

支援の流れが循環し 日常をつなぐ場所を目指して

地域から食を通して
子どもの入院に付き添う家族を支える

小 島 千 奈 都 さん



息子に生後間もなく病気が見つかり、愛知県の病院で2カ月間入院の付き添い生活を経験しました。子どものベッドサイドでの生活は、日常の感覚を消し淡々と耐えなければ日々をやり過ごせませんでした。夫に付き添いを交代するときも、息子が大変な状況の中で、休んだり気分転換したりすることに罪悪感すら感じていました。当時の食事は子どもが寝た合間に院内のコンビニやレトルト食品に頼る生活でした。その時に私のところからだをいやしてくれたのが、遠方から届いた家族の手作りのお弁当と、同じ病室にいたお母さんたちや医療従事者との交流でした。その経験から、まずは付き添う家族が元気でいられることが子どもを支える大切な力になると感じ、何かできないか考えるようになりました。

子どもの入院に付き添う家族の息をつける機会作りを目指し、こども病院で安価なお弁当などを販売している小島さんに話を聞きました。

病院に届く地域の風

「おいしい食事」で自分自身をいたわり、社会から孤立しないよう地域のサポートの輪を広げようと、子育て仲間とともに「ランチテラス」長野県立こども病院入院付き添い家族応援ネットワーク」を令和6年10月に設立しました。地域の飲食店と協働し、平日の昼間こども病院でお弁当やスイーツを販売しています。利用者から「ランチテラスの活動は病院の中に地域の風を吹かせてくれている」と声を掛けてもらったことがあります。病院はどうしても「非日常」な空間になりがちです。地域の風が少しだけ中に入ること、日常との接点を取り戻し、社会からの孤立感を和らげる可能性があることを感じました。

子どもは地域で育てる

県内30店舗に募金箱を設置しています。皆さんから預かった募金は、入院中の子どもに付き添う家族の食事を支える「おうえんチケット」に充てていきます。

募金箱を通じてさまざまな世代の人に知ってもらい、普段の暮らしの中で自然に出会える活動でありたいと考えています。なぜなら、子どもは地域の中で育っていく存在だからです。この一年、募金箱の設置が広がる中で「子

息子の通院をきっかけに安曇野市へ移住した。元看護師。こどもの入院付き添い課題とケア者である家族に光を照らしたいと思い、代表として活動中。



ランチテラス Instagram

MEMO
○おうえんチケット
こども病院で付添証、面会証を持っている家族が使える200円の食事割引券。

子どもの入院にはこんな課題があるのね」と声を掛けてもらうことが増えてきました。子どもは地域のみならず育てる……。ゆっくりですがそんな支え合いを未来にもつないでいきたいです。制度や暮らしのさまざまな揺らぎの中で表れる困りごと。そこには地域がそっと手を差し伸べられる可能性があるかと信じています。かつて困っていた自分と同じような境遇の人が一人でも少なくなるように、地域の「お互い様」のやさしさをこれからもつないでいけるよう活動していきたいです。

現 役ハンターと触れる 狩猟の世界

2月22日 ハンターと歩く里山



市猟友会の皆さんと実際に狩猟をしている里山を散策するイベントが穂高牧の山林で開かれました。参加した27人は同会のメンバーに狩猟のコツや獣の足跡の探し方を学びながら、山歩きを楽しみました。昼食には特製のイノシシ汁が振る舞われ、舌鼓を打っていました。

参加した内藤良一郎さん(56・豊科)は「実際に狩猟をしている皆さんから話を聞き、自分もハンターになるイメージが描けた」と話し、狩猟免許取得への意欲を高めていました。

ゲ ームで考える SDGsのまちづくり

2月15日 SDGsを知ろう!学ぼう!



小学生が楽しみながらSDGsを学ぶワークショップがKIIIYA cafe&hostelで開かれました。当日は明治安田生命保険相互会社の協力で、同社が開発したまちづくりボードゲームに7人が挑戦。子どもたちはゴミ処理場や遊園地などの選択肢から、予算の中でまちに必要な環境をどんな順番で整えるか話し合っ、SDGsの視点を生かしたまちづくりを体感しました。参加した中島正啓さん(8・穂高柏原)は「ゲームでSDGsのことをよく知れてよかった」と話してくれました。

安曇野産の食材で はんなり京都の味を手作り

2月23日 親子de地産地消料理教室

親子で地域の食材に親しみながら旬を味わう料理教室が堀金公民館で開かれました。当日は安曇野調理師会の皆さんを講師に10組25人が地元産の米粉や黒豆を使った生八つ橋作りに挑戦しました。生地は安曇野産のピーツとケールを練り込んで着色。それを加熱したものを親子で力を合わせて伸ばし、丸めた黒豆餡を包んで春らしい本格和菓子を完成させていました。

参加した小沢都子さん(10・堀金烏川)は「何度も食べたことはあるけれど、作ったのは初めて。皮がモチモチでおいしい」。妹の諒子さん(8)は「生地を混ぜたり餡を包んだりするところが楽しかった」と話し、出来たてを味わっていました。

