

# 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 1220-1

電話 048-536-1344/FAX048-536-1915

<http://onikko.org>

## 今期の味噌仕込みが始まります！！

### 仕込み班

新しい体制で 美味しい味噌作りを頑張ります。!(^^)!

寒い寒い冬に仕込んだ味噌は、暑い暑い夏を越し、お彼岸を過ぎると食べられる時期を迎えます。材料は麴・大豆・塩だけ。それを麴の発酵作用が、約 10 ヶ月かけて美味しい味噌にしてくれます。これが手作り味噌“生きているおにっこ味噌”です。

私たちは「トン」という単位で味噌を仕込みますが、しっかり管理された環境であっても麴の出来、大豆の炊き方など原材料の仕込み具合でその後の発酵が左右されてしまう、とても繊細な仕事です。



この 9 月末に昨シーズン（18 年 11 月～19 年 4 月）に仕込んだ味噌

を出して食べてみました。おにっこのスタッフみんなが「美味しい！」と笑顔に。自信を持って皆さんにお届けできる新味噌が出来上がりました。新しい味噌の、この色・味・香りを味わえるのは今だけです。“おにっこ味噌”は生きて発酵し続けているので、1 ヶ月・半年・1 年と月日が経つごとに色も味わいも変化していくからです。もちろん美味しい変化です。

その時その時の「今」しか味わえない“おにっこ味噌”を、ぜひ食べてみてください。

（仕込み班班長（新任）野部 由希子）

新発売！

### おにっこ味噌ドレッシング

（11 月 1 日発売・税込 480 円）

おにっこの米麴味噌をふんだんに使った味噌ドレッシングが出来ました。おにっこ味噌を始め原材料も質の良いものを選んだ、こだわりの 1 本です。

お子さまも安心して食べられるマイルドな味わいで、野菜サラダはもちろん、これからの寒い季節には温野菜・しゃぶしゃぶ・鍋物にもぴったりです。

ご家庭の冷蔵庫にぜひ 1 本！ また贈り物にもおすすめです。



## 養鶏班

味噌養鶏班に所属して早 20 年、今年ほど野生動物に悩まされた年はありませんでした。

春といえば鶏たちが沢山卵を産み、臨時の販売先を探すほどでした。ところが5月のある朝、鶏小屋から「きゃー、こんな所に穴が掘られてるー！」と仲間の悲鳴が…。

それからは、鶏を野生動物から守るため、野生動物に掘られた穴を埋める毎日でした。ご近所さんからは瓦礫も頂きました。もう大丈夫と思っていると、今度は小屋の上の方で金網が破られているではありませんか、それも大小さまざまの。それからは三脚や大工道具が手放せない日々、大工仕事のベテランAさんも病み上がりの中を修復作業に来てくれました。

真夏には大工さんをお願いして、小さな隙間も許すまいと金網や板を張って頂きました。動物もどこから入ろうかと悩んだことでしょう。

地球温暖化？で年々夏の暑さも増す中、近くの森林が次々と太陽光パネルで埋まっています。野生動物たちも住処や餌場を追われ、

木々の中の「おにっこ鶏小屋」に集まって来たのかと、考えさせられる年でもありました。これからも、土や緑の中でのびのびと育った鶏の卵を食べていただけるよう、仲間と力を合わせて頑張っていきたいと思います。

(村田 智恵子)



## 日帰り研修旅行★信州安曇野 安曇野ちひろ美術館～大王わさび農場

7月7日(日)は七夕なのに曇り時々雨と、あいにくの空模様。でもバスの中は期待で熱気ムンムン！ふだんゆっくり話もできない仲間たちとの、にぎやかな旅行です。リニューアルしたちひろ美術館や広々したわさび農場で、短いながらも思い思いに楽しい時間を過ごしました。



ランチはラトリエ・デ・サンスで、おしゃれなビュッフェ。次々と出されるお料理を皆あっという間に平らげ、お店の方が「こんなにきれいに食べていただいて」と驚いていました。

信州の道は高い山々に囲まれ、空気が澄みわたっていました。盛り沢山のスケジュールを駆け足で終えた旅行でしたが、その風景の中に身を置いただけでもリフレッシュできた1日でした。



ホームでは、月に1回、夕食後に話し合いを始めました。困っている事・気を付けて欲しいこと・ホームで必要な物などを出し合い、ホームのルール作りなどを進めてきました。

9月の話し合いでは、利用者さんからは特に発言が無かったので、連絡事項を伝えたほか「10月6日(日)にBBQをやしましょう」と提案し、担当者を2名決めてもらいました。後で9月の日曜日の流しそうめんの参加者が6名だったことを思い出し、予定を調べてみると帰省・仕事・外出予定の人がいて、15名中7名くらいの参加になってしまいます。今年の7月からホームの朝食・夕食は食材の宅配を利用していますが、木曜日の夕食は、ホームごとに利用者さんのリクエストで提供しています。そこで、みなさんが参加できるように10月17日(木)の夕食にBBQを行いました。

平日のため、利用者さんと買い出しや準備はできませんでしたが、購入したのは肉・フランクフルト・玉ねぎ・焼肉のたれ。野菜サラダは職員の畑で採れた有機野菜、ナス・ピーマン・シシトウ・枝豆はホームの前畑で採れたもの、マコモダケは近所の三田さんからの頂き物、お茶やビールはK商店(利用者のKさんがおにっこ祭りなどに来店している)の売れ残りを安く分けてもらいました。

夕方5時半頃になると暗くなり冷え込んできましたが、お風呂に入った人も温かい恰好で集まりました。外に用意されたテーブルに着くと、先に焼いてタレの付いた野菜がプレートに配られ、Tさんの「乾杯!」で始まりました。



次々と焼かれた肉や野菜がお腹の中に消えていきます。「サラダと枝豆はお代わり自由!」の声に、素早く反応したNさんは、ボールから両手で掴んで食べていました。Yさん・Nさんは、「シシトウ食べる人?」「マコモダケ食べる人?」の声に、「はい!」と言って、最後まで食べていました。

そして、これも9月の話し合いで提案したのですが、静岡市で行われる「大道芸ワールドカップ in 静岡2019」に11月2日・3日の1泊2日で行けることになり、希望者を募り切符や宿泊の手配もできて準備をしているところです。

## 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。

## ＊＊ 味噌仕込み倉庫 建設中 ＊＊

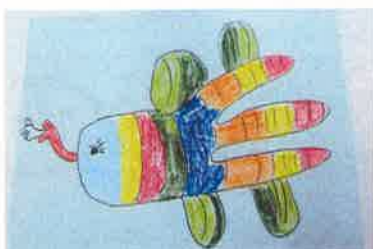
冬の仕込みシーズン、これまでは人力で重い（1袋30kg以上）お米や大豆をえっちらおっちら運んでいました。が、今後のことも考え、味噌仕込み場の横にフォークリフトが入れる新倉庫を建設中です。建設資金は総額570万円。赤い羽根共同募金会様より150万円をいただき、残りは出資を募っていますので、ご協力・ご支援よろしくをお願いいたします。



## 編・集・後・記

11月25日から今季の味噌仕込みが始まります。

これまで長年お店で頑張ってきた野部が、新たに味噌班の班長となり、これからの味噌作りを牽引していきます。おにっこハウスの看板商品である味噌作りを背負っていく重責にちょっぴり不安はありますが、チーム力を高め、皆で支えながら、初めて迎えるシーズンを乗り切っていこうと思います。



早朝の日の出前から煙が立つ仕込み場、今期もおいしい味噌作りのために仕込み班一同、いや、おにっこハウス一同で頑張っています。