



2019年10月15日発行

公益財団法人仙台YMCA
〒980-0822
仙台市青葉区立町9-7
Tel 022-222-7533
Fax 022-222-2952
www.sendai-ymca.org
発行人 / 村井伸夫
編集人 / 松島晃子

仙台青年

SENDAI YMCA NEWS



「夢に向かって」

仙台YMCA国際ホテル製菓専門学校

仙台YMCA国際ホテル製菓専門学校は、ホテルスタッフ、製菓・製パン技術者を養成する専門学校で、ホテル科、ホテルパティシエ科、国際おもてなし科、通信課程製菓衛生師科に71名の在籍生がいます。国際おもてなし科は、留学生が在籍する学科で、ネパール、スリランカ、バングラデシュ、ベトナムからの学生が21名在籍しています。

留学生は、母国を離れ、多くは仙台市内の日本語学校に入学し、日本語を学んだ後、ホテルマンを目指して専門学校に入学してきます。経済的に決して豊かではない国々からの留学生ですので、学費や生活費を工面するのにも大変苦労をしながら学んでいます。放課後は、お弁当をつくるアルバイトを朝方まで行い、睡眠時間3~4時間という学生も少なくありません。YMCAでは、彼らの日本での就職を目指し、日本語やホテルマンに必要なサービス技術の他、観光、ビジネス、日本文化などの授業を提供しています。

特に日本的な就職活動は戸惑いも多いようです。「『あなたの長所を教えてください。』という質問は何の意味があるのですか?」といった質問もかわされる授業、日本の習慣に溶け込みながら就職をすることは困難な場面も多々あります。大いなる努力の結果、多くの学生がすでに来年4月からの内定を得ています。心から祝したいと思います。

先日、読売新聞が主催する「読売ロマンの旅in山形企画コンテスト2019」にて国際おもてなし科の学生の企画「旅行大好きネパール女子」が優秀企画賞に選ばれました。また、仙台市立北中山小学校においては、国際交流プログラムへ協力参加をし、子どもたちとの楽しい時を過ごしました。このような経験は彼らにとって本当に貴重な体験です。YMCAでの学びの期間はとても短いですが、将来の夢実現のために全力で支援していきます。

(仙台YMCA国際ホテル製菓専門学校 / 校長 加藤 雄一)

仙台YMCAの使命

私たち仙台YMCAは、イエス・キリストによって示された愛と奉仕の生き方に学びつつ、青少年の全人的成長を願い、このわざを東北の地に広げるための活動を行います。

共に生きる社会をめざします。

私たちは、すべての人が喜びと痛みを分かち合う、豊かな愛と希望に満ちた社会の実現に努めます。
喜びのある生き方をすすめます。

私たちは、すべての人が、生涯にわたる学びと交わりをおし、共に成長できる生き方をすすめます。
世界平和の実現に努めます。

私たちは、歴史をふりかえり、一人ひとりの人権とすべてのいのちが尊ばれる世界の実現に努めます。

地球環境を大切にします。

私たちは、地球環境を守り、自然と人の共存をめざします。

ボランティアの働きを地域社会に広げます。

私たちは、人と人とのかかわりを豊かに育み、隣人に仕えあう喜びの輪を広げます。
子どもたちの生きる力を育てます。

私たちは、子どもたち一人ひとりの個性を尊重し、子どもたちが自発性に富み、自立心豊かでたくましい人間に育つよう支援します。



『子どもの成長に、驚き』

現在、日吉台児童クラブには203名の子どもたちが登録しており、毎日120名～130名の子どもたちが参加しています。

夏休みだと、この人数が朝から児童クラブにどっと押し寄せてきます。夏休み期間中、日吉台児童クラブの1年生には小一時間程度のお昼寝タイム、通称「ごろごろタイム」があります。1年生約50名に対して、交代時間の関係で、職員は4～5人しかおらず準備するのに一苦労です。ある日、児童クラブの最上級生(4年生)の女子がその準備を見て「手伝っていい？」と申出てくれました。もちろん喜んで「ありがとう！」と答えると、4人の女子が手伝ってくれました。

