

第19回 おにっこまつり

新おにっこハウスのお披露目も…

真夏の様な陽射しが降り注ぐ中、第19回おにっこ祭りを開催いたしました。新おにっこハウスへ移転して、初めて迎える新おにっこ祭り。ご来店頂いた皆様がスムーズに移動できる為には？第1会場、第2会場どんな魅力ある会場にしていこうか？何事にせよ初めての試みには、ドキドキ感と不安がつきもの。当日までギリギリ準備に追われつつ新しい形でのおにっこ祭りとなりました。

当日は、お天気にも恵まれ、たいへん多くのお客様にご来場頂きました。第1会場、第2会場もバスのピストン移動を活用してそれぞれのイベント会場となったと思います。



年々回を重ねるにつれ、規模が大きくなっていくおにっこ祭り。

イベント規模の大きさがそのイベントの素晴らしさを計るものではありませんが、大きくなっていく経過の中でもおにっこ祭りらしさってなんだろう？と、感じました。

4年前から復興支援とチラシにも掲載し、今も少しですが継続して東北関連商品を扱っています。今回はネパール支援として、「ぐりん」さんが売り上げの全額を復興支援として寄付される活動をされていました。

会場には、作業所さんも多く出店され、様々なハンディキャップを持つ方々がお祭りの1日を楽しみます。反原発の小さな旗が風に揺れ、ハンディを持つ親の会の活動資金の為のバザー品が並びます。

有機農業の方々が手塩にかけた「食」を売り、地域で人気のお店の前には老若男女が列をなし、お目当ての商品をGETする。

1つ1つのお店から沢山の生き方、暮らし方が垣間見えるような気がします。

多様な価値観がありますが、色々な人たちが集い、食の安全や環境への配慮や人への思いやりをほんの少しでも伝えられる・感じられるそんなおにっこ祭りにしていけたらとようやくお祭りの余韻から落ち着いた今感じています。

1年を通じおにっこハウス最大のBIGイベント「おにっこ祭り」を無事に成功できた事に安堵と感謝の気持ちでいっぱいです。

【第1会場 松村】





2月3日節分の日オープンしたおっこハウスは、第2会場として約20店舗の方々と4組のステージ発表で大いに盛り上がりました。

新店舗内では、地元や近隣の生産者さんの安心・安全なお野菜の販売。会場外では、地元消防団のご協力のもと消防車に乗せていただいたり、目の前で大迫力の放水を見ることができました。

ご来場のお客様の笑顔。お力添えをいただいた方々。恵まれた天気。全てに感謝の気持ちでいっぱいです。

ありがとうございました。

【第2会場 野部】



～～ハイツ桜ヶ丘より～～



小原ホーム・ハイツ桜ヶ丘では、個々の仲間たちへの個別の支援を始めています。仲間たちの要望に応じて、タウン誌でチェックして日帰り温泉や気になるお店のランチやスイーツを食べに行ったり、イベントへの参加等を行っています。

生活場面では仲間たちと一緒に衣替えや部屋の掃除をして、きれいになった部屋でゆっくりとティータイムやおしゃべりを楽しむこともあります。日々、複数の人たちと過ごす時間の多い仲間たち。みんなと一緒に楽しいけれど、たまにはゆっくりと自分だけの時間も楽しみたい。そんな仲間たちに個人の要望に沿った時間がほんの少しでも提供できればいいなと考えています。



イチゴ狩りに行ってきました！



おにの新聞



地域福祉活動グループ NPO「おにの家」
埼玉県熊谷市板井1630-7 <http://onikko.org>
電話 048-536-1344 FAX 048-536-1915

2/3 新おにっこハウス オープン

朝8:00 まだ皆が出勤する前の静かなおにっこハウスに毎日の様にお掃除に来てくださる方がいらっしやいます。
開店前の1・2時間の中で前日の汚れを拭きとり、新しく始まる今日を整えてくださいます。
出勤してきた仲間が、その方の周りに集まり時々お手伝いをしたり雑談をしながら過ごす朝の風景です。

店外へ出れば、周囲にはいつも綺麗に咲いている花々。
おにっこハウスと10年来のお付き合いをさせて頂いているK夫妻がいつの時もおにっこハウス周辺の花や緑を大切に育て、愛しみ長い年月手塩にかけて見守って下さっています。
「暑い」と言えば、ゴーヤのグリーンカーテンを作ってくれたり、2月のOPENに、時には冷たい北風の中、パンジーや苗を植え、2月3日の開店に華々しく美しい花を添えて頂きました。
日中の陽が伸びると真っ暗になるまで土を触り、夏の炎天下の中も汗をかきながらの水やり、その愛情(花に対してもおにっこハウスに対しても)の深さは感謝しきれない程です。

お店の周囲を取り囲む芝。真冬の寒い時期に植えた為、根付くか心配でしたが、春になりようやく芽吹きはじめた頃「これじゃダメだよ」と、こちらも知人の方が泥だらけ・汗まみれになり夜遅く暗くなっても手を止めず、数日にわたり芝の手入れをして下さり、今では芝が青々と育ってきました。

2月3日「節分の日」にオープンした新おにっこハウス。お陰様で、沢山のお客様にご来店頂き忙しい毎日無事すごすのが精いっぱいの日々です。
大きく、きれいな店舗、それを継続し、「いいお店」に育てていくのは人の力。
おにっこハウスを大切に愛しんでくださる方々の底力を受け、働く仲間にとり楽しくやりがいのある職場となり、スタッフにとっても楽しく仲間と共に働き、「今日も一日頑張ったネ!」と、笑顔で終われるような日々を1日1日築いていくことが「いいお店」につながっていくのではと思っています。
移転に伴い、多くの方々の応援をいただき、無事新おにっこハウスがOPENし、軌道に乗り始めました事をこの場をお借りして、改めて感謝の気持ちを伝えたいと思います。

本当にありがとうございました。



新人さん紹介

新おにっこハウスに移転して、新しく8名のスタッフが
増えました。どうぞよろしくお願い致します。



湯沢夏菜さん



長谷川桂さん



高瀬知子さん



高野明さん



前田裕子さん



金沢繭生さん



廣田昌子さん



守岩照子さん

味噌仕込み班より

おにっこハウスが味噌を仕込み始め、29年目になりました。
変わらぬ味を代々受け継ぎ新しい工場で、寒仕込みも無事
終了いたしました。

お陰さまで味噌の売れ行きが好調で、今年度は在庫が大変
少なくなって来ております。売り切れの際には皆様にご迷惑を
おかけ致しますが、次回の彼岸明けまで少々お待ちいただくこ
とになります。

味噌の仕込み量も毎年増やし、できる限りの努力はして参り
ますが、仕込める量の限界もあります。
どうぞ、ご理解のほどよろしくお願い致します。

※10月～4月頃までの期間従業員も募集しております。
体力に自信のある方、味噌の仕込みに興味のある方、
お気軽にお問い合わせください。

味噌仕込み班 担当 小山まで
TEL 090-6305-5437