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)

個具高齢政策課 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か れば事前説明会に参加の 上、面接を申し込む



ひょうごケア・アシスタント 河崎美保さん(多可町)





未経験・無資格でも できることはたくさんあります



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。

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)





1年以上寝かせた漬け床からキュウリを取り出す

- 塩漬けして水分を抜いた状態のキュウリ。
- ⊕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



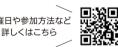


■「夏のむしとり大作戦」では、トンボなど敷地内の昆虫を捕まえます。
2「こどもの館 劇団」の発表会は8月24日頃に開催。1日体験も実施します。

虫捕りから演劇まで

夏の体験を





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 ⑩姫路市太市中915-49 6079-267-1153 6079-266-4632