



# さくらだより

第 56号

2022年1月1日



## 作品紹介

第二にじっこひろば

利用児童

・野菜スタンプ

・雪だるま

・達磨と絵馬

第二にじっこひろば

職員

・凧あげ 壁面

養護老人ホーム

入居者

「謹賀新年」習字

「寅 2022」習字

・富士山 貼り絵

養護老人ホーム

職員

・おせち

## 京都老人福祉協会の理念

尊厳 信頼  
先駆 共同

## CONTENTS

- 新年のごあいさつ
- 伏見×伝統工芸 京都伏見の伝統工芸に触れてみよう!
- **特集** ようこそ京老へ! 職員採用活動のあれこれ!
- 甘酒レシピ withきっちゃん「さくら」
- 編集後記



# 伏見 伝統工芸

## 京都伏見の伝統工芸に触れてみよう!

京都伏見で体験できる伝統工芸をご存じですか?  
京都の伝統工芸を学びながら、実際に体験ができるお店をいくつかご紹介します。普段、伝統工芸に触れる機会は少ないかもしれませんが、初めての方でも手軽に体験ができます。ぜひ世界にひとつだけの作品を作ってみてください。

### 有限会社中村ローソク 絵付け体験工房



京都の伝統工芸とも言える京蠟燭。どれも職人の手によって作られ、魂の込められた逸品ばかりですが、こちらでは、一般の方にも京都の伝統工芸に触れていただく機会として体験教室が開催されています。

#### 体験内容

- ろうそくの絵付け  
時間:30分~60分 料金:2,500円(税別)

住所:京都市伏見区竹田桶ノ井町18-20  
地下鉄烏丸線竹田駅より徒歩3分  
TEL:075-644-0733  
営業時間:9時30分~17時30分  
<https://www.kyorousoku.jp>



### 株式会社ビーブロックス一級建築事務所 漆喰アートhb

実際に職人が使う「コテ」という道具を使って、小さな木製パネルに漆喰を塗る「漆喰アートパネル」が開発されました。これは重さが軽く扱いやすいインテリアパネルで、押しピンやスタンドを使用して、手軽にお部屋の壁やトイレ、玄関に飾ることができます。

#### 体験内容

- 漆喰で作る枯山水アート体験  
開催日:毎週土、日曜日  
1)10時~11時30分頃 2)13時30分~15時頃  
料金:5,500円(税込)~(コースにより料金は変わります)

住所:京都市伏見区堀詰町542-9  
近鉄・京阪丹波橋駅より徒歩約10分  
TEL:075-200-9845 営業時間:9時~18時  
<https://shikkuiart.net>



新型コロナウイルスの影響で営業時間等が変更になっている可能性もあるので、ご予約の際は、お店のホームページ等でご確認ください。

# 新年のごあいさつ



社会福祉法人 京都老人福祉協会

理事長 馬場 協一郎

新年、明けましておめでとうございます。  
昨年は、当法人の運営、事業推進に対して、ご理解とご協力をいただき、心より感謝申し上げます。

さて昨年は、3年に1度の介護報酬改定の年でした。報酬改定というと、法人経営的には個々のサービスの報酬や加算単位が、どの様に変更され、法人全体の事業経営にどの程度の影響が出るのか、プラス改定なのか、マイナス改定なのかという点に着目しがちです。もちろん法人経営の責任を負っている立場として、そういった視点で報酬改定を冷静に分析し、しっかりと報酬を確保し、ご利用者、ご家族に対する支援やサービスの継続性を確保することや職員の生活保障をしていくことの重要性を否定するものではありません。ただ同時に、報酬改定という制度変更の中にある、我々、社会福祉従事者に対する社会からの期待を改めて確認することも、上記視点と同じぐらい重要であると感じています。

令和3年度報酬改定においては、

- ①感染症や災害への対応力強化
- ②地域包括ケアシステムの推進
- ③自立支援、重度化防止の取組の推進
- ④介護人材の確保、介護現場の革新
- ⑤制度の安定化・持続可能性の確保

が概要として掲げられています。こうした制度化された社会からの期待を意識しておくことは、私たち自身の進むべき方向性を明らかにしてくれます。

私たちの仕事の本質は確たる正解のない中で、支援者として悩み、迷いながら、その時最適だと思える支援やサービスを提供することにあります。その支援者としての迷いや悩みに直面した時に、私たち自身の立つべき視点の一つとして報酬改定を通して表現されている社会からの期待を意識しておくことが、支援者としてのブレない支援を提供するために重要なことだと感じています。

本年におきましても、当法人が社会からの期待にしっかりと応え、ご利用者、ご家族、地域住民の皆様にも、社会的な使命に裏付けされた質の高い支援やサービスの提供を安定的に提供していきたいと思っております。

本年も、皆様の当法人の運営、事業推進に対する、変わらぬご理解とご協力を、心よりお願い申し上げます。

# ようこそ京老へ! 職員採用活動のあれこれ!

京都老人福祉協会には毎年たくさんの新しい仲間が加わります。新卒や既卒、転職等様々ですが、今回は新卒採用について、どのような取り組みをしているのか、実際に採用担当の職員から話を聞きました!



