

どえりやあ ええがね

21.老福連

第23回職員研究交流集会in愛知

2025/12/14 日 ▶ 12/15 月

ロワジール豊橋（愛知県豊橋市）

交流集会テーマ決定！

ほい！ わしんとう（私たち）が
やらんで誰がやるだん！

～”いきる”を彩る福祉のちから～



-テーマへの思い-

介護保険制度の施行から25年。

制度の枠の中で揺れ動く福祉の現場には、日々多くの矛盾や困難が立ちはだかっています。人手不足、低処遇、厳しい経営環境、制度の変化…。福祉を取り巻く状況は、私たち職員にとっても、サービスを利用される方にとっても、決して十分なものとは言えません。

そんな中でも、私たちは一人ひとりの生活の一番近くに寄り添い、その人がその人らしく「生きる」ことを支え、そしてそこに彩りを添える存在でありたいと願っています。

「わしんとう（私たち）」がやらずに、誰がやるのか――。

この問いかけには、次代の福祉を担う決意と、地域に根ざして生き人々とともに歩み続ける覚悟が込められています。私たちは、福祉の仕事に誇りと希望をもって取り組みたい。笑顔で寄り添い、ともに笑い合い、日々の中で幸せを分かち合いたい…。

現場には、そんな思いを支える工夫や創造、仲間との支え合い、そしてたくさんの笑顔があります。この研究交流集会が、そうした日々の実践や想いを持ち寄り、つながり、力に変え、未来へとつながる場となることを願っています。

豊橋の地で、“いきる”を彩る福祉のちからを、いま、再び。

21.老福連

第23回職員研究交流集会in愛知 実行委員会



21.老福連って何？

「21・老福連って？」

正式名称「21世紀・老人福祉の向上をめざす施設連絡会」は、実践交流と連携をめざした老人福祉の連絡組織として2001年に発足しました。

- ① 高齢者を介護保険の混乱と矛盾から守る立場で公的福祉の確立をめざすとともに、真の老人福祉・介護保障のあり方について意見交換を行う。
- ② 高齢者主体の援助実践、ケアの質、暮らしの内容を豊かにするための「職員研究交流集会」を開催する。
- ③ 老人福祉向上をめざす諸活動と諸団体との連携をすすめる。これら3つを目標に掲げ活動しています。

職員研究交流集会って何？

21・老福連が主催する「職員研究交流集会」は、「豊かな援助実践と公的福祉制度の確立」をめざし、全国の介護現場で高齢者に向き合い、尊厳ある人生への支援を多様に行い、優れた援助実践を持ち寄り、交流し、全国に発信する広場となっています。その中でも分科会は参加者が仕事への誇りを持ち、勇気と元氣を得ることを目的にしています。単なる事例発表ではなく、一日をかけて参加者全員がテーマに沿って本音で語り合い、今後の豊かな援助実践につなげる内容となっています。

2日間で何するの？

1日目は基調報告、そして夜にはお楽しみの交流会を予定しています。

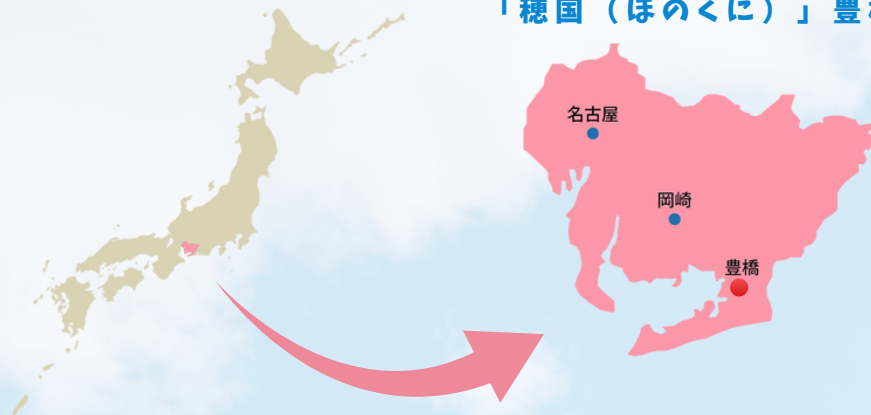
ぜひ皆さんご参加いただき、愛知ならではの企画と全国の仲間との交流をお楽しみください！！

