振興会ミニ通信

2024年12月 25日 発行 第124号
発行者　福島県授産事業振興会
電話　０２４－５６３－１２２８

《今年最後の県外販売会！》

今年も早いもので残り一週間を切りました。年々一年が過ぎていく速さに驚くばかりです。皆さんいかがお過ごしでしょうか。

12月17日～23日までの７日間、千葉県イオンモール柏において「まごころショップin柏」を開催しました。イオンモール柏様の協力とご厚意により、今年度最後の県外販売会を開催することが出来ました。県内43福祉事業所から、３５９品目、約3,４８５点の出展がありました。10月の群馬県「まごころショップinアピタ高崎」の販売に引き続き、「イオンモール柏」での販売会でしたが、多くの来場者様に製品を手に取って見ていただき、沢山の商品をお買いあげいただきました。特に手工芸品をお買い求めいただいたお客様が多く、知育玩具に関心を持たれたお客様も多かったです。

改めまして、出店事業所の皆様には感謝申し上げます。次年度も、引き続き福島県の授産製品展開に向け、近隣県外にて販売していきたいと思いますので出店ご協力願います。

《食の陰と陽》

二つのものを比較する時、「陰」と「陽」という言葉がよく使われています。陽気・陰気、山陰・山陽などですが、感覚的に陽は明るい、温かい積極的なイメージですが、逆に陰は暗い、寒いなど閉鎖的なイメージがあります。

これを人間の健康にあてはめると、陰と陽がバランスを保っているときは健康であり、それが崩れると病が発生するということになります。ある漢方の先生から聞いたお話ですが、非常に良くバランスが取れているのが食の陰陽です。冬が長く寒さの厳しい陰の地域である北海道では、熱性（陽）の高い「ジンギスカン」を食し、逆に気温が高い陽の地域である沖縄では、温めるでもなく冷やすでもない豚肉が多く食され、加えて寒涼性（陰）のある「にがうりと豆腐のチャンプルー」を食べます。

冬至も過ぎて、これから本格的な雪の季節になり「陰気」が盛んになってきます。バランスをとるためにも陽の食材を食べてパワーをつけてこの冬を乗り切って行きましょう。

（担当：会津圏域　増井　義博）

《事務局から》

他県の障がい者施設の視察研修を実施いたします。今回の研修先は、ほっとグループ（宮城県柴田町）で、シイタケ栽培、お菓子作り、カフェなどをグループで運営しています。研修参加希望者は、１月１０日までに申し込みをお願いいたします。研修は令和７年２月１４日（金）を予定しています。集合場所は郡山駅西口、福島駅西口としており、大型バスでの移動となります。

※先着順に申し込みを受け付けておりますのでよろしくお願いいたします。