

# 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 / FAX 048-536-1915

<http://onikko.org>

今年のおにっこまつりも中止とさせていただきました。

1年も経てば、きっと状況は良くなっていると思っていた時もありましたが、今もまだ日々の生活は緊張と我慢と工夫を試行錯誤しながらの毎日です。おにっこハウスでは時間短縮を行いながら、この間の営業を継続させていただいています。本当に有難いことです。

世の中は今、仕事を失ったり思う様に仕事ができず、日常生活を送ることに困窮している方が大勢います。確かに怖い感染症ではありますが、それがもたらす様々な現状問題にも、私たちは同じ怖さを感じ考えていかななくてはならないと思います。

仕事の間を継続して行くことは、仲間にとっても私たちにとっても大切な「場」の確保です。社会との接点の役目はもちろん、自分を必要としてくれる場、互いを認め合える場、自分らしくすごせる場、「また明日」と言える場。

今回のことで「働く」ことを規制されることのつらさしんどさを感じ、「働ける場」を守ることの大切さや意味をあらためて考えることにも繋がりました。

まだしばらくはこの様な状況が続きそうですが、「働く」という場・時間を共有しながら、仲間たちと一緒に今日一日をできる限り楽しくすごしていきたいと思う。

五月晴れの空の下です。

(松村 理香)

## オリジナル商品★新★販売

どちらもおにっこオリジナルの自信作です！！  
ぜひ、おためしてください。

### 麴どれっしんぐ

大好評をいただいている「みそどれっしんぐ」の第2弾、  
“こうじ”を使った「麴どれっしんぐ」ができました。

お味はまさにミラクル☆彡

サラダはもちろん、お刺身にかけたらカルパッチョ風、  
お豆腐にもGOOD！

原材料にもこだわり、添加物は一切なしの安心安全な  
どれっしんぐです。こうじのまろやかさに酢の酸味も加  
わって、あとを引くおいしさです。



### アイスクリーム「りっちバニラ」

お中元で大好評をいただいているおにっこオリジナルの  
「みそアイス」「甘酒アイス」ですが、この夏いよいよ、  
おにっこ地卵を使ったオリジナルバニラアイスが新登場。  
その名も「りっちバニラ」

やさしい口当たりと濃厚な味わいは、まさにリッチな  
ひとときにぴったりです。



## 味噌仕込み班

おにっこハウスの味噌作りは11月～4月の冬の間におこないます。

昔から「寒仕込み」といって、寒い季節に仕込む習わしを33年続けてきています。

この原稿を書いている5月、今は何をしているかといいますと、、、

「味噌仕込みが終わったあ。ひと休み！！」とは言えず、まずは、そしてしばらくの間は草刈り。広い敷地のおにっこハウスなので、何人かで分担して草刈りをおこなっています。これからは草の成長と夏の暑さとの戦いです。

次は青唐がらし味噌作り。地元の農家さんに教えていただきながら、青唐がらしの種から育てていきます。暑い中での収穫。きざみ・ゆでる作業は辛さが目にしみます。青唐がらしを味噌に仕込むまで、もちろんすべて手作業です。

もう一つの大きな仕事は麦茶作り。おとなり深谷産の大麦を直径約120cmの大釜で、これもまた手作業で煎ります。

ここは“あついぞ熊谷”です。6月～10月の暑い・あつい季節にエアコンのない仕込み場で、大釜・大きなガスコンロ・40～50分煎り続ける、、、ホットヨガならぬホット筋トレ状態です。

でも、この作業のおかげで大麦にじっくり火が入るので、美味しい麦茶になるのです。

その他にはおにっこハウス（喫茶店）の仕事・お弁当配達も任せられます。

といっても本業は味噌仕込み。毎週のこうじ作り・こうじ製品（甘酒・塩こうじ etc.）作り・事務作業も日々おこなっています。

こんな感じで味噌仕込み班は1年中体も頭も使う仕事なのでありました。

（味噌仕込み班・野部 由希子）

## 味噌養鶏班

### ～ 味噌養鶏、仲間達の日常（後） ～

午前中の養鶏作業から一人早めに歩いて帰るSさん。近隣の病院や看護学校等へお弁当配達の助手に行きます。

大きな病院の何箇所も注文に応じてお届けしますが、迷路のような所やエレベーター使用でも進んで行けるのですから凄いです。

午後から定期の卵・味噌配達助手で出かける人がいます。

コースは、月曜：東松山・滑川方面がSさん。火曜：熊谷方面はEさん。木曜は2コースあり、東松山・嵐山方面は、味噌仕込み時期がEさんで、それ以外がH・Sさん。深谷方面がSさん。金曜：寄居方面がSさんです。

