

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>

今までの暮らしが一変しました。

当たり前前に過ごしていた時間が制限され、自由に会えた人たちとも会えない日々、学校の長期休暇や休業で、生きる上で大切な「学び」や「働く」ことさえ規制される生活となりました。

おにっこハウスも、営業を続けるか休業かという判断を迫られ、この数ヶ月は手探りの日々でした。それは、この先もしばらく続くことになりそうです。

店舗以外に養鶏班、味噌仕込み班があり、毎日世話の必要な鶏や山羊がいます。今は、その有難みを感じる毎日です。

現在、おにっこハウスは時間短縮など様々な工夫と対策で営業を続けていますが、経営は厳しい状況です。それでも、前のめり的な日常から急な減速に切り替わったことで見えてくる景色があります。

「学べる」「働ける」「仕事がある」など、社会に参加していることは、私たちの人生に重要な意味を持っている。その必要性と、それを実現する場を守っていく大切さを再認識しています。

働き方改革が言われていた中での現状ですが、効率化だけでなく働く中身を見直すひとつのきっかけになればと思います。この状態が収まる時、これまでの生活に戻るのではなく新しい生活スタイルが生まれる——その新しい生活、働き方が豊かであるように。そんな時代の変わり目に立っていると感じます。その未来を模索する日々が続きます。



(松村 理香)

祝！！勤続20年「おめでとう！！」



2月3日は「おにの日」、この夜「勤続20年&新おにっこハウス5周年」記念のイベントを行いました。

勤続20年の方は、スタッフ3名ならびに仲間3名の計6名の皆さまです。

学校を卒業して以来、初めての仕事として、ずっとおにっこで働いてくれている仲間もいます。

20年の間にはたくさんの時間が流れ、楽しかったことだけでなく大変だったこともあったことと思います。

そんな毎日を重ね、今夜前に出て一人ひとり挨拶するその姿に、皆から大きな拍手が鳴りやみませんでした。

この日の食事はキッチンスタッフ手作りのバイキング形式。料理を通じて「おめでとう」の気持ちをプレゼントです。

祝福する人、される人、皆が温かくなる——そんな素敵な一夜になりました。

味噌仕込み班

～ 17トンのお味噌を仕込みました。～

2019年12月に始まったおにっこ味噌の仕込み、約5ヶ月をかけて17トンのお味噌を仕込み終わりました。

この冬は暖冬でしたが、雪の日も北風ビュービューの日も、マイナス0℃前後の早朝6時からの豆煮に始まり、常に10キロ近くの米や大豆を扱い、米をふかす時の熱と蒸気、大きくて重い器具を洗う時の冷たい水、夜間2時間ごと（時には午前0時）の麴の温度管理。。。どれも決して楽ではない作業です。

それでも、おにっこハウス味噌仕込み班のスタッフ一同、この冬も無事に味噌仕込みを終えることができ、安心と達成感そして誇りを感じています。



この冬に仕込んだお味噌は、ここ熊谷の暑い夏を越してお彼岸になると美味しく食べられるようになります。仕込んだ味噌タンクを開けての味見——緊張の一瞬です。その時に、今年もまた安心と達成感を得られると信じています。

（味噌仕込み班・野部 由希子）

味噌養鶏班

桜の季節になれば、鶏小屋のシートを上げて風通しを良くします。すると、ハクビシン、アライグマ、イタチなどの獣が現れて、鶏舎の周りに穴を掘ったり金網を破ろうとし始めます。去年は害獣対策で鶏小屋の補強に追われた日々でした。今年はまだ鶏の被害はないものの、油断はできません。

一方、山の鶏小屋の周囲は林が伐採され、「令和」狸合戦ぼんぼこ？などと頭をよぎります。これからはソーラーパネルに囲まれた鶏舎となり、熊谷の夏をいかに涼しく過ごさせるか、暑さ対策を思案しています。

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、各地でイベント中止、営業自粛が続いています。その影響で、おにっこ地卵を使う加工品やおにっこ味噌販売が出来なくなったところも多く、心配があります。