次の日、お昼寝の時間になると4年生が「今日は何したらいい？」と質問してくれて、「何が必要かな？」と私が問い返すと、「昨日と同じことと、1年生の読みきかせと寝かせる準備も必要！」と、自分たちで考えながら役割り決めが始まったのです。

日を追うごとにそのお手伝いは男子にも波及し、気が付くと男女で協力しながら、4年生が「ごろごろタイム」の準備をするようになっていました。これには職員も感心して、数日の間にこんなにも子どもたちは成長するのだと、改めて子どもの可能性に驚かされました。子ども自身が何が大切なことなのかを少しずつ理解してきているのかなと感じた夏休みでした。

これからも子どもが自ら考えて成長していけるような関わりをしていきたいと思えます。

(日吉台小学校児童クラブ / 館長 尾木 善宣)



YMCA と私

YMCA 西中田保育園



YMCA 西中田保育園 / ひかり組
佐々木まこさん，母・まゆみさん

『今の温もりを大切に』



長女、次女、現在年長の三女と、通い続けて14年目となります。初めての子育て、長女の保育園選びで見学に伺い、いきいき遊ぶ子どもたちと、笑顔で挨拶して下さった先生方の印象が決め手となり、西中田保育園を選びました。入園式の翌日には、担任以外の先生方も「おはよう」と声をかけてくれて大変驚きました。園全体が子どもたちの事を周知してくれている事が大きな安心となりました。

また、長女、次女が在園中に震災を経験しました。あの混乱の中にあって、先生方は笑顔で子どもたちに接し、極限の中、手さぐりで早期に保育を再開して下さった姿に、やはりこの保育園を選んでよかったと思いました。子育ての不安、悩みを時に泣きながら訴えた事もありました。些細な事に目くじらを立てた事もありました。その度に、先生方はいつも寄り添い、親身に向き合ってくださいました。かたことで口ずさむ讃美歌やお祈り、異年齢保育で見せる優しさや信頼。

親子共々、成長させていただいた14年、本当に感謝しかありません。14年前の私は、日々多忙で、不慣れで、夢中でした。でも、過ぎてしまえば子育てはあっという間です。ぜひ今の温もりを大切にしてください。それに気づかせてくれたのはYMCAです。





『善意を集めましょう』

仙台広瀬川ワイズメンズクラブ 及川浩美さん

今年度、国際・地域協力募金特別プログラム実行委員長を拝命致しました。

国際・地域協力募金は、一年間を通して地道にコツコツと活動していくプログラムです。各施設から代表で選ばれた実行委員の方々とともに精一杯頑張らせて頂きます。

今回集める募金は、タイ農村ワークキャンププロジェクト・YMCAパヤオセンター支援・仙台YMCA子ども支援基金・日本YMCA国際協力募金支援・東日本大震災被災地支援など多岐にわたり支援していく予定です。恒例の街頭募金も11月23日(土)・12月22日(日)の2回行うことが決まりました。寒い時期ではございますが、多くのご参加をお願いいたします。

昨年度の実績をふまえ、今年度の募金目標金額の総額を210万円に設定しました。

じゃがいも・かぼちゃ販売の他に、各施設のバザーやクリスマス会での募金活動など、さまざまなプログラムを企画しております。募金の目標は目標として、まずは皆さん、各行事に楽しんでご参加ください。このプログラムの本来の意味はお金を集めることよりも、多くの方々の『善意を集めること』だと思っております。このプログラムを通して、人々の温かさ・優しさにふれあう事ができればこんな素晴らしいことはございません。決してご無理のないよう、多くの皆様のご参加とご協力をお願い申し上げます。



Volunteer

YMCA 西中田保育園



『元気なパワーを貰いながら』 坂本 道子 さん

10年以上前、社団法人21世紀財団で保育に関するセミナーがあり、それを受講したのをきっかけに今日まで小さなお子さんたちに関するボランティアを続けています。昨年までいた茨城では、私立保育所のお手伝い、生活協同組合が行っている料理教室や手芸教室、諸々の講座を受講される方のお子さんのお預かりなどをしていました。

