

京都精神保健福祉士協会

きょうと通信

No.135



2019 年 8 月

事務局：〒604-0076

京都市中京区東堀川通丸太町下ル七町目 2-12

シャンブル丸太町 305

TEL/FAX 075 (748) 1507

E-mail: office@kyo-psw.org

HomePage: <http://www.kyo-psw.org>

【 第 19 回(2019 年度)総会記念講演会の報告 】

日 時 : 2019 年 5 月 26 日 (日) 14:00~16:30

会 場 : ハートピア京都大会議室 (京都府立総合社会福祉会館)

テーマ : ピアサポートについて私たちが学ぶべきこと

講 師 : 相川 章子 氏 (聖学院大学 心理福祉学部教授)
他ピアサポーター3 名

参加者数 : 99 名 (京都府支部会員 4 名、非会員 28 名)

2019 年 5 月 26 日 (日) ハートピア京都にて第 19 回 (2019 年度) 総会および記念講演会が開催されました。私にとっては、今年度より役員として参加することとなり、新元号と共に気持ち新たにスタートを切った気持ちでの参加となりました。

午後から開催された総会記念講演会は「ピアサポートについて私たちが学ぶべきこと」をテーマとして聖学院大学の相川章子氏に講義頂きました。会員のみならず非会員の方や当事者の参加も多く見られ、参加者数は約 100 名でした。現在の精神保健福祉分野におけるピアサポートに対する関心の高さが伺われました。

講義の内容は、ピアサポートに関する基礎的な理論や概念に触れつつ、途中には体験談として 3 名の当事者の方にも御登壇頂き、それぞれが取り組まれている活動や経験が語られました。バザー開催を通しての地域との交流やご夫婦で互いに生活を支え合われている話、長期入院されている方へ体験談を話すために病棟に訪問されている活動等が語られたのですが、いずれの活動も自らの体験談を通して実施されているものであり、また活気ある様子で



お話される姿を見て、私のみならず会場全体が「もう少し話を聞きたい」と思っていたのではないのでしょうか。その内容と発言には説得力と当事者をエンパワメントしていく力のようなものを感じたのが印象的で、専門家視点の関わりだけでは持てない支援力だと感じました。

非常に内容が盛り沢山で最後は十分な質疑応答の時間を設けることができなかったのですが、「ピアサポート」という活動そのものを知っただけでなく、PSWの支援のあり方に対するメッセージ性も強く感じました。「支援をする-される」といったような支援関係そのものの限界を指摘され、日々の支援の振り返りを促されたように感じました。ピアサポートの活動は、既に全国的にも活躍されている方も多く、今後も新たに活動を開始される場所もあると思います。私達PSWは、単にその支援力に期待してピアサポート活動を促進しようとするのではなく、PSWの存在意義とは何か、どのような関わりを展開していくのかを改めて考えていきたいと感じました。

(宇治おうばく病院 太田 智之)

【 ソーシャルワーカーデーの報告 】

7月15日(月)は海の日です。「海はすべてを包み込み、生命を生み出す母胎であり、力強さにあふれている」ことから、この日を「ソーシャルワーカーデー」とし、全国でソーシャルワーカーに対する関心と理解を拡げるための様々な活動を行っています。京都では京都社会福祉士会、京都医療ソーシャルワーカー協会、そして当協会とが共同し市民啓発活動を行って参りました。去年からはゼスト御池寺町広場にて就労支援の事業所等による物販も賑やかに行っております。

今年度はオリジナルのうちわを1000枚作成し、道行く人に配布しました。暑い日だったので手に取ってくださる方は多く、うちわに書いてある「ソーシャルワーカーは専門的な知識や技術を用いて、社会福祉の相談・支援を行う専門職です」という言葉に目を通されている様子が見られました。個別相談会にも様々な相談がありました。ソーシャルワーカーとしてお役に立てれば嬉しく思います。物販は今回7団体の参加があり、事業所間で交流できるよい機会になった、との感想が聞かれました。

この活動は毎年の夏の恒例行事です。来年も継続して開催する予定です。多くの方に「ソーシャルワーカー」という仕事を知っていただければと思います。



(相談支援事業所 陽なた 下村 洋介)

【イベント 相模原殺傷事件から3年—なにが問題か？あなたならどうする？ 報告】

日時：2019年7月26日(金) 13:30~16:30

場所：ひと・まち交流館 京都

参加者：230名

第一部 1) ミニ講演： 隅河内 司 氏(田園調布学園大学教授)
「相模原殺傷事件」について思うこと

2) 指定討論者スピーチ：

真下 いずみ 氏 (大学非常勤講師・作業療法士)

服田 将史 氏 (精神保健福祉士)

YOU 氏 (ミュージシャン)

3) ミニライブ：YOU 氏

第二部 「夜明け前」－呉秀三と無名の精神障害者の 100 年 上映会

神奈川県相模原市の知的障害者入所施設「津久井やまゆり園」にて、入所者 19 名が亡くなり、26 名が重軽傷を負った衝撃的な殺傷事件から 3 年が経過した今、何が問題で、我々が何について考えていかなければならないのかという考えのもとに令和元年 7 月 26 日に本イベントが開催された。

隅河内氏より、元相模原市職員の立場から相模原市の概要、障害福祉施策の特徴を説明していただいた。津久井やまゆり園の施設概要、隅河内氏とのかかわりを踏まえながら、事件後の生活と現在の状況について解説された。

