

# 飛翔



**HISHO**  
Affection Devotion  
Innovation Harmony  
2011. SUMMER  
VOL.19

HISHO 飛翔 2011. SUMMER VOL.19

2011年8月1日発行(季刊・年2回発行)  
発行/医療法人安積保健園附属 あさかホスピタル 編集/事業企画グループ 〒963-0198 福島県郡山市安積町笹川字経垣45 TEL.024-945-1778



絵/ストアハウスさん

## 特集 3・11 東日本大震災 活動レポート

forefront あさかホスピタルの被災者支援のあり方について

news あさかホスピタルグループウェブサイトOPEN

report 小児科開設にあたって Kふあーむでポニー乗馬体験!

第9回よつばシンポジウム 海精会アジアフォーラム

### 2011.8.1 あさかホスピタル メールマガジンスタート!

【お申込み方法】  
下記のメールアドレスまで空メールをお送りください。

[group@asaka.or.jp](mailto:group@asaka.or.jp)

#### 表紙の絵について



表紙の絵 絵/ストアハウスさん

4月1日より「あさかホスピタルグループ」サイトがリニューアルオープンいたしました。絵はリニューアルに協力して下さったストアハウス想田いづみさんの作品で、トップページにも使われています。

#### あさかホスピタルグループ <http://asaka.or.jp>

**あさかホスピタル** 〒963-0198 郡山市安積町笹川字経垣45  
TEL.024-945-1701(代) FAX.024-945-1735  
<http://www.asaka.or.jp/hospital>  
E-mail info@asaka.or.jp

**介護老人保健施設 啓寿園** 郡山市安積町笹川字経垣31  
TEL.024-946-6145(代) FAX.024-937-3156

**さくまメンタルクリニック** 郡山市中町7番16号 安積野ビル3階  
TEL.024-932-5007 FAX.024-932-5913

**あさかホームケアーズ** 郡山市安積町笹川字日光池西6-1  
TEL.024-946-0581・0582・0583・0584  
FAX.024-946-0591  
ウェル住宅介護支援事業所  
ウェル訪問看護ステーション  
ウェルヘルパーステーション  
ウェルデイケア(重度認知症)

#### 社会福祉法人 安積福祉会 <http://asaka.or.jp/fukusikaip/>

**特別養護老人ホーム カーサ・ミッレ** 郡山市安積町笹川字西宿77  
TEL.024-946-2818 FAX.024-946-8170

**特別養護老人ホーム しらさわ有寿園** 本宮市和田字戸ノ内158番地3  
TEL.0243-64-2121 FAX.0243-64-2788

**介護付有料老人ホーム カーサ・ヴェッキオ** 郡山市安積町笹川字関谷田3番地6  
TEL.024-937-2227

#### 社会福祉法人 安積愛育園 <http://asaka.or.jp/aikuenu/>

**知的障がい児施設 安積愛育園** 郡山市安積町笹川字経垣28  
TEL.024-945-0369 FAX.024-945-0379

**障がい者支援施設 あさかあすなる荘** 郡山市安積町大森70-1  
TEL.024-947-7575 FAX.024-947-7576

**地域生活サポートセンター パッソ** 郡山市安積町笹川字四角垣54-3  
TEL.024-937-0201 FAX.024-947-5115

**多機能支援センター ビーボ** 本宮市和田字戸ノ内321  
TEL.0243-64-2151 FAX.0243-64-2152

**児童デイサービス・日中一時支援事業所 パローネ** 郡山市小原田3丁目11-11  
TEL・FAX.024-944-5536

**相談支援事業所 ecco(エッコ)** 郡山市安積町荒井字三入分4-1  
TEL.024-937-2195 FAX.024-937-2196

#### NPO法人 アイ・キャン <http://www.ican.or.jp/>

**Ariete「アリエテ」** 福島県郡山市安積4丁目3-1  
TEL.024-945-1100 FAX.024-945-1129

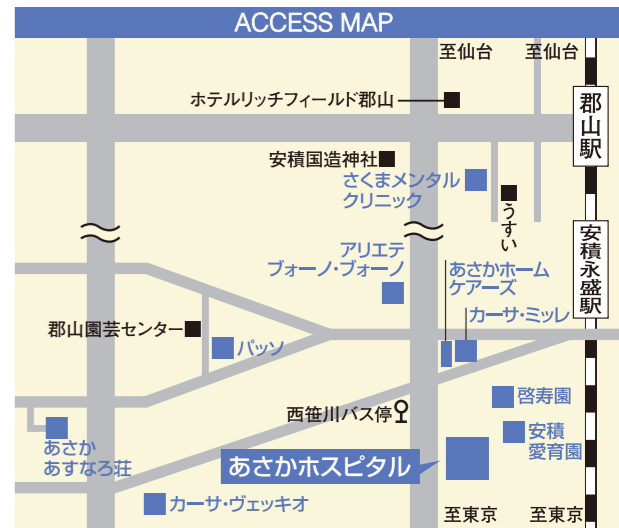
- 指定相談支援事業所 コンサル
- 地域活動支援センター アイ・キャン
- 多機能型支援事業所 コラジヨ
- 共同生活援助事業 ビータ
- ハン工房 フォーノフォーノ

