

# オキドキニュース 2月号



二十四節季

立春 二月四日 春の始まり。春の気始めて立つ」

雨水 二月十八日 雪が雨に変わり、氷が融けて水になる。 氷雪融け雨水温む」

## 新年会

一月八日（土曜日）、オキドキ新年会」を開催しました。

当日はご利用者様に正月の気分を味わって頂くよう、三階エレベーター前に鳥居を設け「オキドキ神社」を特設しました。

今回も、ご利用者同士の距離を保ち、オキドキ神社」それぞれ一年の抱負や、願い事をし、参拝して頂きました。参拝を終えたご利用者に職員がふんする神主が出迎え、無病息災を祈願しました。

続いて職員による「二人羽織」を行ないました。職員が目のお菓子に悪戦苦闘しながら、食べようとしている姿に「もっと上だ」、もっと下だ」などの声が飛び交い、職員も皆様に笑いをお届けできるよう、必死になっておりました。



## 介護保険証の更新手続きはお早め！

ご利用者のお住まいの市区町村から、有効期限二ヶ月前に更新手続きの申請書類（介護保険（変更・更新）申請書）が郵送されます。必要事項を記入の上、速やかに市区町村に提出して頂くようお願いいたします。

更新手続きが遅れ、認定有効期限が過ぎてしまいますと、新たな要介護度」が決まらなため、保険請求、利用料の請求、今後の方向性の支援」などが出来ません。また、介護認定の結果 要支援」と認定された場合は、入所の継続が出来ず退所となりますので、介護保険の更新手続き書類」が郵送されましたら、直ぐに申請手続きをお願いいたします。

## お願い

施設に衣類等を御持参いただく場合、他のご利用者様の衣類などと間違いないように、必ずお名前を書いて頂きますようお願い致します。職員も注意しておりますが、お名前の記入漏れがないよう皆様のご協力をお願いいたします。

## 節分について

節分は厄おとしや魔除けのお祓いをする行事です。現在では立春の前日に行われる豆まきしか一般的には行事が残っており、今回は「糀鰯」と「豆まき」についてご紹介いたします。

節分は立春、立夏、立秋、立冬と季節の最後の日の事をその名で呼び、季節の最後の日に魔物や厄がやってくるという習わしがあります。立春と呼ばれる春が始まる前日の二月二日は旧暦でいうと、十二月三十一日の大晦日に当たります。大晦日の日に新春に向けて厄払いをする行事として豆まきが行われるようになりました。

豆まきの時には一般的に「鬼は外。福は内」と言いながら豆を投げますが、これは鬼（厄や邪気）は家の外へ、福（良いことや幸運）を招いてくれる福の神（は家の中へどうぞ、という意味が込められています）。

そのため「鬼は外」と言うときは家の戸や窓を開け放ち、外に向かって豆を投げ、福は内」と言うときには出ていった鬼が戻らないように戸や窓を閉め、家の中に向かって豆を投げます。悪いことは外に出て行ってもらって、良いことがたくさんやって来ますように」と一年の無病息災を願いながら豆をまきまきしよう。

## 糀鰯を飾るのはなぜ？

節分に、家の玄関先に飾る、焼いた鰯の頭を葉付きの枝の枝に刺した「糀鰯（ひいらぎいわし）」という飾りがあります。



糀鰯を飾る意味は「魔除け・厄除け」。鬼の嫌いな鰯の匂いと、トゲトゲした枝の葉っぱで鬼の目を刺し、邪気の特徴である鬼が家の中に侵入してくるのを防ぐと言われています。また、地域によっては「鬼の好物の鰯で、鬼を玄関へおびき寄せて枝の葉で鬼を退治する」という反対の説でもあるそうです。

## 豆まきに大豆を使うのはなぜ？

日本では古くから、大豆には邪気を祓う穀霊が宿っていると考えられていました。豆（魔）を滅（め）するという意味や、豆を炒る（魔の目を射（いる）という語呂合わせから、鬼の目を射って鬼（邪気）を祓う」という意味が込められています。

また、生の豆をまくと拾い忘れた時に豆から芽が出てくる可能性があります。節分です。豆が芽を出すのは「邪気が芽を出す」として縁起が悪いとされ、芽が出ないように必ず炒った豆が用いられています。



## 鬼の正体って何？

節分に現れる、鬼は鬼門（きもん）と呼ばれる方角の事です。鬼門（きもん）は北東の方角を指し、この方角から邪気や魔物が入ってくると言われています。

干支で表すと丑（うし）と寅（とら）になります。丑（うし）には角があり、寅（とら）は黒と黄の縞模様があることから現在の鬼のイメージが出来上がったようです。

また、裏鬼門と呼ばれる南西の方角にある干支は申（さる）、酉（とり）、戌（いぬ）が配置されていて、昔話の「ももたろう」が鬼ヶ島へ鬼退治に行く時に、お供に連れて行った動物達（猿・雉・犬）が表されています。ももたろうのお話も、節分をわかりやすく伝えるために出来上がった物語です。



## 2月11日昼食に提供



写真はあくまでイメージです。

洋食めぐり「ロールキャベツ」

ロールキャベツは、タマネギや調味料を混ぜ合わせた挽き肉ダネを、キャベツの葉で巻き込み、スープで煮込んだ料理です。日本では洋食メニューとして広く浸透しています。昼食に提供しますので、「賞味下さい」。

《総務課より》

利用料のお支払いは毎月十五日までにとなっておりますのでご協力ください。なお、窓口でのお支払いは年中無休、午前九時から午後四時までとなっております。