

おにの家新聞



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>

今世間ではもうすぐやってくる高齢化社会に向けての危機感をよく耳にします。

4人に1人、3人に1人と様々なメディアでその高齢化のスピードが取りざたされる昨今。

おにっこハウスもグルッと見渡せば31年前、エネルギーを爆発させながら立ち上げたスタッフも仲間も31年の年月を重ねてきました。



その一方で特別支援学校を卒業したての、20歳そこそこの若い力の「塊」みたいな元気いっぱいの人もいます。

経験を重ねた世代、ちょっと一休みしながら世代、好奇心いっぱいの世代、脂ののった世代、様々な世代が一つ屋根の下で一緒に働くことはとても素敵な事です。

それは今もう一つよく言われる「多様性」とも重なり、強いもの（何を持って強さを感じるかは個々の考えによりますが）だけが集まってスピードを速め、どんどん決め、前へ前へとすすむ時代ですが、強さも弱さも抱えた人が一緒に働きながらスピードの強弱をつけ、前へすすんだと思ったら後退したり、同じ処をグルグルしたりしながらも、互いの存在に想いを馳せられるそんな関係がこれからは大切であって欲しいと願います。

小さな文字が読みづらくなったり（笑）

忘れ物ばかりしてしまったり（笑）しつつも、それを日常の中で笑い合い、いろいろな世代、立場の人が働ける環境が持続可能社会へとつながっていくのではないかと思います。

知識、経験を教えられ、それをつないでいく、仲間を支えたつもりが、仲間に助けられ、多世代、多様性のスタッフと仲間たちで今日もおにっこハウスは元気に営業中です。

(松村 理香)

► 研修旅行 『発酵食品を学ぼう』 in 千葉・茨城 10月1日

今年の研修は千葉・茨城へ、テーマは『発酵食品を学ぼう！』

まず千葉県、道の駅「水の郷さわら」と「発酵の里こうざき」へ。

発酵食品がメインの道の駅で、麹や味噌など発酵食品にたくさん触れることができます。また地元の野菜などが所狭しと並んでいました。

レストラン「オリゼ」では発酵食品を使った料理がほとんどです。肉も魚も優しい味付でやわらかで、超厚い200gのとんかつもとてもおいしかったです。



続いて茨城県日立市の「みずきの庄」に向かいました。ここでは味噌の詰め放題などのイベントを行なっておりお客様でいっぱいです。店内に入るとキロ1000円以上の味噌が木桶に入って量り売りをしています。また瓶入りの甘酒や甘酒のクラッカー等々、もちろん多種多様な味噌もたくさん！！

研修を終え、おにっこハウスでもお客様に満足していただけるものを作りたいと改めて感じました。



千葉県 道の駅「発酵の里こうざき」で昼食

みそ仕込み班

まもなく新みその季節です！

去年、寒い中に仕込んだみそが、そろそろ皆さまの食卓にお届けできます。国産のお米をこうじにして、地元の大豆と赤穂の塩の伝統的な方法で作られたおみそは、今年もいい香り。こうじ菌が、ゆっくりと時間をかけて、おいしいみそにしてくれています。

この時期になると、新みそでどんなおみそ汁を作ろうかなどワクワクします。

おにっこみそで作るおすすめの秋の味噌汁の具の組み合わせは、

米麹みそ→「里芋とわかめと油揚げ」

「秋ナスとニンジンと厚揚げ」

「ごま油で炒めた長ネギのみ」

特選みそ→「ほうれん草と椎茸とおもち」

「おぼろ豆腐とネギと柚子」

「お麸と細ネギ」

麦みそ→「ごぼうとニンジンと舞茸」

「カボチャとわかめと油揚げ」

「大根と豚肉とショウガ」

熟みそ→「シジミと三つ葉」

「サツマイモに七味唐辛子」

「なめことネギ」



皆さんもお好みのおみそ汁を見つけて是非ご家庭で味わってください。本当にいつもおにっこみそをお求めいただきありがとうございます。皆様の声を励みに、おいしいみそをお届けできるように今年も仕込み班一同頑張ってまいります！

養鶏班

おにっこワクモ退治

今年8月に欧州で、殺虫剤フィプロニルの成分が混入された卵が見つかったニュースを覚えていらっしゃる方も多いと思います。EU規制により、フィプロニルを食料生産動物への使用禁止にしていますが、農場衛生管理などのサービス会社が、養鶏場で「ワクモ」の殺虫剤として使用し、薬剤が混入した大量の卵や卵を使った食品を回収するということがありました。

「ワクモ」とは、ダニの仲間の寄生虫であり、ニワトリが夜間止まり木で寝ている間に血を吸い、日中は止まり木の裂け目や亀裂の中に潜伏します。ニワトリがワクモに血を吸われると貧血になり、産卵低下を引き起こしてしまう厄介な寄生虫なのです。

