

県外避難されているみなさまへ

Vol.40  
2020.08

# cocconimo ふくしま

発行元 一般社団法人ふくしま連携復興センター

〒960-8062 福島県福島市清明町1-7 大河原ビル2F TEL.024-573-2732



Facebookも  
check!

7月に発生した豪雨・土砂災害により被災された皆様に心からお見舞い申し上げます。

## 交流会・相談会情報①

コロナウイルスの影響で、交流会やイベントが延期や中止になる中、オンラインで交流会を開催した2拠点をご紹介します。

2020年  
6月20日(土)  
岡山

## オンライン交流会 & 支援情報説明会 @岡山



6月20日、岡山拠点・ほっと岡山主催のオンライン交流会 & 支援情報説明会がWeb会議ツール「Zoom」を使い開催され、スタッフを含む21名の方が参加されました。今回はその様子をレポートします。

前半には、福島県と岡山県からの支援情報説明と、今年度岡山拠点が取り組む各種支援のご案内がありました。

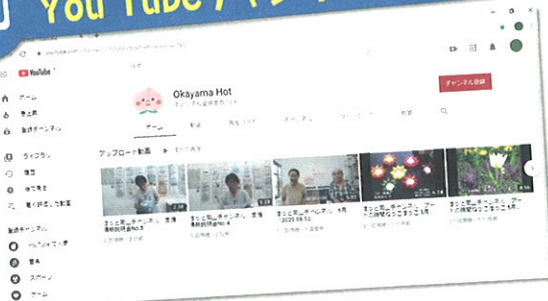
後半のオンライン交流会では、3つのグループに分かれて参加者がそれぞれ自己紹介を行い、避難者支援の情報についてだけでなく、新型コロナウイルス関連の支援情報についての質疑応答や、コロナ禍の不安について、保養プログラムについてなど、様々な話題で歓談しました。

交流会中にはチャットも活用され、質問・疑問などに対応されていました。通常の交流会に近い点もありながら、オンラインでの新しい形の交流会でした。

画面を通じて一緒に同じお茶を飲んだり、お菓子を食べたりできるように、交流会参加希望者の方には、あらかじめ招待状と一緒に、「アマビエせんべい」(材料は岡山産)と、岡山の美作・真庭の香りの良いお茶のプレゼントが送られました。



## You Tubeチャンネル始めました



岡山拠点はYouTubeチャンネル「ほっと岡山チャンネル」を開設しました。

拠点からの情報や、ほっと岡山の交流スペースで毎月開催しているイベント「アートの日ねっこぼっこ」を現在はオンラインにて配信中です。皆さんもぜひチェックしてみてください!

QRコード  
から  
Check!



問い合わせ

一般社団法人 ほっと岡山  
TEL:0120-566-311 Mail:hotokayama@gmail.com



HPはこちら  
(<https://hot-okayama.net/>)

2020年  
6月9日(火)  
山形

## わくわくのたねの会「Zoomでお話会」



毎日がちょっとだけ楽しくなる「たね」を探してもらうための「わくわくのたねの会」。

この「わくわくのたねの会」は、出入り自由の「部活動」のようなもの。「相談するほどでもないけど、避難生活のことを話したい」「お話会だと何を話していいか困ってしまうけど、手芸など手を動かしてなら話せる」などなど、避難している方のリクエストに合わせた内容で開催しています。

これまで開催したプログラムは、自分を後押しするキャッチコピーを考え、自分が好きな写真や、雑誌の切り抜きを使って、イメージマップを作る「なりたい自分を見える化するコラージュ」や、アロマの勉強をしている避難者の方を講師に「カップケーキ形アロマワックスづくり」、「アロマキャンドルを使ったクリスマス飾り」など。

ちょっとした面白いことを一緒にすることで、毎日の生活の中にわくわくが続くたねをお家に持ち帰ってもらう気軽なミニ交流会として月1回実施しています。

今回は、新型コロナウイルスの影響で集まって話ができないなら、実験的にやってみよう、オンライン会



議ツール「Zoom」を使い、コロナ禍の新しい交流の場として6月9日(火)に「わくわくのたねの会Zoomでお話会」を開催しました。

子どものこと、学校の再開のこと、感染リスクのこと、新しい生活様式など、ここ最近の暮らしについて楽しくおしゃべりした2時間でした。

オンライン会議は、移動や家庭環境の制約などで参加できない人でも、参加できるメリットがありましたが、自宅にオンライン環境がない人、IT機器の操作が苦手な人にお届けできないことが課題です。

これからは自粛から自衛へ、新しい生活様式を守りながら、対面の活動も実施していきたいと思います。

(山形拠点・石山由美子)



◀なりたい自分を見える化するコラージュ

▲カップケーキ形アロマワックス

特定非営利活動法人 山形の公益活動を応援する会・アミル

問い合わせ 「ここふく@やまがた」相談支援室

TEL:023-674-0606 Mail:soudan@amill.org



こんにちは、甘酒大好き!ここふくちゃんです。

近頃、免疫力アップの食べ物として**発酵食品**が人気!福島でも昔からたくさん食べられているよ。

福島とその近県で生まれた三五八漬けもその1つ。漬物は野菜と一緒に乳酸菌など身体に良い菌たちがとれて、栄養たっぷり!三五八の素を使えば、野菜を一晩漬け込むだけで美味しい浅漬けができちゃう。野菜だけじゃなく、お肉とお魚も美味しくなるんだって!名前はその材料<塩・糀・蒸し米>の配分<3:5:8>が由来になっているよ。

ほかにも福島には美味しい発酵食品がたくさん!毎日食べたいなあ。

### ふくしまと発酵のあれこれ

- ① 昨年、全国醤油品評会で福島県の醤油が全国最多の6点入賞!浜・中・会津で作られている醤油がそれぞれ選ばれたよ。
- ② 発酵・醸造界で有名な農学博士・小泉武夫博士は、小野町の酒造家の生まれ。食に関する活動をたくさんされているよ。先生の著作「くさいはうまい」という発酵食の本がいまだに忘れられないよ。