



相模原市の市の花でもある紫陽花が少しずつ咲いてきました。通勤途中には紫陽花をお庭に植えた家が多くあります。よそのお家の紫陽花を勝手に撮るわけにはいかないので、冬芽に引き続き、またしても相模緑道緑地の写真です。オギジビの待合室の飾りつけにも注目してください!





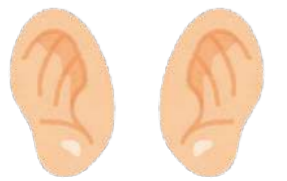
コミュニケーションストラテジー



カスタネット通信5月号では、補聴器や人工内耳装用者が便利に使用できる、技術革新についてののはなしを書きました。しかし、人と人とのコミュニケーションは、そういった技術だけでは上手く行かないことも多々あります。今月号ではそのような時に用いる、“機器を用いない”コミュニケーションストラテジーについておはなしをしたいと思います。

コミュニケーションストラテジーとは、“コミュニケーション上の問題を切り抜けるために用いるストラテジー(方略)”のことです。ここでは難聴のある方とその対話者がはなしをする時に、聞き誤りや聞き逃しを最小限にするための方略としておはなしします。

上手なコミュニケーションにはお互いの協力が必要です。下に難聴のある人が主体となっていくストラテジーと、対話者が主体となっていくストラテジーを「見ること」「聞くこと」に分けて書きました。

	難聴のある人が主体	対話者が主体
見ること 	<input type="checkbox"/> 読話(唇の動きを見る) <input type="checkbox"/> 対話者の顔が影にならない場所に移動(読話のため)	<input type="checkbox"/> 簡単な手話、指文字、ジェスチャーの使用 <input type="checkbox"/> 文字で書く 
聞くこと 	<input type="checkbox"/> 背景雑音を減らす(テレビを消す、窓を閉める) <input type="checkbox"/> 対話者に近づく <input type="checkbox"/> 相手のことばを繰り返し、確認する <input type="checkbox"/> 反響の低減	<input type="checkbox"/> 会話を簡略化する(ダラダラと話さない) <input type="checkbox"/> 聞き返された時、繰り返すより言い換えてみる <input type="checkbox"/> ゆっくりはっきり話す

*相手の口元を見る、近づくといったことは残念ながら現在は難しい場合もありますね。この様な状況下では他のコミュニケーションストラテジーの使用がより大事になります。

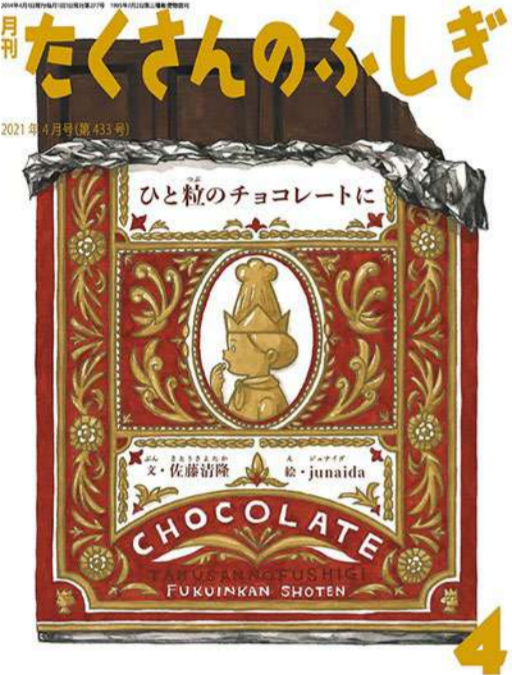
対話者が主体となっていくストラテジーについて、難聴のある人が“こうして欲しい”と説明し頼むことも必要です。しかし相手に遠慮してしまい、対話者にこれらのことをお願いすることが、“気が進まない”ということも多くあります。そのような時のため、対話者も上に記したことを覚えておくと、役立つかもしれません。これらはほんの一部の例なので、実際に難聴のある人とお話しをする時にどうすれば聞きやすくなるか、話し合ってみることも大事ですね。

皆さんが好きなお菓子はなんですか？

私が好きなお菓子はチョコレートです。学会出席などで地方に行った時には、その土地のチョコレート店を訪ねます。例えば広島県尾道に行ったときはUSHIO CHOCOLATL。しまなみ海道の向島にあるチョコレート工場



兼お店です。車は運転しないので、尾道で自転車を借り、フェリーに乗って向島に渡り、走ること40分あまり。世界各地の農園から仕入れたカカオ豆からその個性を生かしたチョコレートを作るUSHIO CHOCOLATLがあります。写真はお店の前から撮ったものです。大林宣彦監督の「ふたり」の撮影に使われた場所だそうです。中学生の時に主題歌と共に話題になったなあと思いながら眺めました。



ところで、2021年度のオギジビ文庫は月刊絵本として「かがくのとも」と「こどものとも」、「いきものづくしものづくし」が届きます。魅力的な月刊絵本が多く選びきれなくなり、自分用に「たくさんのふしぎ」と「知識ライブラリー」を申し込みました。そして「たくさんのふしぎ」の4月号が「ひと粒のチョコレートに」でした。カカオの実の生長や、実から取り出したカカオ豆がひと粒のチョコレートになるまでの道程が歴史的視点、科学的視点で描かれています。

興味深く本を読んでいるときに、写真の手作りチョコレート・キットを見つけました。京都のDari Kという会社が発売しているものです。Dari Kは京都に行ったとき、先輩に連れて行ってもらったのですが、京都在住の人でも探してしまうくらい、分かりにくい場所にある小さなお店でした。GW、暇を持て余すだろうと予測し、このキットを購入しました。



キットの中身は3つ、インドネシア産の生カカオ豆、シリコン製モールド、ブックレットです。チョコレート作りは農園で発酵・乾燥を終えた生カカオ豆を家で焙煎するところから始めます。ビニール袋を開けるともうチョコレートの香りです。63粒入っていました。なぜわざわざ数えたかといいますと、16世紀に中米ではカカオ豆がお金の代わりとして使われていたと書かれていたからです。カカオ豆63粒と交換できるのは、小さなウサギ2羽とアボカド1個だそうです。チョコレート作りは生カカオ豆を洗う、焙煎する、皮を剥く、砕く、湯煎しながら練る、と続きますが紙面も限られているので、詳細は省略します。ご興味を持たれた方がいらっしやいましたら、ぜひ挑戦してみてください。



2000年頃、カカオ農園での児童労働の問題が報道され、フェアトレードが話題になりました。この数年は先月号でも書いたSDGs(1.貧困をなくそう、8.働きがいも経済成長も、13.気候変動対策、など)を掲げるチョコレートの会社も増えているようです。社会的な問題に興味を持つ方、お菓子作りが好きな方、カカオ豆の価格は適正なのだろうかと経済に興味がある方、化学反応について学びたい方、地理や歴史が好きな方、ひと粒のチョコレートは色々な人の好奇心をかきたてる食べ物ではないでしょうか。半日かけて生カカオ豆から手作りしたチョコレートは、

「酸味が強く苦みはおさえられ、穏やかな香り」というインドネシア産カカオの特徴がよく表れたものでした。しかしくちどけなめらかな…とはいきませんでした。

粉碎不十分と練る過程での温度調整が要因でしょう。