4年ほど前からはボランティアを増やし、デイサービスや特養老人ホームでおやつを数人で作って、通所している方々と一緒に食べたり、ゲームをしたり、お喋りなどをしたりしていました。

昨年の11月末に仙台に越して来ましたが、初めて経験する仙台の寒さと風の強さ、それに加えて地理も全く分からず、冬の間は日常の買い物に行く以外、マンションで猫たちと冬ごもりをしていました。

暖かくなってきた5月、重くなってしまった腰をようやくあげ、太白区の社会福祉事務所に行き、いくつか紹介していただいた中からYMCA西中田保育園を選びました。実際に2度自転車で行って、通える距離だと確信してから、ボランティアを申し込みました。通いだして3カ月程度なので、何人の職員の方がいらっしゃるかわからないのですが、私が見かける職員の皆さんが、とても優しく根気よく園児に接していらっしゃるのを見て、私まで優しい気持ちのまま帰宅することができます。

今後もお子さん達から元気なパワーを貰って、私自身少しでも長くお手伝いできる様、健康でいなければと感じています。

一般会員・サポート会員を随時募集中です!!

ぜひ会員として、仙台YMCAの活動をお支えください。

お問い合わせ:本部事務局

TEL:022-222-7634

FAX:022-222-2952

じゃがいも・かぼちゃが届きました



10月7日(月)正午、今年も仙台YMCA立町会館に、北海道十勝からたくさんのワイズポテト・かぼちゃが届きました。

正面玄関前に横付けされたトラックにぎゅうぎゅうに積み込まれたじゃがいもやかぼちゃの段ボール箱を、パケツリレーの要領で職員が力を合わせて会館内に運び入れました。段ボール箱の数は、全部で300箱余。ひと箱当たりの重さは約10キロですから、総重量約3トン分を運んだのですね。皆さん本当にお疲れ様でした！

届いたじゃがいもやかぼちゃは、国際・地域協力募金特別プログラムとして販売され、収益金は支援金として様々な社会活動に役立てられます。

「じゃがいもは栄養の宝庫」

さて、毎年北海道から届くワイズポテトの品種を皆さまご存知でしょうか？登録品種名「とうや」（農林認定番号：農林31号）というじゃがいもだそうです。特徴として、ビタミンCの含有率が“男爵薯”や“メークイン”より多く、煮物やサラダに向いていると記載がありました。

そもそも、じゃがいもにはミカン並みのビタミンCが含まれており、そのビタミンはデンプンに守られているため熱や水に強く、調理してもたくさんのビタミンを摂ることができます。ビタミンのほかにもカリウムなどのミネラル類も豊富で、じゃがいもは、実はとても優秀な野菜なのです。

だんだんと気温も低くなり始めました。体調を崩しやすいこの時期、じゃがいもを食べて元気に過ごしましょう！

毎年ご購入いただいている方はもちろん、まだ召し上がったことのない方は是非、2019年のワイズポテトやかぼちゃをご賞味ください！！

(本部事務局 / 松島 晃子)



材料たった4つ！誰でもできる
「じゃがいものチーズガレット」

1.じゃがいも、チーズを切り、焼く

じゃがいもを細く千切りにする。
(※水にはさらさない！！)
フライパンに油を少し多めにひいて中火で熱し、じゃがいもの半量を広げる。
チーズを全体にのせ、残りのじゃがいもを広げてのせる。
フライ返しでギュッと押しながら、まわりが透き通るまで5～6分焼く。

2.裏返し、さらに焼く

じゃがいもをひっくり返し、こんがりとするまでさらに5～6分焼く。
仕上げに塩を小さじ1/3くらい(お好みで)ふり、お皿に盛って完成。

材料(3～4人分)

じゃがいも 3個(約450g)
チーズ 80g
サラダ油またはオリーブオイル 適宜
塩 適宜

維持会費

皆様のお支えに心より感謝申し上げます

(9月1日～9月30日)

◆一般会員

・維持会員 A会員/10,000円、B会員/20,000円、C会員/30,000円

A会員 伊勢 文夫さん 阿部 松男さん