



10年間ありがとう おれんじ通信 最終号

創刊号
です！

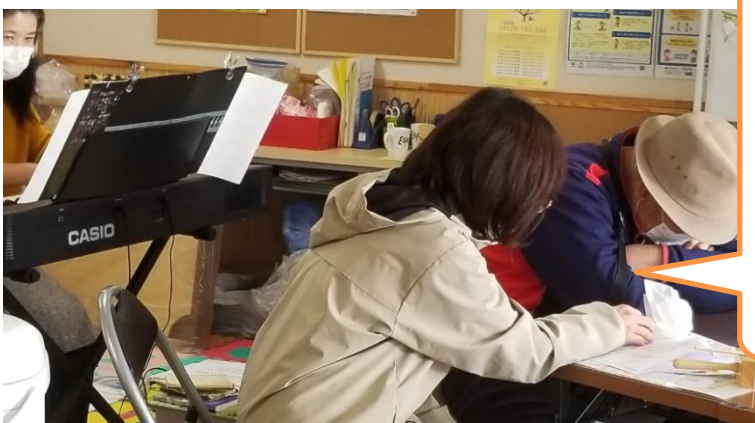
平成24年9月の創刊号から約10年間発行してきた「おれんじ通信」は、本号をもって終了することとなりました。

これまで、生活支援相談員が実施してきたひだまりサロンや町内で行われている住民活動の紹介をはじめ、震災をきっかけに支援をいただいている関係団体から、町民の皆様に向けたメッセージを掲載しながら、私たちなりに復興の進む大槌町の様子をお伝えしてきました。

「おれんじ通信」は本号をもって最終号となりますが、今後は年3回発行している「社協だより」の中で、町内で行われている活動の紹介や情報など、みなさんにお届けしていきたいと考えていますので、引き続きよろしくお祈りいたします。



3月4日(金)拠点「こ茶つ」で、こころがけ音楽サロンが開催されました。



歌にジーンときた住民さんが泣いてしまいました。

感謝をこめて 寄り添わせていただいた10年を想う

私たち、こころがけは、2011年の秋に初めて大槌を訪れました。社協のみなさんへ挨拶に伺ったこと、その後大槌高校で世界の医療団と情報共有したことなど、あの時のことは今でもはっきり憶えています。町の風景は今とは比べ物にならない様子で、会う人会う人が疲労と悩みを抱えておられました。そして翌春から本格活動を開始できたのも、町の人たちにこころがけを知ってもらえた事も、いまコロナ禍でも細々と活動を続けられているのも、社協のみなさんのおかげです。こころがけのような外部支援団体にとって、その土地の方言や文化風土、何といても被災地での振舞いを教えてくれる団体は必要不可欠です。これがうまくいかないと、活動が独りよがりになったり、去るときに課題を残しかねません。

最初の頃は、毎週の同行訪問に煩わしい思いをさせてしまったこともあったと思います。その後だんだん、ご相談を頂けるようになり、「心のケアがこの町にあるのは、いいなって思う」と言っていたときの感動は忘れません。この度、本通信が最後と伺いました。会えずとも紙面を通してメッセージをお届けできたことは、私たちにとっての救いでもありました。近い将来「お久しぶりです！ただいま！」と言えることを楽しみにしています。

大槌町社協みなさまの益々のご発展をお祈り申し上げます。

認定NPO心の架け橋いわて(こころがけ)伊藤亜希子

今月の「いただきま〜す」～万能味噌～

材料	作り方
・味噌 1カップ (180~200cc)	① Oの材料を鍋に入れザラメが溶けるまで焦がさないよう弱火~中火で煮詰めます。 ② そこに味噌を溶かし、さらに弱火~中火で煮詰めます。 ③ 少しトロミが付いてきたら火を止めて粗熱がとれたら出来上がり。 ★おでんやふろふき大根、焼きおにぎり ★酢で溶くと酢味噌に ※冷蔵庫で1か月保存可能な万能味噌です！
○ザラメ 大さじ9	
○みりん 大さじ11	
○酒 大さじ7	



				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	