

# 未経験者も大歓迎！ 介護現場を支えてください

県では、介護保険施設や在宅介護サービス事業所で業務をサポートする「ひょうごケア・アシスタント」を募集しています。未経験者や無資格者も大歓迎。1日3時間、週3日から、勤務時間を選ぶことができます。介護の仕事を通して地域に貢献しませんか。(県高齢政策課)

県高齢政策課  
078-362-4401 078-362-9470

ケア・アシスタントになるには

県ホームページで受け入れ施設を探す

興味のある事業者が見つければ事前説明会に参加の上、面接を申し込む

詳しくはこちら



未経験・無資格でも  
できることはたくさんあります

ひょうごケア・アシスタント  
河崎美保さん(多可町)



4年前に病気になり、フルタイムで働くのは難しいと感じていた時、ひょうごケア・アシスタントのことを知りました。近所の特別養護老人ホームが受け入れていたので応募し、2021(令和3)年10月から働き始めました。今は週3日、15時45分から18時45分まで、夕食の配膳・下膳や清掃などを担当しています。未経験で資格も持っていないので、役に立てるのか不安でしたが、できることはたくさんあります。入所者さんから「ありがとう」と笑顔で言ってもらえるとうれしいし、やりがいを感じます。



1「夏のむしとり大作戦」では、トンボなど敷地内の昆虫を捕まえます。2「こどもの館劇団」の発表会は8月24日⑨に開催。1日体験も実施します。

# 伝統野菜のキュウリを 絶品かす漬けに

最長3尺(約90cm)まで成長する「宍粟三尺きゅうり」の栽培を10年前に始め、現在はかす漬け「はじまり漬」を製造しています。宍粟三尺きゅうりは一般のキュウリより水分が少なく、歯応えの良さが特徴。1950(昭和25)年ごろから宍粟郡(現宍粟市)で生産が始まり、60年代には阪神間へ出荷されていましたが、今は一部農家が自家用に作るだけになりました。宍粟が日本酒発祥の地といわれることにちなみ3年がかりで開発したはじまり漬は、シャキシャキの食感とともに酒かすの甘みがほんのり広がり、塩辛さを抑えているので子どももおいしく食べられます。製品を通して、宍粟の伝統野菜と発酵文化のPRにつながればうれしいですね。(はじまり工房けんさん 井上憲三さん)



塩漬けて水分を抜いた状態のキュウリ。



1年以上寝かせた漬け床からキュウリを取り出す井上さん。



はじまり工房けんさん  
0790-73-9574(10時~18時。不定休)  
※はじまり漬の販売もしています。その他の販売場所等は電話で確認してください

西播磨フードセレクション2023で金賞を受賞したはじまり漬。12本入り800円2薄切り(150g)600円 ※それぞれ小サイズあり

# 虫捕りから演劇まで 夏の体験を

開催日や参加方法など  
詳しくはこちら



姫路市にある県立こどもの館は、多彩な遊びや工作、音楽活動など体験型のプログラムが充実している大型児童館です。夏休み期間には、敷地内に生息するバッタやトンボなどの昆虫を捕獲し、マイクロスコープで観察してオリジナルの図鑑を作る「夏のむしとり大作戦」を開催。他にも、9日間の練習で一つの劇を創り上げる「こどもの館劇団」や、室外での「水鉄砲ウォーターバトル」、ものづくりに取り組める「わくわくワークショップ」など、さまざまなイベントを予定しています。夏の思い出づくりに、ぜひ家族で遊びに来てください。(県立こどもの館 中市郁海さん)

県立こどもの館 姫路市太市中915-49 079-267-1153 079-266-4632