

エコ活動へのご協力ありがとうございます！

日ごろ皆さまにご協力いただいているエコ活動（資源回収）ですが、集まったダンボールや新聞紙は熊谷紙業様に買い取っていただき、代金は新おにっこハウス（現在の建物）を建てた土地の借入金（取得時の出資金）返済にあてております。その内容は以下のとおりです。

出資者総数 33名

出資金総額 16,150,000円

（なお、2016年度中に500万円を返済しました）

これからもコツコツと続けてまいりますので、引き続き皆さまのご協力をお願いいたします。



新しい仲間♪ 紹介



新しいスタッフと仲間が加わりました！
皆さま、よろしくお願ひいたします。

写真左から、

味噌養鶏班・松原 秀一さん

店舗班・関根 楓真さん

同 金澤 久美さん

さあ みなさんげんきですか。
俺も おしごとはいい仲間いっぱいです。
結婚してイケメンになります。^^
どうぞ よろしく おねがひします。

キラキラ君より

編・集・後・記

この新聞を作る時期、おにっこハウスの周りはまさに「金麦」。風に揺れる光景はとても美しく、感動します。

物は十二分にあふれ、クリックひとつで何でもすぐ手に入る現代ですが、卵1個、麦茶1袋…食べるものに手間と時間を費やし作り上げる場面に携わることにより豊かさを感じ、暮らしの中のていねいさを大切にしようという気持ちになります。

写真の「おにっこ自家焙煎麦茶」は、仕込み班が大麦をていねいに炒って作っています。

暑い季節のミネラル補給にどうぞ。



おにっこ新聞



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 / FAX 048-536-1915

http://onikko.org

5月から元号が令和になりました。

設立32年を迎えたおにっこハウスの歴史は、平成とともに歩んできたと感じます。ひとつの時代を簡単に総括することはできず、私たちの暮らしが大きく変わることもないでしょう。でも令和を迎えたおにっこハウスを、この先どんな風に、どういう形にしていきたいのか？ 考え悩みつつ模索しながら毎日が慌ただしく過ぎ去っていきます。

「今日も1日楽しく働けた」は、「今日も1日HAPPYだった」とつながっている。

大勢の人たちを幸せにすることはできなくても、自分自身そして周りの人たちが幸せとすることが一つでも多く、笑顔で時には声を出して笑いあえる、そんなおにっこハウスであり続けたいと思います。

1日1日をていねいに積み重ねていくことが、楽しく働くこと、そしてこれからのおにっこハウスらしさへとつながっていくと信じ願って、新しい時代を仲間と一緒に歩んでいきます。



第23回 おにっこまつり 開催

お天気が直前まで心配されましたが、今年も太陽は私たちに味方。真夏のような陽気の中、江南総合公園は大盛り上がり！

5月19日に開催された「おにっこまつり」は、お天気にも恵まれ、オープニング前から大勢のお客様で賑わいました。朝早くから夕方まで、夏のような日差しの中を遊びに来てくださったみなさま、お楽しみいただけただけでしょうか。ご来場いただき本当にありがとうございました。



私自身はスタッフとして初めて「おにっこまつり」に参加し、味噌販売コーナーを担当しました。普段は仲間と味噌の袋詰めをしていますが、商品になった袋入り味噌をひとつひとつ手に取ってお客さまにお勧めするのは初めてでした！「おにっこの味噌は初めて」という方もいらっしゃいましたが、おにっこ味噌を気に入られてお求めになる常連さんも多くお見えでした。中には「ランチの味噌汁にはどれを使っているんですか？」と声をかけてくださる方も・・・

終了予定時刻を過ぎても、味噌コーナーはお客様の途切れることがほとんどありませんでした。私も先輩スタッフや仲間の販売の様子を見て、学びながら楽しみながら、お客さまとのやり取りをさせていただきました。その中で、おにっこの作る味噌・甘酒・塩こうじなどがお客さまに愛されていることを実感しました。

