

今回は12名の方が会員登録されました。

個人情報の為、お名前を伏せています。

次回の配分金の支払いは 2月 10 日(金)です

項目	平成27年度実績	平成28年度(速報)
会員数(人)	1, 085	1, 085
受注件数(件)	2, 504	2, 410
契約金額(円)	365, 387, 416	385, 289, 852

(平成27年度・28年度12月度)

伝言板



【 酉年 】

新春如何お過ごしでしたか？

ご家族揃っておこたに入ってお過ごしの方、暖かい地方へ旅行に行かれた方、墓参を兼ねて故郷へ帰られた方、はたまた、寝正月を決め込まれた方、いろいろな過ごされかたがありましたでしょう。

今年は酉年、バタバタと一年が過ぎそうですが、私は“地に足をつけて堅実に、素直に過ごしたい”と思っています。(目標だけに終わるかもしれませんが)

アッチニコマツヒアレバ、ダイジョウブカトコエヲカケ、コッチニタオレタヒアレバ、ドウシマシタカ？トタスケニユキ、ソナトシニナレバヨイ。

「ミヤザワ ケンジニナラツテミマシタ」

今年も拙い文章と、とりとめのないお話にお目を汚すことになるかとおもいますが、どうかよろしくご愛読の程お願いいたします。(M・Y記)