#### 介護保険委託事業

**安積地域包括支援センター** TEL.024-946-9088 FAX.024-946-9089  
**安積介護予防支援事業所**

#### 提携機関

**あさかストレスケアセンター** 郡山市中町7番16号 安積野ビル3階  
TEL・FAX.024-932-0080  
**EAPあさかオフィス** <http://www.asaka.cc>  
**カウンセリングルームComfort** ☎0120-45-1706



**あさかホスピタルへのアクセス方法**  
バス/福島交通/郡山~須賀川線(約20分) 西笹川バス停留所  
あさかホームケアーズ前下車(徒歩5分)  
JR/東北本線・水郡線/安積永盛駅下車(徒歩25分)















# 開成山野球場



## さくら

薬事グループマネージャー 矢内 和子

我が家の横には川というか堀があり、その土手には十数年前はたぬきが顔を出し、白い鳥が飛び立ち閑静な風景がありました。いつの頃から川はコンクリートで固められ、動物たちは姿を消し雑草だけが変わらず伸びている風景となっています。

しかし、そんな風景の川の両側に毎年4月の末頃には桜の花が開き、やがて満開となり頭上には青い空と桜の見事なコントラストが広がります。この時期は大人たちが集まり「お花見」と題して飲んだり食べたりをするのを子供たちが真似て「お花見会」を開きます。道路（本当はいけないのですが）にシートを広げては、友達をさそいお菓子やジュースを持ち寄り青空の下で過ごす姿はとても微笑ましく思えました。そして、それは高校生になるまで続きました。大人になった今でも桜が満開になると必ず外で眺めるのが我が家の習慣になつてしまいました。

今年3月11日の震災で、川岸は土手が崩れブルーシートがあちこちで掛けられ心なしか桜の花もいつもより少ない気がしました。それでも4月22日頃には満開となり、時折ある強い地震に怯えている周りの人たちの心に淡いピンクの花はひと時の安らぎを与えてくれました。1週間ほど咲くと今度は雪が舞うようにヒラヒラと宙を舞い、道路が白く覆われる様もまた綺麗な景色となります。玄関先の淡いピンク色はこれから暖かくなるよ、地震なんて大丈夫だよというメッセージを運んでくれているのでしょうか。

## 開成山野球場

昭和27年に開設して以来、数々の名勝負が繰り広げられてきた開成山野球場。

桜の名所でもある開成山公園内にある、野球場です。

老朽化に伴い、国際規格の大きさと災害時の避難拠点施設も兼ね備えた「開成山ベースボールパーク」へと生まれ変わりました。公園と野球場とが一体化し大屋根スタンドや広いコンコースが特徴的の自然に調和



●連絡先  
生涯学習部 生涯学習スポーツ課  
福島県郡山市朝日一丁目23-7  
TEL:024-924-2441 FAX:024-935-7834  
gakusyusports@city.koriyama.fukushima.jp

した施設に整備されました。

室内練習場やロッカールームなどの屋内施設も大幅に改良され、スコアボードが最大657インチのフルカラーLED電光掲示板となり、観客席数は18,274席に増えました。メインスタンド一階には医務室やシャワー室が整備されています。オーブニングセレモニーでは5,000人も郡山市民が訪れ、読売巨人軍で活躍された中畑清さんが来場しミニ野球教室を開催。将来のプロ野球選手を目指す野球少年たちが、真剣な眼差しで耳を傾けていました。

震災後は、球場近くに所在する郡山市役所本庁舎が被災したのに伴い、「災害対策本部」を設置して各種業務を行っている他、開成山公園内の各施設を避難所などに充当して被災者への対応を図っています。

## 作り方

- 1 小鍋にオレンジ果汁とグラニュー糖を入れて火にかけて、混ぜながらグラニュー糖を煮溶かし、沸騰前に火を消す。
- 2 ゼラチンを振り入れ、よく混ぜて溶かす。（溶けにくい場合には、弱火にかけて混ぜながら溶かす。）
- 3 あら熱がとれたら、生クリームと牛乳を加えてよく混ぜる。
- 4 グラスに等分に流し入れる。2層にしっかりと分かれるまで、そのまましっかり置く。
- 5 冷蔵庫で3時間以上冷し固める。

★POINT★  
しっかりと2層に分かれてから、冷蔵庫で冷やしましょう。

## HEALTHY COOKING Vol.18 ヘルシークッキングレシピ 夏色2層ゼリー

材料(1人分)	エネルギー(1人分):153kcal
オレンジジュース(果汁でもOK).....90ml	生クリーム.....20g
グラニュー糖.....適量	牛乳.....30g
粉ゼラチン.....3g	



## コメント

暑い毎日がつづく夏場では、食欲も落ちてしまいがちですがツルンとした食感のさわやかなゼリーは、喉越しもよくこの時期には食べたくなる一品です。

果物の果汁や果肉の入った、つめた〜く冷やした贅沢なゼリーは、手作りだからこその一品でもあります。

今回ご紹介するゼリーは、酸と乳製品をいっしょに混ぜると分離する性質を利用したもので、2種類のゼリーを時間差で流し固めなくても簡単に2層ゼリーが楽しめます。

ぜひ挑戦してみてください。