

小松菜、収穫最盛期！！



たくさん採れてこまつな～

「たくさん採れてこまつな～」
が離せない。

小松菜の収穫。なごみの里の畑にて。
収穫したばかりの小松菜の土を払い、選別したあと水洗いする。
一緒に入れるすいとんを作る。
出来上がったすいとん。のどにつまらないように均等に小さく。
小松菜とすいとんをゆで、醤油とだし、最後にポン酢をお好みで少々。

葉が大きくなりすぎると固くなり甘みも少なくなるという。
だから、早い成長が災いして収穫が追いつかないのだ。おかげで毎年一月頃になると、リハビリの園芸プログラムでは毎週小松菜料理が続くことになるのだ。おひたしに味噌汁、炒め物など多種多様。調味料を変えれば違う料理に早変わりする。天候にも左右されるが、毎年百円で買う種で、四十五リットルのビニール袋で五～六袋は収穫できる。大地の恵みにただただ敬服すると共に、感謝、感謝、感謝である。今後も、畠仕事に精を出す患者様方からも

編集後記…「正月も二、三日過ぎればふつうの日…。」時間が早く過ぎ、次から次へと行事があり、神道仏教キリスト教と…何でもありで、重みがなくなっている気もする今日この頃…。

2012年2月現在図書室

本の冊数は **3265 冊**来場者は **898 名** です。

皆様の寄贈により図書室は運営されています。感謝します。
図書の寄贈はリハビリ(本7)大内までお願い致します。



第13号

2012年2月号



↑趣味活動の風景と↓木工活動の様子。皆様の希望にできるだけ沿うよう多くのプログラムを運営しています。



リハビリに興味はあるけど自分にはできるのか不安…という方のために随時本館リハビリ(本館二階作業療法室)の見学を受け付けています。もちろん“お試し参加”も可能です。お気軽に声をお掛けください。もし、続けたい場合は医師の処方が必要ですので担当医までご相談ください。皆様のお越しを心よりお待ちしています。(リハビリ課一同)

本館リハビリテーション 見学随時大歓迎！