採用担当の  
竹川です!

京都老人福祉協会には現在900名近くの様々な職種の職員が勤務しています。そして新卒採用は総合福祉職・保育士・栄養士を対象とし、毎年30人前後の新人職員を迎え入れています。人材確保がなかなか難しいといわれる介護福祉の業界でこれだけ多くの方に入職していただけていることは大変ありがたく思いながら、日々採用活動を行なっています。そんな学生の方々がなぜ京都老人福祉協会に決めてくれたのか、その理由TOP3は

- ①高齢・障害・児童など、多様な事業を展開していること (地域密着型・共生型事業)
- ②事業所に行った時の職員や利用者さんの雰囲気
- ③充実した福利厚生 (休日数の多さ)

となっています。実は毎年同じような結果です。また、実際に入職した若手職員に「京老 (京都老人福祉協会の通称) のいいところは?」と聞いた時「同期がたくさんいること」と言ってくれる方も多いです。学校での学びを活かし介護や福祉の仕事に従事したい!と就職して下さる方はもちろん、福祉は勉強したことないけどここでならチャレンジできそう、という理由で決めてくれた方が近年増えている傾向でもあります。入職後の新人フォローアップ研修や介護福祉士実務者研修の開催など、働きながら学べる環境が整っているからこそ、ここで福祉を始めることを決意して入職して下さっているのだと思います。

## □「これまで」と「これから」の採用活動について

どのようにして就職活動をしている学生と出会っているかといいますと、就職フェアといわれる「合同企業説明会」や就職活動サイトを通じてのエントリーが最初のきっかけという方が大半です。そこから法人が主催する「就職セミナー」に参加していただき、見学を経て選考に参加…という流れになります。しかし、この新型コロナウイルスの感染拡大で、採用活動も大きく変わりました。直接会うことが当たり前だった就職フェア・就職セミナー・施設見学・面接は、現在はすべてオンラインでの実施が可能になりました。京都老人福祉協会でも2022卒採用においてはすべての面接をオンラインにシフトチェンジ。「一度も会わないで内定を出すの……?」と、もちろん最初は抵抗がありましたが、画面越しでもその方の素の表情を引き出せるような和やかな雰囲気が進められるよう心がけています。また、実際にやってみるとメリットが多いこともわかりました。エントリー者数は例年の倍以上となった上に、関西以外に在住の学生 (北海道や東北・九州から!) の選考参加も増加しました。学生にとっても交通費がかからず、画面越しでも知りたいことは十分伝わるといふ点で、就職活動のオンライン化は急速に進んでいます。

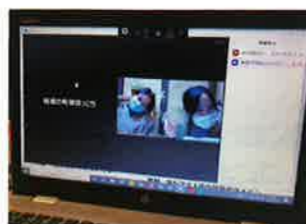
しかし、「直接会えない」「直接事業所を見てもらえない」というのは採用活動において大打撃でした。2020年の3月・4月はほとんどの就職フェアが中止となり、そもそ



就職フェアや学内合同説明会



法人就職セミナー



オンライン就職フェア



入職者配属式

も学生と接点を持つこと自体が難しく、それでも採用していかなければなりません。そのため、いかにオンラインで京都老人福祉協会の雰囲気を伝えるかが鍵となりました。全国から社会福祉法人が参加するオンラインの就職フェアでは町家の事業所から和服を着て参加したこともあります。また、幸いにも法人内すべての事業所においてネット環境が充実していることが功を奏しました。タブレット端末を持って私たちが事業所に出向き、ビデオ通話を使って自宅にいる学生に繋がりました。画面越しに利用者さんと会話するオンライン施設見学は、学生からの評判も大変良かったです。デイサービスでオンライン見学をしている時、「ほっこり (事業所の通称) はどうですか?」とお尋ねしたところ「ここはええところや、職員もやさしいし」と答えてくださったことがありました。利用者さんのリアルな声をお届けすることができるのはオンラインだから実現できたことです。さまざまなことにチャレンジし、たくさんの気付きもあったコロナ禍での採用活動。実際に来て直接見てもらわないと分からない部分があれば、オンラインでも伝わる部分もあります。採用活動を止めないためにその時々に見合った形で柔軟な、そしてニューノーマルな採用活動を目指していきたいと思っています。

## □ SNS の活用について

京都老人福祉協会の魅力を伝えるツールとして2017年にInstagramを開発、昨年からは本格的に動画や YouTube の活用を始めました。就職活動をしている学生や求職者の方に対してはもちろん、この地域にお住まいの方、そして日本全国 (世界中にも!?) に「京老の雰囲気」が伝わるようなあたたかい投稿をするように心がけています。実際に就活生も見てください、きゅんさくらの栄養士にご応募があった学生の方が面接の中で「Instagramを見てとても美味しそうと思い、私もこのような食事提供をしたい」と話して下さったことがありました。どんな人が見てくれるのかわからないので慎重になる部分もありますが、新型コロナウイルスの影響で気軽に事業所にお越しいただくことができなくなった現在、京都老人福祉協会と外部の皆様を繋ぐとても大切な発信の場として捉えています。これからもさらに投稿していく予定ですので、ぜひフォローしていただくと嬉しいです!



