

おにの家



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>

今年も残すところ、あと僅かとなりました。

この2020年は、オリンピックイヤーという事もあり、多くの人が華やかでエネルギッシュな1年を予想していたことでしょう。

年が明け、日増しに深刻化していくコロナの状況の中、5月のおにっこまつりをはじめ、旅行、レクリエーション、外出など、私たちもたくさんの楽しみを我慢する年になりました。

春先の緊急事態宣言下では、お店を開けていくのか？という事さえ考えなくてはならない状況で、不安と緊張に包まれながらの営業継続となりました。

当初はマスクを日常的につけるのを嫌がった仲間たちも次第にマスクに慣れ、今ではひとつのおしゃれとして手作りマスクを選んで楽しんでさえいます。その姿を見ては「えらいな～」と感心させられます。

この先はまだ不透明で不安と隣り合わせの中、おにっこに來れば仲間がいて、スタッフがいて、お客様がいらして、仕事があって、、、という日常が続いています。

ハンディのある仲間には、他者の支援が必要な場面があるのは確かです。でもこの時期、憶測や猜疑心・情報に振り回される私たちを支えてくれたのは、いつもの仲間の力強さ、日常を楽しむ柔らかい心、仕事を大切にしている気持ちだった気がします。

コロナ禍の中、みんなと一緒に仕事が出来てよかったと強く思うのは、私だけではないでしょう。

あと数ヶ月でやって来る新しい年。困難な場面がたくさんあったとしても、大切なことは何なのかと気づける心を持ち続けたいと思います。

(松村 理香)



秋の夜に虫の音を聞きながら♪みんなで夕飯を食べる会

(2020.10.16)

10月16日(金)、久しぶりに皆が集まりました。

この数ヶ月、たくさんの楽しい時間をがまんしてきました。

少しずつ日常生活が戻りつつある中、対策をとりながら皆で食事をしようと会を設けました。



この日はときがわの「いのしし」や「鹿」のお肉もあり、ジビエ料理に舌鼓。手づくりの紙芝居あり、太鼓の演奏ありと、余興も盛りだくさん！少し肌寒い夜でしたが、外で聞く迫力ある生演奏に、心と身体がびりびりとしびれました。太鼓をバックに民謡を披露する

スタッフ、最後は皆でソーラン節を踊りました。

コロナ対策しながらの生活は続くかもしれませんが、これからも楽しく一緒に過ごす時間を、また持ちたいと思います。



味噌仕込み班

～ こどもが成人したような気持ち… ～

9月26日に特撰味噌の新味噌の販売を始めました。今年は特撰味噌が夏前に完売してしまい、いつも購入していただいている方や、お中元にご利用されるお客様には、大変なご迷惑をおかけしてしまいました。

今年の新・特撰味噌も、こうじの甘み・大豆のうま味・やさしい塩分が口いっぱい広がります。とってもおいしく出来ました！と、自信を持っておすすめできるお味噌です。

このあと新麦味噌、新米こうじ味噌と販売が始まります（9/30 現在）が、私にとって特別なお味噌なんです。それは味噌仕込みの仕事を任せられることになって作った最初のお味噌だからです。

お味噌は仕込んだら半年以上は寝かさなければなりません。タンクを開けるまで、うまく出来ているのか、もしかして失敗してしまっているのではないかと、正直不安でした。でも、タンクを開けた瞬間、味見をした瞬間、袋詰めした味噌が店頭で並んだ瞬間、何とも言えない感動を覚えました。

こどもが成人していくような気持ちです。

丹精込めて仕込んだ美味しいお味噌。

大勢の方には知っていただきたい。食べてもらいたい。好きになってもらいたい。

そんな気持ちで、今シーズンも11月からの味噌仕込み、スタッフみんなで頑張っていきます。

（味噌仕込み班・野部 由希子）



味噌養鶏班

～ 味噌養鶏仲間たちの日常（前）～

おにっこハウスから車で1分、歩いて5分の所に「下の鶏小屋」、さらに車で2分の所にソーラーパネルに囲まれた「山の鶏小屋」があります。

平飼いの一小屋に130～150羽がいて、下に7つ・山に6つの約1800羽から1日1000個前後の採卵数になります。



毎朝の打合せでエサやりの助手・水交換・卵とり等の仕事を割り振り、鶏小屋に向かいます。卵をピカピカに拭く人、卵セットのお手伝い、力自慢の人はエサ作りの助手と適材適所で活躍しています。