卵・味噌の他にお店の野菜やお米等もお届けしていますが、一緒に“笑顔と癒し”も付けるおにっこハウスの顔たちです。

午後作業メインの味噌詰めは、早めに戻ってやるのが大好きNさん。味噌しぼりがきれいなS・MさんとKさん。マルチに活躍のH・Mさんです。

Amazonの通販で超熟味噌も注文がかなり入るようになり、毎日味噌詰めをしています。これからお中元シーズンで、また忙しくなります。

さまざまな作業のある味噌・養鶏班の仲間達ですが、相変わらずの“ザ・仕事人”です。

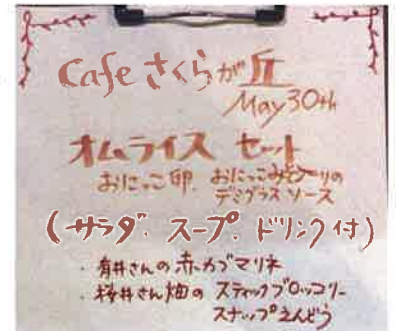
（味噌養鶏班・鈴木 幸子）

# ハイツ桜ヶ丘

～ 一日カフェ『ハイツ桜ヶ丘』オープン! ～

5月の終わり初夏の日差しの中、ハイツ桜ヶ丘で一日だけのカフェを開きました。メニューは、とろとろのオムライスとサラダのワンプレートと、梅の寒天とお茶羊羹のデザートです。オムライスにはおにっこの卵、デミグラスソースにはおにっこの味噌が入っています。サラダには職員の有機農家さんの野菜とホームの畑で採れた野菜が使われています。

一日シェフを担当してくれたのは飯島敦子さん。ハイツ桜ヶ丘の夜ご飯を作りに来てくれている職員さんです。



一日シェフから料理の説明の後、オムライスと野菜が丁寧に盛り付けられた色鮮やかなお皿が並び、食べ始めると『美味しい!』と歓声が上がりました。外のエントランスにも席を設け、爽やかな風の中で食べるランチタイムに仲間の笑顔がいっぱいに広がりました。



コロナ禍で、外に出かけてお店の中で食事する機会がなくなりましたが、いつものホームで特別な時間を過ごすことができました。



来月も一日カフェ開店の予定です。

6月はどんなメニューになるのか、みんな楽しみにしています。



(ハイツ桜ヶ丘・桜井 克男)

## エコ活動へのご協力 ありがとうございます！

### 「女子でもおまかせあれ〜♪」

日頃より皆様にご協力いただいている資源回収ですが、嬉しい悲鳴で、多い時は、毎日でも熊谷紙業さんに納めに行きます。

そして機動力UPのために、今春より女子チームも編成してエコ活動の仲間入り！

日ごろ鍛え上げた体力で、あっという間に積み込みしてLet's go=3=3です(笑)速っ！



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。

## 実習生♪来ています

おにっこハウスの近隣には埼玉県立高等看護学院があり、未来の看護師さんたちが通っています。おにっこハウスは、もう数十年も前から学生さんたちの実習を受け入れています。

5月から夏までのほんの数日ではありますが、仕事を通じて一緒に働きながら時間をすごします。

若い(笑)すてきな実習生に、みんなウキウキ♡ワクワクしながら、様々な仕事を体験してもらいます。学生さんも、おにっこの仲間の働きっぷりに驚いたり感心したり、養鶏などを通じて生命の循環を感じたりしています。今あらためて、看護の仕事の大切さ大変さ必要性を強く感じている方も大勢いると思います。

どの学生さんも、きっとステキな看護師さんになってくれることでしょう！



## m( )m 麦みそ完売のお礼 m( )m

おにっこの「麦みそ」が4月いっぱいまで完売いたしました。ありがとうございました！「麦みそ」は九州方面でよく愛用されるみそですが、「麦」ならではの風味にファンも多く「麦じゃなくちゃ」という方もいらっしゃいます。次の麦みそは仕込みが済んで只今発酵中。ご迷惑おかけいたしますが、新・麦みそはもうしばらくお待ちくださいませ。

## 編・集・後・記

今夏のお中元には2つの新商品を発売することができました。

どれっしんぐ製造元の八木澤商店様は南三陸の会社で、3.11の津波で全てを失い、ゼロからの再興をした経緯をお持ちです。

アイスクリームは地元・熊谷のジェラートマリノ様。人工の甘味料・香料・着色料を一切使用せず「技」で素材の良さを引き出し、おにっこ地卵を使用したバニラアイスを作ってくださいました。

ご縁あって生まれたオリジナル商品、2つとも自慢の新商品です。

(松村 理香)