おにっこニワトリは開放鶏舎で育てているため、ワクモの発生率はさほど多くありません。万が一ワクモを見つけたときは、一切薬剤を使用せず、日中に止まり木の隙間に固まっているワクモだけをガスバーナーで焼くという方法で退治しています。実はその方法で、止まり木が発火し、危うくローストチキンになってしまいそうになったことがあります。大事に至る前に鎮火し、事なきを得ましたが・・・

地味な作業ではありますが、餌のように直接ニワトリのからだに入るものや、鶏舎の環境、寄生虫の駆除方法も安全性を重視しています。おにっこ卵を食べることにより、お客様のからだを作り、健康を守っていこうという気持ちを大切に、仲間と一緒にニワトリのお世話をしています。

この秋もおいしい卵をお届けします。今後もよろしくお願ひいたします。



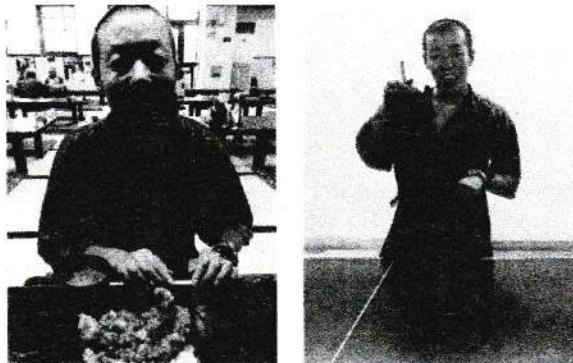
ワクモ

小原ホーム・ハイツ桜ヶ丘 NEWS

平成29年6月

ハイツ桜ヶ丘で生活している田沼君が、世話人の高野の家に泊まりに行きたい、温泉に行きたいとずっと言い続けていましたが、その願いがとうとう実現しました！

温泉は、嵐山町の平成楼に行きました。
露天風呂、ジェットバス、ハーブ湯、薬湯などに入りました。
夕飯は、田沼君はウナギを食べたかったのですが、残念ながら無かったので代わりにアナゴ天重にして、デザートにきな粉アイスも食べて大満足。
食後の運動に卓球も初体験！
思ったよりも激しい運動になったので、卓球のあとにもう一度温泉に入って汗を流しました。



高野家のお泊りでは、田沼君はトランプをしたかったのですが、なんと忘れてしまいました！代わりにウチの猫達と遊びました。
ハイツでは動物と触れ合う機会が少ないので、田沼君は楽しそうでした。
僕も田沼君がこんなにも動物が好きなのを改めて知ることができました。



田沼君には僕の仕事の手伝いもしてもらいました。野菜の出荷です。
野菜の入った重いコンテナを運んでくれたり、値段のシールを貼ってくれました。
値段シールは逆さまに貼ってしまったりもしましたが、真剣に一生懸命お手伝いしてくれました。
お手伝いのあとは、豆腐工房わたなべでアイスクリームを食べました。最高の笑顔でした。
最後に家に戻って、ちょっと遅い朝食を僕の奥さんも一緒に、皆で食べてハイツに帰りました。



一泊二日の短いお泊りでしたけど、田沼君には楽しんでもらえたかな？
僕も田沼君のハイツでの生活とは違う面を見ることができて、ますます田沼君のことが好きになりました。また遊びに来てね。

ハイツ桜ヶ丘世話人 高野 明

►おにっこ旅行

2017.6.25

富士サファリパーク & あさぎりフードパーク



富士サファリパークにて

今年の旅行は「富士サファリパーク&あさぎりフードパーク」です。小雨残る中、深谷観光さんのバスで行つきました。バスの中では恒例のカラオケ大会。

おにっこのみんなはカラオケがだあ~い好き。
演歌・ポップ・民謡で大盛り上がり。

いざ「富士サファリパーク」へ
日頃の行いが良いのか、ちょうど雨がやみ富士山がかおを出してくれました。目の前にいる動物たちにみんな身を乗り出して大興奮。

大興奮で動物たちを見たらお腹もペコペコ。園内にあるレストランでランチ舌鼓。あらっ!? 動物を見ている時より笑顔なんじゃない? 花より動物より、なによりも食べ物ね。

次は「あさぎりフードパーク」へ
ここは酒蔵、牛乳の加工場、干芋屋、地元野菜・果物の販売等いろいろなお店が集まっているところです。

お土産もい~っぱい手にして、1日たっぷり楽しんでパワー満タン!! 充電完了!!
明日からまた笑顔で頑張れます!



編集後記

10月は新味噌を出す時です。毎回、今回のお味噌はどうだろうとワクワクしたり、ドキドキしたり。まっさらお味噌をだし汁でとき、何も入れずに皆で試飲します。

「……うーん…新味噌だね～…」と一同うつとり。

季節の節目を新味噌で知る、贅沢で豊かな気持ちになります。そして11月より今期の味噌仕込みシーズン到来です。日の出より早くからの仕事で、おにっこ味噌をつくっていきます。

(松村 理香)