



## 新商品

2月から店頭にて販売しています

### おにっこ味噌漬け豚肉



使用しているお味噌は

おにっこの「熟成味噌」

お味噌の発酵作用で

お肉が柔らかくなり

火を通すことで

ジューシーでとっても美味。

お肉はもちろん  
国産!!

- お弁当のおかずにも
- 忙しい日の一品に

ぜひお試しください

●3枚入り ¥594  
●5枚入り ¥982

ランチでも提供しています

## 新しいなかま

松永 由美さん

週に3~4日、喫茶厨房でお世話になっています。まだ慣れないことばかりですが仲間にも助けられ、ベテランの先輩にも助けられ、充実した毎日を過ごしています。ありがとうございます。



がんばれ〜

須永 照江さん

皆さんと一緒に働いて毎日楽しいです。頑張りますのでよろしくお願い致します。

## 編集後記

先日都内へ行く機会があり、2020年のオリンピックに向け、バリアフリー化がどんどんすすみ、車いすの方もたくさん外出されているのを見かけます。ハード面が整う一方で何十年も家の中でハンディのある子どもを監禁していた事件のニュースなどを耳にして、ソフト面でもハンディのある、なしの垣根がなくなる、そんな日常を願う雑踏の中でした。(松村 里香)

## 第22回 おにっこまつり 開催 2018.5.20(日)

初夏のさわやかな風がそよぐ中、第22回おにっこ祭りが盛大に開催されました。今年も会場内には108店舗が並び、4000人も家族連れで一日にぎわいました。

会場では子供たちに人気の羊の毛刈りショー、トーマス号が園内を回り、各お店からは明るく活気ある呼びかけが飛び交いました。店舗は木工品、藍染め、革製品、雑貨やアクセサリが立ち並び、かき氷、ポップコーン、パンやクッキー、ピッツアやケバブ、焼き鳥、焼きそば、うどん等々、訪れた人たちの胃袋も満足させてくれました。会場内には舞台を設け、第1ステージでは地元で活躍する団体の太鼓やダンスなどが演奏披露され、最後に行われた大抽選会まで盛り上がりました。また第2ステージでは、J-POPやスコップ三味線なども演奏され終日賑わいました。



108店舗が並ぶ会場は朝から大にぎわい



早い時間に完売するお店も続出

## 県知事訪問

6月 1日(金)に上田県知事、富岡市長、小林県議、田並県議、大嶋県議がおにっこハウスを訪問されました。(県知事のとことん訪問)

