

ピックアップ 広報1

自分らしく、安心した生活への備えを ご存知ですか 成年後見制度



■1月22日に、町ふれあいセンターで行われた『落語「後見爺さん」から学ぶ 成年後見制度』講師の落語家 桂ひな太郎師匠からは、悪徳商法の被害に遭った高齢の母を心配する息子が、親族とともに相談に行く、落語「後見爺さん」が披露され、楽しく成年後見制度について学ぶ機会となりました。

高齢化が著しく進む鳩山町では、高齢者が悪徳商法に巻き込まれる危険性や、将来、認知症などになったときの不安など、生活面での心配の声が多くあがっています。また、高齢者だけでなく、精神障がいや知的障がいなどにより、判断能力が不十分な方が、予期せぬ事態で、突然、寄り添う方を失う場合などの不安もあります。



■ディスカッションに参加した米田先生(写真左上)は、「任意後見制度を利用できる段階から、信頼できる人を見つけておくことが大事」と話していました。また、小川先生(写真右下)からは、「後見人は本人の意思や意向をどこまで引き出せるかが重要」との話がありました。

成年後見制度 Q & A

早分かり

Q 成年後見制度って？

A 認知症や知的障がい、精神障がいなどにより判断能力が不十分な人の、預貯金の管理など(財産管理)や、日常生活での様々な契約(身上監護)を支援する制度です。支援する人が利用者本人に代わって契約などを行う(代理権)、契約などの法律行為に同意する、本人のみで行った不利益な契約などの行為を取り消す(同意権・取消権)などといった援助を行います。

Q どのような状態から支援を受けられる？

A 判断能力が不十分な人が受ける「法定後見制度」と、判断能力のある状態から受けられる「任意後見制度」があります。ただし、任意後見では、先の同意権・取消権は受けられません。法定後見制度は、本人の判断能力の程度やその他の事情によって「後見」「保佐」「補助」の3つに分けられます。

Q 制度を利用したいときの手続きは？

A 「法定後見制度」は、本人の住所地にある家庭裁判所に申立を行います。「任意後見制度」は、本人と任意後見受任者が公証役場で公正証書を作成し、契約を交わします。費用は、平均的に10万円前後となるケースが多いです。

相談・問合せ：町健康福祉課 障害者福祉担当
☎ 296-1241 (FAX296-3390) または町包括支援センター ☎ 296-7700 (FAX298-0077)

本人の意思を尊重しつつ 家族で将来の備えを

70人を超える方が来場した講演会では、講師の落語家桂ひな太郎師匠から「まだまだ制度の認知度が足りない」と、将来の不安を軽減する制度の存在をもっと多くの人に知ってもらいたいとの思いが語られていました。講演会では、町内で活躍して

そうした状況を踏まえ、町健康福祉課と町包括支援センター、町社会福祉協議会では、判断能力が不十分な方の権利と財産を守り支援する「成年後見制度」の普及啓発に努めています。1月22日に、町ふれあいセンターで行われた『落語「後見爺さん」から学ぶ 成年後見制度』も、その取り組みの一環です。

自身も高齢世代となり、制度のことを勉強しているという桂ひな太郎師匠は、「制度は、転ばぬ先の杖」。先のことを見すえて、家族などと話し合っておくことが重要。元氣なうちに取り組み始めるのが一番」と呼びかけていました。

ピックアップ 広報2

栽培、加工体験、レシピづくり... 学校現場で培われる「食」への心

給食に感謝の気持ちを

学校給食は、明治時代に始まり、栄養が不足しがちだった多くの子どもたちを救いました。当時の気持ちを忘れないようにと、1月24日〜30日に設けられているのが「全国学校給食週間」



■1月下旬、各小学校で、「給食感謝の会」が行われました。1月24日、今宿小学校では、給食委員の児童らによる「給食クイズ」も行われました。

です。

町内の各小学校でも、学校給食に携わる人々に感謝しようと、毎年、「給食感謝集会」が行われています。給食センターの調理員などを学校に招き、給食に関する話を聞かせてもらった後、児童たちがお礼の手紙を直接渡しています。

自分で育てた食材で 料理や行事を体験

各小学校では、「学校ファーム」と呼ばれる農園などで、年間



■1月31日、亀井小学校では、3年生を対象に、保護者も参加できる「大豆とうふ作り」を行ないました。使用した大豆は、児童らが種まきから収穫まで体験し、自ら育てたもの。各地で講師を務める渡辺氏も、こうした「地産地消」の取り組みは珍しいと話していました。

を通じて様々な農作物の栽培・収穫体験を行っています。児童自らが生産を体験することで、食材の作られる工程を知り、食への関心が高まり、感謝の心を育てています。さらに、自ら育てた農産物を使って、地域の皆さんの協力のもと、子どもたちは様々な調理やイベントも体験しています。亀井小学校では大豆で豆腐づくりを、鳩山小学校では今年度は大豆で豆まきを行いました。また、今宿小学校では春頃、麦でうどんづくりを行うそうです。

食べられることは 当たり前じゃない



■2月3日、鳩山小学校の3年生は、児童自ら栽培・収穫した大豆を使って、「豆まき集会」を行いました。大豆はその他にきなこにして食べるなどしました。

こうした取り組みにより、子どもたちは「食べられることは大事」であることを身近に感じるとともに、「食べられることのありがたみ」の気持ちを持つようになっていっています。前述した「給食感謝集会」で、調理員が口にした「食べ残りが少ないと疲れも吹き飛ばすほどうれしい」という言葉の意味も、児童たちはきちんと理解できたのかもしれない。

自分のレシピが給食に

地産地消や食への関心を高めてもらおうと、町保健センターが平成24年度から実施している「はとっ子給食レシピコンテスト」。1月23日、「給食でこれが食べたい!部門」の最優秀賞作品「大豆も野菜もたっぷりタコライス」が、給食メニューとして登場しました。レシピを考えた本郷珠々さん(鳩山小3年生。写真中央)は、「家族といっしょに考えた自分の好きなメニューが給食に出てうれしい」と話していました。