麴から仕込んだ味噌を、仲間と一緒に袋に詰めて口を縛る日々の作業。

その繋がりが、おにっこの商品として、お店からみなさまのお手元に届くのです。

私たちは、これからも仲間と協力しながら、美味しい手作り味噌をお届けできるよう頑張ります！



仕込み班

NPO 法人おにの家に勤めて、はや 10 年たちました。
おにっこハウスの店内や各イベントでおにっこの味噌を販売していると、お客さまから「おいしい」「ここの味噌でないとなめなの」「おにっこの甘酒が一番おいしい」など、とても嬉しい声をいただきます。
昨シーズンから味噌仕込みに携わるようになって約 6 ヶ月、おにっこ味噌のおいしさの理由がわかった気がしています。



まずは麴作り。使う道具の消毒に始まり米洗い、ふかし、麴菌をつけて麴箱に詰める。一定時間ごとに夜も温度を確認します
そして大豆。朝早くから豆を煮て、つぶした大豆に麴と塩を混ぜて味噌タンクに押し詰めます。
甘酒は、重さ 7 キロにもなるご飯とお湯を力強く練り続けておかゆ状にします。これが甘味の秘訣！
こうした工程を、ほとんど手作業で行っていきます。

余計な材料は使わず、しかし手間暇は惜しまず、作り手の気持ちが手から麴に味噌に甘酒に伝わっていく。やはり、そうして手をかけることが美味しさにつながるのですね。
食べるものを作ることは大変だけど、楽しくて美味しくて、また嬉しいことなんだと気づきました。

(野部 由希子)

養鶏班

養鶏班の一員となって 3 年目を迎えました。
小さいヒナを養鶏場に迎え、日々のエサやり・水替えの世話や体調管理などをしながら卵を取らせてもらいます。最近では、産卵の役目を終えた鶏を廃鶏として専門業者へ運ぶ仕事も担当するようになりました。



普段から胸・モモなどの部位になった鶏肉を食べているものの、いざ、逃げる鶏を捕まえてカゴに入れ、逃げ出さないように押さえ込む作業は精神的にもキツイと感じます。

今年は春先からアライグマ、大きな蛇などの野生生物が多く出没しています。鶏を襲う・卵を食べてしまうという直接的な被害に加え、襲われる恐怖など精神的な影響もあり、卵を産む数が大幅に減っている状況です。罾の設置や鶏小屋の補修などの対策を講じていますが、お店に並ぶ卵が普段より少なくなっており、いま少し見守ってくださるようお願いいたします。

こうした様々なできごとの中で、養鶏の仕事を通じて自然のサイクル～生命の循環をリアルに感じられる毎日です。

(名里 麻実)



ハイツ桜ヶ丘

～ 有井農円で援農体験！ ～

ハイツ桜ヶ丘では、スタッフの大半が有機農業に携わっている人たちで、これまでも田植え・稲刈りや芋ほりなどのお手伝い(?)をさせてもらいました。そのご縁で有井農円さんから「農作業を手伝ってくれる人は送り迎えをするので、お願いします」と、ホームの掲示板に援農カレンダーが貼り出されるようになりました。
ホームの利用者さんは自分の休みと他の予定を考えながら「私、この日に行きたい」とカレンダーに名前を書き入れます。



援農が始まって、毎月 1 回季節の農作業を経験してきた仲間もいます。野菜の苗づくりや植え付け、草取りや芋ほり。また、梅干し・味噌・たくあん漬けなど、季節の手仕事も楽しみました。
おしゃべりしながら草むしりをしたり、動物に囲まれてわいわいしながら種まきをしたり、芋ほりに没頭したり。皆それぞれ余暇の農作業を楽しんでいます。

一人の利用者さんが援農に行っている 10 連休中に、休みの人みんなで有井農円さんにお邪魔させていただきました。犬の散歩をする人、苗を植えるポットに土を入れる人、ブランコに乗っている人、私は、インゲンのツルを巻き付かせる籐を切り出しました。

先日のおにっこまつりでは、ハイツのお店を出させてもらい、利用者さんが、ちょっと手伝ってできた野菜を販売することができました。今回は急な出店で品数が少なかったようですが、次はもっとたくさん販売できるように、とうれしそうに話していました。



(桜井 克男)