隅河内氏より、事件から学ぶものとして、①脱施設化と脱家族化②優生思想とその根底にある価値観③障害者権利条約を地域のすみずみに、と発信され、総合的な社会保障システムの必要性、排除の論理と日本社会の在り方、障害者総合支援法の課題について言及された。

その後、各指定発言者から本事件に対して、各々の実践する領域で感じたことや考えた内容のスピーチを行い、会場の参加者と共に「なにが問題か？」を考えることができた。最後に「夜明け前」－呉秀三と無名の精神障害者の 100 年－の上映会が行われた。現社会の課題や人権について等多くのことを考える機会となるイベントとなった。

(実行委員 服田 将史)

【リレー職場紹介】



京P子ちゃん

今号は
京都府立医科大学付属病院の
池上明希さんです

Q1.入職したきっかけと職場のことを教えてください!!

私は 12 年前に京都大学医学部附属病院に入職し、6 年前より現在の職場の京都府立医科大学附属病院に所属しています。

京大病院の入職はたまたま募集があったからですが、京大病院で摂食障害という病気に出会い、この病気のケースワークについて模索していたところ、摂食障害患者支援団体 SEED きょうとの設立にかかわらせていただきました。そんな時に、京大病院の任期が切れ、SEED きょうとで一緒にいる先生にお声かけをいただき、現在の府立医大病院に入職しました。

府立医大病院の精神科病床は、全閉鎖 23 床です。また、精神科作業療法が行えず、デイケア也没有。ただ、19 床が個室（うち保護室 1 床）で、身体合併症なども対応することができる病床となっています。一人でも多くの患者さんを受け入れ出来るよう、尽

<http://www.kyo-psw.org/archives/1382> (会員ページ ID: kyopsw、Pass: kyo2017)

●入会

- 1) 市橋 諒也さん 所属) 特定非営利活動法人 PRP きょうと きょうと WAKUWAKU 座
- 2) 弓削 彩乃さん 所属) ウェルビー京都四条烏丸センター
- 3) 太田 隆士さん 所属) 京都府発達障害支援センターはばたき
- 4) 太田 芳仁さん 所属) 京都府教育委員会

7月3日現在 343名

最近の災害の状況を見ていると、本当にいつ自分の身に降りかかるかわからない、自分がいつ被災してもおかしくない、そんなことを感じさせられます。私自身は、その時に備え、実際に何か具体的な行動を起こしているか、というと恥ずかしながらそうではないのが現状です。ただ、以前よりはそうな可能性があるということを実感しており、自分自身の気持ちの中で変化が起きているのは事実です。

私たちの法人（社会福祉法人同胞会）では、農業を大規模に行っており、自前の材料を給食に利用しています。そのような活動を通して、自給自足、というものの大切さを常に意識してきました。今後は、太陽光発電等の自然エネルギーを推奨していき、エネルギーの自給自足も目指しています。自給自足できる力をつけ、災害時に地域の避難所として役に立ちたい、利用者の命、職員の命を守り、多くの人を支えられるような物理的な支援を可能にしたい、そんな思いで取り組んでいます。

様々な思いで取り組んではおりますが、正直なところ、災害時を想像する、シュミレーションする、ということ自体にも難しさを感じます。被災するということは、私の想像を絶する苦しみなのかもしれないとも思うこともあります。その中で「備える」ということは本当に難しいことだと思いますが、自分自身が知る、学ぶ、備えるということを大切にしながら、これからも取り組んでいきたいと思います。（同胞の家 石埼蓉子）

昨年、手作り味噌のワークショップに参加しました。仕込んだお味噌を持ち帰り、半年ほど発酵させ完成したお味噌を食べた瞬間、美味しさに感動！こんな美味しい、滋味深いお味噌があるなんて。

お味噌は、同じ材料で仕込んでも、各家庭で味が異なるそうです。それは、仕込む人の皮膚の常在菌やお家の常在菌が関係しており、それらの菌と麹菌の調和により自分や家族の身体に合ったお味噌になるのだとか。なるほど、自分と常に共存している菌ですから、心から美味しいと思えることも理解できます。お味噌、奥深い。

手作り味噌のとりこになった私は、今年は一人で味噌作りに挑戦。といってもビギナーなので、必要な材料が揃った手作り味噌セットを購入しました。仕込みは実はとっても簡単、麴と塩を混ぜ、さらにゆでてつぶした大豆を混ぜるだけなのです。あとは菌の力にまかせて待つのみ…。今年2月に



仕込んで台所の棚の奥に置いておいたお味噌、最近棚を開けるとプーンと味噌の良い香りがしてきます。早く食べたいと味見をするも、まだ食べるには少し早いような味。美味しくいただけるのは9月頃かな。もう少しの辛抱です。(北山 紗恵子)

・ ■ ・ ■ ・ ■ ・ ■ ・ ■ ・ ■ ・ ■ ・ ■ ・ ■ ・ ■ ・ ■ ・ ■ ・ ■ ・ ■ ・ ■ ・
【編集後記】

冷房で冷えた室内と暑い外との行き来で身体が疲れ気味な今日この頃、自分の身体を労わってあげないと！と思っています。皆さまもお身体にお気を付けください。(北山紗恵子)

肋骨を骨折してしまいました。ストレッチしていただけなのに…年齢を感じます(内田雅也)