

たまりしょう油こうじがかわります！

たまり 醤油麹

麹ならではの甘味が
口の中いっぱいに広がります



今まで使用していた再仕込み醤油が、製造元の関係で販売中止となりました。「さて…どうしよう」と皆でいろいろ検討を重ねた結果

「そうだ!! おにっこにも『たまり』があるじゃない」
「それで作ってみたらどうなるかな…」などと
試作をし出来上がった

『たまりしょう油こうじ』

たまりはお味噌が発酵していく中で出来る味噌屋ならではの贅沢な逸品。それに麹を合わせてつくるのだからその「うまみ」は想像以上です。

ご飯にかけてもよし、炒め物の最後のかくし味、これからの季節冷や奴に、きゅうりスティックに…

しょう油こうじは数あれど、味噌のたまりで作ったたまり醤油麹はオールおにっこオリジナルです。自信作です! 是非お試しください。

新しいなかま



星野 幸子さん



喫茶店舗班に入り3ヶ月がたちました。テキパキと仕事をしている職員の皆さんに繰り返し教えてもらい、亀の歩みで覚えています。個性豊かな皆さんと一緒に自然いっぱいのおにっこハウスで仕事が出来て楽しい日々です。笑顔と明るい声でがんばります。

新商品の紹介

「麹」ブームが続いています。発酵の素晴らしさがあちこちで取り上げられる今、従来の食品にひと手間、ふた手間加えた発酵関連食も人気です。そこで…

おにっこハウスも念願の発酵スイーツ

「甘酒アイス」

「味噌アイス」

を作りました 😊



味噌アイス

もちろんおにっこ味噌を使用。甘いだけじゃない、口に残るさっぱりとした味噌味があとを引きます。



¥300



甘酒アイス

通常販売している甘酒をさらに濃厚に仕上げた甘酒をたっぷり使用。スイーツでありながらも『美』にもつながる一品です。

ご贈答や

プチお土産に

美味しさと話題性

バッチリです

おにる新聞



地域福祉活動グループ NPO「おにの家」

埼玉県熊谷市板井1220-1

電話 048-536-1344

http://onikko.org

おにっこまつり 開催



空から降りそそぐ太陽の日射しは真夏のようにギラギラと暑かった…そんな中、第21回おにっこ祭りが開催されました。☀️

自称 晴れ女パワー炸裂!と言ってもパワーありすぎる暑さの一日、ご来場の皆様、出店者の皆様も一日終わってクタクタだったと思います。おにっこ祭りにご参加の皆様ありがとうございました。

年々ご来場者数も多く規模も大きくなっていくおにっこ祭りですが、今年も115店のお店に4,000人(主催者発表)のお客様にご来場いただきました。大きさや数で競う気持ちはありませんが、それでも人と人がつながって、人が人を呼び、点と点が線となり、やがてそれが「縁」となる。それを感じられる事はとても幸せなことだと感じていました。

メイン舞台は オープニング「松っ子太鼓」



東松山特別支援学校を拠点におにっこの仲間たちは月2回 夜仕事を終えてから練習に通っています。年に2回のおにっこまつりとハロウィンまつりでの演奏は晴れ舞台の日。この日に合わせて練習を積み重ねオープニングを飾ります。自信に満ちたその顔はいつもの表情とはちょっと違って見え、私たちもとても誇らしい気持ちになります。

初参加の「よさこいわさび」さん、「KID'Sダンス」もバッチリカッコよく、「ハーティウィンドアンサンブル」さんの音色にしばれ、圧倒的なステージを魅せる「エイサー隊」、会場を練り歩く「チンドン屋」さん、民族たいこ「ジャンベ」さんも行田からの初参加でした。そしてこの日天気にピッタリな「タヒチアンダンス」チームが2組 妖艶な踊りで会場の皆様に魅了していました。



今年は第2ステージも設け、そちらでも一日を通じて楽しいパフォーマンスが繰り広げられました。スコープ片手に演奏する「スコープおじさん」は大人気。おにっこ常連バンド「あぜ道」さん、「KAZO O」さん、「ありえるバンド」さん、軽快な演奏でこちらも大盛り上がりでした。

会場内は…115店が出店



手づくりシロップで行列を生みだすかき氷屋さん、捨てられていく犬猫の保護活動の資金を得る方、徹夜で焼き上げてくるパン屋さん、何度も試行錯誤してこの日を迎えた寒天屋さん。

ここにしかない、この日しかない、オリジナル商品が自信と物語を揃えて並んでました。ハンディのある方も沢山出店頂きました。初出店の方も沢山いらっしゃいました。一本の線を引けば左と右。上と下がうまれますが、おにっこまつりは皆一緒。

子供がはしゃぎ、ハンディのある方が飛び跳ね、車いすの方が行きかいます。それぞれの楽しみ方でこの日一日を楽しんでくれている、公園の中はそんなエネルギーでいっぱいでした。



恒例の大抽選会も300本!! 目を輝かせた皆さんがくじを今か今かと待っています。今年も取引先の皆様から沢山の協賛品を頂きました。30kg玄米に始まり、ビール1ケース、カップラーメン1ケースと大盛り上がりで、今年のおにっこ祭りも終了しました。