味噌仕込み場、味噌詰めの見学、甘酒の試飲などをしました。仲間二人を交えての懇談会も行い、おにっこハウスの歴史、今取り組んでいる事などをお伝えしました。

二人で始めた小さな味噌屋でしたが、31年という年月を経てこうした日を迎えることができました。

嬉しい日もあれば大変な日も、楽しい事があれば悲しい事も、同じようではない日々の積み重ね。日常の忙しさの中で忘れがちな「継続」という大切さを感じた一日でした。



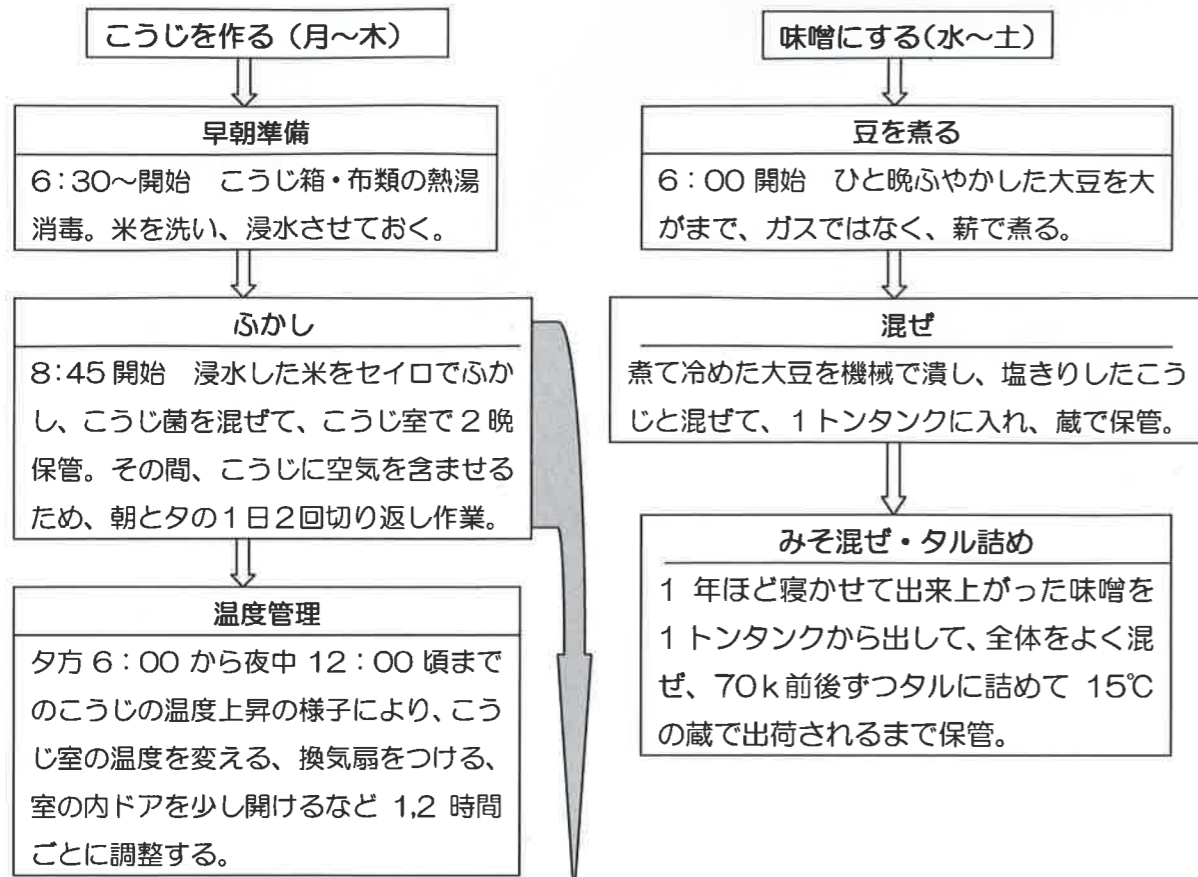
甘酒を飲みながら和やかに懇談



後列左から:関係者/仲間たち/県会議員 大嶋かずひろ氏/県会議員 田並尚明氏  
前列左から:職員/県会議員 小林てつや氏/職員/埼玉県知事 上田清司氏/職員/熊谷市長 富岡 清氏

## 味噌仕込みの仕事

今期の味噌仕込みも4月いっぱい無事に終了しました。この秋には美味しい新味噌をお届けできます。今回は、月から土までの味噌づくり基本の2本柱の工程を説明します。



### 特集 教えて！ふかし作業Q&A

とっても重要！  
こうじを作る

Q. こうじのお米の産地は？

A. おにっこ周辺の農家さんや長野のお米屋さんから買い付けた国産米です。

Q. 1日にどれくらいのこうじを作るの？

A. 1回につき15kのお米を1日9回、合計135kgのお米をふかし、こうじにしています。135kgのお米がこうじになると162kgほどの量になり、1週間だと約648kのこうじが出来あがります。

Q. 朝と夕の切り返し作業ってなに？

A. 朝の切り返しは、こうじになり始めたお米をふるいに通してパラパラにする作業です。夕方の切り返しでは、ふるいは使いませんが、手でほぐしてパラパラにし、空気を含ませます。162kgのこうじを2人だけで火曜から金曜の4日間切り返す重労働の作業です。

#### 職員にインタビュー！ 「ふかし作業で大変なことは？」

ガス台を2ヶ所使い、30分くらいの時間差で、お米をふかします。火の通ったお米を冷まし、こうじ菌を混ぜたお米をこうじ室に入れる作業をすると、次のお米が蒸しあがり、ずっと時間に追われて仕事をしているところが大変！

## 小原ホーム・ハイツ桜ヶ丘

### ●おにっこハウスで自信つけ、一般就労へ !!

NPO法人おにの家  
グループホーム小原  
古閑 守敏

私は10年前おにっこハウスの喫茶で働いていました。

平成18年埼玉県障害者技能競技大会の喫茶サービス部門で銅賞になりました。この賞で自信がついた私は、一般就労ができるのではないかと考えて職員に相談しました。小原ホームの櫻井さんと熊谷市の就労支援センターに行きました。ベルクの集団面接を受けました。一人か二人とるところにたくさん面接に来ました。そのあと、かつぱ寿司の就職が決まりました。それからずっとかつぱ寿司で働いています。

仕事は、洗い物、しゃりだき、玉ねぎきり、ちゃわんむしの具と卵えきを入れる、あぶらあげにすめしを入れていなりずしを作る、ことをやっています。しゃりだきは、35合の米を平日は5、6回 休日は10回位たきます。釜や米は重くてたいへんです。仕事はいそがしくて、洗い物がたくさんあって時間に終わらないかなと思うけど、他の人が手伝ってくれることもありみんなで力を合わせてやっています。

職場の人たちとは和気あいあい、仲が良いです。休み時間は、ときどきおしゃべりしたり、クッキングパパをよんだりしています。



写真コメント

### ●未来を据えて支援を

NPO法人おにの家  
グループホーム管理者  
櫻井 克男

当時の養護学校を卒業後、おにっこハウスで働き、ホームでの生活が始まり22年、今年の誕生日で40歳を迎えます。

先日、計画相談の契約時にご両親も来られた時、ホームの担当者としての発言を求められ「これからのなかで、一人暮らしアパート生活を希望されますか」と聞いてみたところ、本人、ご両親からは特に発言はありませんでした。

これからまた10年どんな暮らしをつくっていくのか、たのしみながら支援をさせていただきます。

## 養鶏班

養鶏グループ 中野 正一

5ヶ月前に養鶏グループに仲間入りした中野です。

養鶏の仕事はこれまで未経験なので不安がありました。

主に餌づくりをしています。飼料の配合はスタッフに教えてもらい慣れてきましたが、餌を持って鳥小屋に入る時は、押し寄せる鶏を足で払って入っていきませんが怖さもありました。

養鶏の仕事は、水やり、卵を集める、卵ふき、餌やり、鶏ふんづくりなどです。スタッフの支えもありますが、仲間たち(障害を持っている人たち)が重要な役割を果たしていることがわかりました。それはこれまでの経験の積み重ねと任されたことへの信頼が大きな力になっています。

餌となる野菜は近所の方たちからのご協力で、そういった地域の中でおにっこハウスがどのように支えられているかがわかりました。

私も負けて入れない！おいしい卵づくり、楽しく働く場づくりに努力していきたいと思っているこの頃です。