

シンポジウムについて

2日目開催のシンポジウムの内容をお知らせいたします。

テーマ 目的 参加職種は・・・

『それぞれの立場から考える認知症のエンドオブライフケア』

医療・介護・地域における認知症ケアの実践報告から、
認知症の方が最期まで安心して暮らすための医療・介護の在り方について、
多角的に議論を行い、参加者全員の学びを深める機会とします。

医師・看護師・介護福祉士・作業療法士・自治体認知症地域支援推進員が登壇します。



--- 全体懇親会について ---

懇親会について、お問合せがありましたのでご連絡させていただきます。
大変申し訳ございません。

今回の認知症懇話会では参加者の懇親会は予定しておりません。
各自で福岡・博多の 街・食・夜をお楽しみください。



参加を検討されている方へ

締め切りは9/30ですが、
お早目の登録にご協力
お願いします。

《 9月22日の
参加申し込み状況 》

参加予定数

163名

発表予定数

59名

実行委員からの博多グルメ情報①

水炊き編

今は暑すぎて想像できませんが、11月後半はきっと寒くて暖かいものが食べたい季節になっているのだと思います。博多はもつ鍋が有名ですが、私は昔から水炊きの方が好きです。この水炊き・・・「みずたき」と「みずだき」があるのはご存知ですか？

何が違うのか・・・というと、
透明なスープをみずたき、白濁のスープがみずだきというのです。
骨付きの鶏肉をじっくり煮込むと白濁スープになるそうです。

おススメその1

まず、目の前に鶏肉、ミンチ肉が入った鍋が置かれます。
お店の人が鍋からお玉で一杯ずつ湯吞にスープを入れてくれます。
そこにお好みで刻みネギと一つまみの塩を入れ、飲むのです。これが美味しい。

おススメその2

ポン酢で食べるのが、主流です。お店によりその味が違うのがまた良し。
薬味の柚子胡椒やモミジおろしも店で違います。

おススメその3

べはちゃんぽん玉。雑炊もおいしいのですが、私はこのちゃんぽん玉が好きですね。
文字数の都合上、水炊き本体の説明は省きますが、試してみてください。
お値段は、お店によりますが、私がよくいくお店はコースで1人前4,000円くらいで満腹です。



開催日：11月21日午後～22日昼

場所：博多国際展示場

福岡市博多区東光2丁目22番15号



第11回認知症懇話会実行委員会 事務局 (荒木一親)

〒837-0924 福岡県大牟田市歴木4-65 親仁会本部

TEL：0944-53-5801 FAX：0944-53-5850

Email：k-araki@kome-net.or.jp