そんな中でも採卵状況はとても良く、1月中旬から1ヶ月ほど、地卵定期購入（配達）の方や来店のお客さまには久しぶりにサービス卵のプレゼントを実施しました。



味噌や甘酒など発酵食品が見直される中、お中元に向けて頑張る仲間たちの姿に励まされ、おにっこハウスに咲く花にも癒される今日この頃です。

（味噌養鶏班・鈴木 幸子）

4月7日に緊急事態宣言が発令されて1ヶ月半になりました。ホームでも、玄関で消毒しホーム内で手洗いうがいなどを行い、布マスクを手作りしました。また、仲間たちが帰ってくる前に、ドアノブ・手すり・テーブル・椅子・ソファ・トイレなどを消毒し、横並びで食事ができるようになど気をつけています。

3月末には、Sさんが発熱し自宅での静養となりましたが、かかりつけ医に3度通院し、肺などの検査をして異常はなく、3週間ほどでホームでの生活に戻りました。

Hさんは4月のはじめ、咳がひどいというので熱を測ると37.2度でした。その後、咳は続きましたが熱は上がりず、厚労大臣が「誤解だ」と発言した37.5度以上が4日続きませんでした。県のサポートセンターに連絡し20回目くらいに繋がり症状を伝えると、「それなら普通の風邪でしょう、かかりつけ医に行ってください。」と言われました。週明けに通院しサポートセンターに連絡したことも伝え、聴診器を当てた先生は、「絶対とは言えないけど、大丈夫でしょう。」と、咳止めと抗生剤が出されました。次の日は休み、咳も治まってきたので翌日から仕事に復帰しました。

Kさんは、路線バスで熊谷市内のレストランで働いています。「やっぱりお客さん少ないねえ」と言っていました。3月の定期通院時に「先生から、まだ仕事に行っているのか。」と言われたと報告してきました。(本人は、糖尿病・喘息・心不全の病歴があります)「店の人にも、働きに来ていて大丈夫か、と言われた。」と言うので、本人がお店の人に相談して、5日働いているのを3日にしてもらいました。それでも、「コロナは心配だしお金は少なくなっちゃうし」と相談してきたので、私の判断よりも親に相談してみようと、お父さんに電話し状況を説明すると、「緊急事態宣言が終わるまで休ませてください」という事になりました。でも、レストランが6月で閉店するとの連絡があり、就労センターと相談しながらすすめています。

また、Tさんは、緊急事態宣言が出された頃から、ご家族の希望で自宅から福祉作業所に通っています。電話連絡をすると「土日は散歩したり、元気にしています」ということでした。

ホームで休日を過ごす仲間たちも、これまでは買い物やカラオケなどに出かけていたのが、今はもっぱら散歩、散歩。いつもは賑わう近くの公園が駐車場を締めてしまったので、周りを気にせず、のんびりと散歩ができているようです。

消毒や手洗いなどを続けながらも、早くこれまでの生活に戻れるようにしたいですね。

(ハイツ桜ヶ丘・桜井 克男)



「花」橋本典子



味噌仕込みの原材料倉庫、大活躍！

昨年の秋に、赤い羽根共同募金会様からの150万円と、皆さまからの出資金・寄付金で、総額570万円の原材料倉庫が完成しました。倉庫内でフォークリフトが使える、1袋30kgの原材料をたくさん積んだパレットや、1トンの味噌を仕込む大きなタンクの出し入れが、とても楽になりました！

皆さまの温かいご協力に、一同感謝の気持ちでいっぱいです。

ありがとうございました。



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。

おにっこ麦茶、お店で好評です！

おにっこの麦茶は、6月の暑い中、新鮮な大麦を自分たちで煎って作ります。

昔から親しまれているノンカフェインの麦茶、昔ながらの手作業でじっくり仕上げた麦茶は、おにっこの夏の自慢の一品です。



編・集・後・記

新しい班長をむかえ、無事に味噌仕込みのシーズンが終了しました。今は発酵蔵にてじっくり熟成中です。

この春はコロナに振り回された春でした。少しでも体に良いものをと、お味噌のご利用も多く、おかげさまで「特選味噌」は完売いたしました。ありがとうございます。

これから長らく夏をまたぎ、秋・9月中旬までは、じっと待つことしかできません。「はやさ」「手軽さ」「便利さ」が重要視される現代に、ただひたすら、じっと発酵を待つだけ。

ちょっと不便で不自由だけど、手間がかかる分愛着がわき、手間をかけた分愛情がこもっています。

美味しくて、いいお味噌を届けたい。そんな気持ちで発酵を待ちたいと思います。

（松村 理香）



「おに」石田尾 桃実