



三河屋



三河屋

高幡不動駅近くのモノレール沿いに、昭和の趣が残る近代建築では味わえない雰囲気漂わせる「とうふ処三河屋」。皆さんに日野市のお勧めの食べ物屋さんは何かと聞いた際に、多くの方が挙げてくれたお豆腐屋さんです。

創業は昭和四十五年。国産大豆100%、天然にがり使用、消泡剤などを使用せず本物を作るというこだわりを持つ。商品は豆腐、湯葉、揚げ物、総菜と多種にわたる。また健康的な子供のおやつに人気のうの花ドーナツ。

子供が親に食べさせたくないと思ってしまう美味しさだから。商品購入者には無料でおからもお持ち帰りできるのも嬉しい。

また現在も外売りをしており、曜日毎にエリアを決めて巡回している。ラッパの音が聞こえたら、今日のご飯は豆腐料理はどうでしょう。

右上の写真

正面は油揚げやがんも、豆腐ドーナツがお出迎え。厨房が見える事で活気が感じられる。

右下の写真

左を向くと様々な味の豆腐や総菜。つついっい買いきてしまえそう。

リハビリり誌

七十代 男性

令和四年十二月に転倒にて左大腿骨を骨折。手術とリハビリを経て翌年三月に自宅に退院しました。元々脳梗塞の後遺症による右半身麻痺もあります。一人で歩く事はできませんが、バランス能力が低く、かつ動作が早くなってしまいう事による事故の危険が高いと予測された為、骨折後は自宅の階段やお風呂の利用を控えていました。

サルビアの通所リハビリを利用していましたが、より実践的なリハビリをしたいとの希望で五月から訪問リハビリを週一回六十分で開始しました。目標は「①階段昇降を一人で行い、二階の寝室を使いたい」「②自宅で入浴したい」の二つです。

リハビリはストレッチ、筋力訓練、日常生活動作練習等をそれぞれ段階を踏んで実施しました。気が付くと動きが早くなってしまいう為、リハビリ中の合言葉は「ゆっくりゆっくり」です。

自宅環境からどうしたら安全に動けるかを本人と相談しながら練習していきました。その結果、約二か月で目標を達成し、無事に訪問リハビリは七月をもって卒業となりました。

今回短期間で無事目標を達成できたのは、本人の意欲が非常に高かったことや、比較的体が動けたこともありすが、訪問のメリットである実際の環境で練習できたことがとても大きかったと思います。また、ご家族の協力や理解があったことも非常に助かりました。サルビア通所リハビリの利用は継続している為、時折様子を聞きながら今でもこっさり見守っています。

訪問リハ新聞編集部 竹沢美香



編集部員のつづやき

先日大学の頃の友人と子供も交えて会う機会があった。今までコロナ禍という事もあり何年振りかの対面での再会である。久々の再開で家族を交えて色々話すす中で印象深い内容があった。

友人の小学生の息子と食べ物話になり、ふと好きな食べ物聞いたところ、「ヤンニョムチキン」と答えたのである。耳を疑う返答だ。ヤンニョムチキンの存在は知ってはいたもの、まさか小学生の好きな食べ物にヤンニョムチキンが出てくるとは。

ちなみにヤンニョムチキンとはコチュジャン、ニンニク、砂糖、その他の香料から作る甘辛いソースで味付けされた韓国のフライドチキンの一種である。

近くに居たサルビア職員に好きな食べ物を聞いたところ、海鮮丼、から揚げ、たこ焼き、寿司、肉、チョコレートとの回答。耳を疑う内容ではなかった。

小学生の答えに関して言えば時代が変わったなと思いつつ食文化の多様性が増していることをしみじみと思い知らされた。食べ物も生き方も多様化しており、様々な世代の生活や考えを理解する必要がある。そしてそれを受け入れる事が必要な世の中になっているが、これがまた難しい。

訪問リハ新聞編集部 佃文王