また近所の農家さんから声をかけてもらい、畑の小松菜やブロッコリー、つるむらさき等の葉をいただきに行ったり、時には草取りして鶏にあげています。

季節によって、真夏は鶏小屋の水かけ、冬の木枯らしから鶏を守るシートの上げ下げ、採卵箱に入れるモミガラの袋詰め、栗拾いなどの行事？もあります。

鶏小屋にたまる鶏ふんは、おにっこの花壇に使うほか注文に応じて小売りもしており、お店で人気のまんぷく農場さんも使ってくださいています。

年末年始もお盆休みも交代で働いてくれる仲間たちの日々の努力で、昔ながらの、臭みのない美味しい卵をお届けできるのだと思います。

午後は着替えてから、職人技の味噌詰め・味噌しばり、紙切り等の軽作業をする人、定期の卵・味噌配達コースで助手を務める人に分かれます。（つづく）

（味噌養鶏班・鈴木 幸子）

新型コロナ禍の間、生活のしづらさを感じながらも、ホーム利用者さんは体調を崩す人も無く暮らしてきました。テレビによれば、GOTOトラベルや飲食店の営業時間の制限が無くなるなど、少しずつ普段の生活に近づきつつあるようです。

9月に入り少し涼しくなってきたので、ホームでも、休日には人込みを避けて外出するようになりました。

- Iさん・Sさんは、9月10日（木）に東松山のこども動物自然公園へ行きました。帰ってきて、「本当は予約が必要だけど入れた。」とっていました。
- Yさんも、9月19日（土）、「私も動物園に行きたい。」と言って、こども動物自然公園に行ってきました。
- Tさん・Kさん・Oさんは、9月20日（日）、職員から「おいしいいちごのソフトクリームがあるよ。」と言われ、吉見の道の駅へ行ってきました。
- Eさんは、9月30日（水）、「ドトールコーヒーを飲みたい。」と言うと、「コーヒーをテイクアウトして行こう。」と、熊谷スポーツ文化公園へ行ってきました。



10月からは東京もGOTOトラベルに加わるなど、感染は心配されますが、人の動きが多くなってきます。ホームでも、「新しい生活様式」を守りながら活動範囲を広げてみようと、利用者さんの話し合いをしました。これまでは月に1度、第2ホームに両ホームの利用者さんが集まって行ってきましたが、今回はホームごとに行いました。

話し合いでは、熊谷市から出された「新しい生活様式」について、実際の生活場面にあてはめて具体的に行動がとれるように、ひとつずつ確認しました。これまで同様、マスク、手洗い、うがい、消毒、社会的距離をとる、混雑する時間を避けるなどの基本的な行動様式を、今後もきちんと継続しながら、外出先を広げて余暇を楽しもうということになりました。

どんなところに行きたい？の問いかけには、海に行きたい、映画を観に行きたい、ずっとディズニーランドに行っていない早く行きたい、家族とホテルに泊まりたい、早く援農に行きたいな、ハイツの車で行くなら安心して遠くに行けるんじゃないの、などと次々に発言がありました。

話し合いは、今後ホームごとに定期開催していきます。

新しい仲間★紹介

おにっくに新しい仲間が加わりました！



横尾 豊さん (51才)

10月5日から味噌養鶏班に仲間入りしました。身長2m!と体は大きいですが、心優しく力持ちです。

熊谷市銀座からバス通勤しています。弟さんと旅行に行ったり、音楽も楽しんでいます。皆さま、よろしくお願ひいたします！



「くり・かぼちゃ・りんご」石田桃実

エコ活動へのご協力
ありがとうございます！



資源回収もコロナの影響（中国関連）を受けて買取価格が下落するなど厳しい状況ですが、これからも「ちりも積もれば山となる」の心持ちで継続してまいります

ので、引き続き皆さまのご協力をお願いいたします。

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）

熊谷市指定の福祉避難所として指定を受けました

近年、自然災害の被害が、大きく予想を超えるようになってきています。

昨年の台風19号では近隣の多くが浸水被害を受けるなど、ニュースで報道されるような被害がとても身近なものになりました。

ハンディを持つ人たちの災害避難は、通常の避難と比べて多くの課題があります。ここ、おにっこハウスが福祉避難所となる事で、そのような困難に対処するための選択肢のひとつになれば、と思います。

大きな災害が起こらないことを願いつつ、備えはしっかり行っていきます。

編・集・後・記

11月9日より今季の味噌仕込みがスタートします。昨年は新しい班長での新体制の仕込みでしたが、出来上がってきたお味噌はとても甘く、美味しい仕上がりにホッと一息つきました。若葉マークが取れた班長(笑)とスタッフ一同、今年も看板商品のお味噌作りに頑張ります。

(松村 理香)



「おにっくに咲く花」橋本典子