Instagram▶

YouTube▶

採用プロジェクト「KYORO <sup>peer</sup>」が発足しました!  
「peer」は仲間という意味です。若手職員が中心となり、法人の魅力発信にさらに力を入れていきます!

## □ 採用活動で大切にしていること

学生から社会人になる…どの人にとっても就職というのは人生において大きなターニングポイントだと思っています。今年の採用活動の中で私が少しでも関わったことのある学生は200名近くに及びます。私は京都老人福祉協会の採用担当ですので、京都老人福祉協会の魅力 (いいところ) を伝えるのが仕事です。できるだけ多くの方に興味をもってもらい、入職にお繋ぎすることが使命かもしれませんが、学生に対して説明する際は「絶対に来て下さいね」という言葉は使わず、「他の会社や法人をたくさん見た上で、それでもよかったら京老に来て下さい。いつでも待っています」とお伝えするようにしています。人生を左右する大きな決断なので迷って当然です。あくまで決定権は学生や求職者の方にあることは忘れないように心がけています。先ほどにもお伝えした通り、選んでくれる理由が「雰囲気がいい」これを創り出しているのは紛れもなく法人内の職員さんの賜物です。私が凝った資料を作っているから、何か特別な説明をしているからではなく、目の前にいらっしゃる利用者さんのために真摯に向き合っている現場の職員がいて、それを見た学生がここで働きたいと思ってくれるということです。なかなかこのような形でお伝えする機会がないので、この場を借りて感謝いたします。そして私が近年採用に関わらせて頂いた若手職員は、面接当時「幅広い福祉にチャレンジしたい」など本当に頼もしい言葉を言ってくれていた方ばかりです。実際に就職して働いてみてさまざまな困難があると思いますが、この世代の方々がきっとこの法人をより良くしてくれると私は誰よりも信じています。今後も採用担当として、利用者の皆様によりよいサービスが提供できるよう、そして京都老人福祉協会の魅力に共感して頂ける仲間を募っていただけるよう、尽力して参ります。

# 甘酒レシピ with きっちゃん「さくら」



きっちゃん「さくら」  
イメージキャラ  
さくらちゃん

近頃、「飲む点滴」といわれ注目されている甘酒。甘酒には米麴を原料にした米麴甘酒と、酒粕を原料にした酒粕甘酒の2種類があります。

米麴甘酒は、麴菌の発酵によって作られています。そのためアルコールは含まれておらず、お子さんでも飲むことができます。酒粕甘酒は、酒粕を水で溶き、砂糖を加えて作られています。こちらには微量ですがアルコールが含まれています。

「飲む点滴」といわれているのは米麴甘酒の方です。その理由としては、疲れた時の疲労回復に役立つビタミンB群、栄養補給に役立つ必須アミノ酸やブドウ糖、腸内環境を整える食物繊維やオリゴ糖などさまざまな栄養が含まれており、最近では免疫力を上げて丈夫な体作りをしてくれる機能も注目されているようです。

そんな米麴甘酒を使ったレシピをご紹介します！

## Recipe

### 甘酒で鯖の味噌煮

#### 材料

- <分量 (4人分)>
- ●鯖 4切れ
- ●水 300cc
- ●米麴甘酒 大さじ3 (45g)
- ●しょうが 大さじ1 (10g)
- ●白みそ 大さじ1 (18g)

#### 作り方

- ① 鯖はザルに入れ熱湯を両面に回しかけて臭みを取っておく
- ② フライパンに水、甘酒、しょうが、白みそを入れ、ひと煮立ちさせる
- ③ 中火にし、②に①の鯖を入れる
- ④ 時々煮汁をかけながら蓋をして煮る
- ⑤ 10分程煮て、煮汁がトロっとしてきたらできあがり



## Recipe

### 甘酒でお漬物



#### 材料

- <分量>
- ●米麴甘酒 300cc
- ●塩 小さじ2 (12g)
- ●塩昆布 大さじ2 (10g)
- ●小かぶ 1/2個 (100g)
- ●にんじん 1/3個 (100g)
- ●きゅうり 1本 (100g)

#### 作り方

- ① 甘酒と塩を混ぜ合わせる
- ② 小かぶは薄切り、きゅうりは斜めスライス、にんじんは半月切りにする
- ③ ビニール袋に①と②と塩昆布を入れて軽くもむ
- ④ 翌日まで冷蔵庫に寝かしたらできあがり



## 編集後記

今号の特集ページでコロナ禍における職員採用活動の変化について取り上げました。悪影響ばかりかと思いきやプラスの影響もあったということに、コロナ禍だからこそ気付ける価値もあるのだと目からウロコが落ちました。新型コロナウイルスに立ち向かい、苦勞したことにも意味があったのだと前向きな気持ちになれる記事でした。 広報委員 奥田