編集後記

年に2回、夏と冬 発行しているおにっこ新聞です。限られた紙面でお伝えできるのは大きなイベントが中心になりますが、毎日毎日同じようでも決して同じではない日々が巡っています。進んでいる日、立ち止まる日も、後退しそうな日、いろいろありますが、振り返ればまちがいなく歩んでいるようです。情報の速さ、量にあふれる世界ですが、自分たちのスピードで自分たちに必要なものをきちんと選んでいけるそんなおにっこハウスでいたいと思います。
(松村 里香)



仕込み班

2016年11月から始まったみその仕込みも、4人のなかまを含む16人の手によって、今年5月に無事終えることができました。毎年「おにっこみそ」を心待ちにいただき本当にありがとうございます。今の時代、多くのみそは機械生産が主流ですが、経験を重ねた人の手とこうじ菌が織り成す「おにっこみそ」のおいしさを、今年も皆さまの食卓にお届け出来ることを、私たちも楽しみにしております。

ところで、世の中は甘酒ブームが続いているそうで、「甘酒」の作り方を聞かれることもしばしば。今回は「甘酒」の話をしようと思います。「おにっこ甘酒」はみそと同じく、全自動の機械生産ではなく、「おかゆ」に「こうじ」を混ぜ、何回も人が温度や甘みを確かめながら、保温調整して作る方法です。

まずは「こうじ」ですが、毎日の気温や湿度に合わせ、発酵を微調整しながら作ります。夏場は、さらりとした仕上がりの甘酒になるように、冬場のこうじよりも、やや若いこうじに仕上げております。次に「おかゆ」は、地元熊谷産の特別栽培米をキッチンで炊き、そのごはんを水でおかゆを作ります。このおかゆも季節より煮詰め方を変えて調整していきます。出来上がったおかゆを60℃に冷まし、こうじをよく混ぜ、ほぼ60℃の状態ですぐ8～10時間保温します。

甘酒の温度が上がりにくい場合（こうじのやる気がない）は加温し保温時間をやや長めに調整します。甘みが少ない場合（こうじの元気がない）は、よく混ぜて空気に触れさせて酵素を働きやすくします。このように「おにっこ甘酒」は、人と甘酒が季節やこうじの健康状態などと相談しながら仕込まれています。昔、ご家庭で作っていた甘酒のように温かい味になるように。

今、お店に並んでいるのは、夏の間のみの限定の味、さっぱりとした甘酒です。
おにっこの夏の味をぜひご賞味下さい。



養鶏班



おにっこハウスでは、約1800羽の鶏を飼育しています。エサやり水やり野菜やり、採卵、フンの片付け、卵拭き、パック詰めetc 暑い日、寒い日、あの大雪の日も、毎日毎日お世話します。今日は、卵拭きのお仕事におじゃまさせていただきました。卵の温かさ…産まれてすぐの卵って、とってもあったかいんです。



おにっこの仲間の はるみさんの言葉…
「汚れ卵を洗うときは、水に浸けちゃダメなんだよ。生きてるから。卵は呼吸してるからね。」
卵 = 生命 なんだということに改めて気づかされました。

農家さんから残り野菜を分けて頂いてます
ご近所さんの優しさに感謝、野菜もモリモリ食べますよ



これら全ての工程を手作業で行っています。ここ最近1日1100個前後の卵を採卵しています。日々の鶏の健康状態・卵の様子がよくわかります。

手間暇・愛情をたっぷりかけた
♥おにっこ卵♥です。



ひとつひとつ丁寧にタオルで拭きます

小原ホーム・ハイツ桜ヶ丘

NEWS

夢に向かって一歩前進 !!

サテライト型住居(近隣アパート)を利用して、念願だった一人暮らしに向けて一歩を踏み出した仲間がいます。サテライト型住居とは、本体のグループホームと密接につながり、支援を受けることを前提とした一人暮らしに近い形の住まいのことです。これまでに簡単な昼食作りや部屋の掃除、お金の使い方や身体のいたわり方など少しずつ職員と一緒に準備してきました。これからも「わたしがつくる、わたしの暮らし」が実現できるよう仲間の少し後ろから支えていきたいと思います。(小原)



「将来の夢」

将来の夢 それは けっこんです。
まだまださきだけど お金をたくさんためて式をあげて、家を借りて、子供出産したり、家族仲よく ♥♥♥♥
夫婦円満(*^~^*) これが将来の夢です。それにむけて、今、一人暮らしをしながら、自分でできることをしています。(持田)

「一人暮らし(サテライト)はどうですか?」の問いに「静かでいい!!」と笑顔で元気のいい返事が返ってきました。朝食、夕食は、15分くらいかけて、自転車でハイツ桜ヶ丘へ食べに来ます。雨の日は大変ですが、それでもホームより一人暮らしの方が気に入っているようです。金曜日の休みの日は毎週、平日の夕方時々職員が様子を見に行きます。10年余りのグループホーム生活を経て、一人暮らしへ。そして、次の場に向かって、頑張れ、忍さん。(櫻井)