2日目はテーマごとに分かれての分科会です。

職員研究交流集会の中心的な取り組みです。各施設からの実践報告をもとに本音で語り合い、認め合い、元氣になりましょう！

開催地は愛知県「豊橋市」

「穂国（ほのくに）」豊橋



豊橋市は、愛知県の東南端にあって、東は静岡県と接し、南は太平洋、西は三河湾に面しており豊かな自然と温暖な気候に恵まれたところです。また、東京と大阪のほぼ真ん中にあり、アクセスも良く渥美半島や東三河地域への玄関口としての役割を担っています。

この地方は、古くは「穂国」（ほのくに）と呼ばれていましたが、大化の改新のころ「三河国」に統合され、鎌倉時代には「今橋」と呼ばれるようになり、戦国時代に入ってから「吉田」と改称されて、江戸時代は、城下町として、また東海道五十三次の宿場町として栄えました。

明治に入り「吉田」を「豊橋」と改称し、明治39（1906）年8月1日に愛知県下で2番目の市として産声を上げ、平成18（2006）年には市制施行100周年を迎えた人口約38万人の東三河の中心都市として発展しています。温暖な気候と豊かな水に恵まれたこの地域は、全国有数の農業の盛んな地域であり、多くの種類の野菜、果物が全国各地へ出荷されています。

また、豊橋ちくわ、菜めし田楽、三河つくだ煮、濱納豆などの伝統の食文化に加え、新たなご当地グルメ「豊橋カレーうどん」も楽しめます。

一方、伝統工芸品である豊橋筆は、高級筆として広く知られおり、伝統文化として450年余の歴史を持つ手筒花火や千年余受け継がれている豊橋鬼祭などが脈々と継承され観光面でも一躍を担っています。また、全国でも数少ない路面電車が市民の足として親しまれ、環境に優しい乗り物として注目を浴びています。三河港は国内外の数多くの自動車メーカーの輸出入拠点となっており、特に輸入車につきましては、台数、金額とも日本一を続け、輸入車の2台に1台は三河港から陸揚げされたものと言われています。

一般財団法人豊橋観光コンベンション協会HPより抜粋
<https://www.honokuni.or.jp/toyohashi/>



豊橋名物といえ

豊橋カレーうどん

豊橋のうどん屋さんは自家製麺率100%！その美味しいうどんを、もっと沢山の人に食べてほしい！というアツイ思いから「豊橋カレーうどん」が誕生。カレーうどんは、カレーのルーが残りがち。残りのルーも美味し〜く食べてもらえる様に器の底にひと工夫。麺にもカレーにも、そして食べ方にも愛情が詰まった豊橋カレーうどんを食べにおいでん！！

※「豊橋カレーうどん」は、豊橋市内に店舗を構え「豊橋麺類組合」に加盟し、かつ、提供店で構成される「チーム華麗」に加盟する店舗のみが販売できるご当地グルメです。

「豊橋カレーうどん」の5箇条

- 1.自家製麺を使用する。
- 2.器の底から、ごはん・とろろ・カレーうどんの順に入れる。
- 3.豊橋産ウズラ卵を使用する。
- 4.福神漬け又は薬漬け・紅しょうがを添える。
- 5.愛情を持って作る。



「豊橋カレーうどん」の食べ方

驚きの2層構造にびっくり！
二度おいしいのが「豊橋カレーうどん」

- 1.カレーうどんをふつうどおりに味わう！
Point!! 器の底へ箸をさして混ぜないように。楽しみが半減するよ。
- 2.うどんを食べ進めると、うどんの下から「とろろがのったごはん」が出てくる！
- 3.カレーと絡めて二度目の味を楽しむ！



お越しの際は
ぜひご賞味ください！！

一般財団法人豊橋観光コンベンション協会HPより抜粋
<https://www.honokuni.or.jp/toyohashi/udon/>

私たちが
実行委員です！

元気になり
豊橋へおいでん！

