

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

この1年は、多くの時間を規制されながら過ごすこととなりました。

今この記事を書いている10月は、少しずつ良い方向へと向かっていきそうな兆しを感じています。

来年こそは、もう少し楽しく明るい日常の時間を送れるようお願いばかりです。

そんな中開催された夏のオリンピック・パラリンピック。リアルタイムで見るアスリートのパフォーマンスに、多くの方が心揺さぶられたことでしょう。

想像を絶する様な努力を積み重ねてこられた姿に、ただただ「すごい！」と感じるばかりでした。

同時期の8月下旬頃、精神疾患を持つ方々がコロナ感染により転院受け入れ拒否にあい、200名を超す方々が亡くなったという報道がありました。

「ハンディキャップを持ちながらも社会で生きる」という言葉の枠は大きく、病名・環境・様々な事例・支援のあり方等、社会の仕組みが問われていると感じました。

持続可能、多様性 —— 最近よく耳にする言葉ですが、

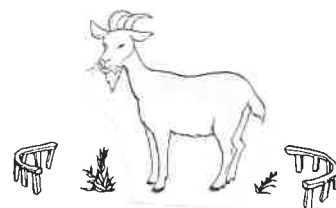
困難な人が頑張っているから素晴らしい でもなく

困難な人がいるから困るので拒否する でもなく

多様性という言葉の中にはハンディのある方もしっかりと「在る」存在として、これからの持続可能を目指す社会にしっかりと根付いて欲しいと思います。

今日も、個性豊かな仲間達と個性豊かなスタッフが一緒になって、1日1日を積み重ねています。

(松村 理香)



3523本!!

この数字は、この1年で作った甘酒の数です。

多い!と思うか、そんな程度かと感じるかは人それぞれ

とは思いますが、お粥を作り、手で力いっぱいこね麴を入れて、、、と、全て手作業での工程を考えれば、「よく作った!」という感想になります。

すっかり、おにっこでの人気看板商品となった甘酒。

今ではスーパーの飲料コーナーでも普通に見かけるようになり、皆さんの健康意識の高さともつながり、ますます注目度の高い存在となっています。

おにっこの甘酒は、もちろん添加物もなく、「麴」パワーが身体に「ドン!」と入ってきます。賞味期限が2週間と短いのも、その「生きている麴」の証しでもあるのです。

スタッフも愛用者が多く、この記事を書いている私も、毎朝「ナッツ+甘酒+ヨーグルト、時々果物」が360日くらいの朝メニューです(笑)。

甘酒は、体の栄養が枯渇している朝がおすすめ。ご飯より吸収も早く、豊富な栄養が基礎代謝を上げて、ご機嫌な1日の始まりにつながります♪

1年を通じて作り続けているおにっこ甘酒。まだ飲んでいない方、ぜひ一度お試しください。



味噌仕込み班

今年は麦味噌・特撰味噌が早々に完売してしまい、ご迷惑をおかけ致しました。

味噌を仕込む量は、過去1～2年の売上量を元に考えていますが、予想よりも売上があったということですね。とてもありがたいです。コロナ蔓延以前と比べても売上が伸びているという事は、健康のことを考えて発酵食品・こうじ製品を取り入れることが世の中に広まってきているということでしょうか。

「おにっこ味噌は美味しい」といっていただきますが、私としては「体に良いおにっこ味噌・甘酒」ということも知られて頂けたらと思っています。

最近メディアでも取り上げられ「菌活」という言葉も聞きます。こうじ菌は免疫機能を上げる効果があり、甘酒は飲む点滴といわれるほどの栄養価があるそうです。(その他、便秘解消・美肌効果 etc.)

実際、10数年勤務し毎日こうじ菌を取り入れている私は、風邪や熱を出す頻度がぐっと減り、快便です。美肌かどうかは、私を含めおにっこスタッフをみて確かめてみてください(笑)。

コロナ禍での生活には、手洗い・うがい・消毒。それから自分自身の体を丈夫にしておくのも大事です。「体に良いおにっこ味噌・甘酒」を日々の食事に取り入れることで、そんな手助けになってくれたらと思います。

手洗い・うがい・消毒・おにっこの菌活 ですよ!!

(味噌仕込み班・野部 由希子)

味噌養鶏班

～ オンドリがいた!! ～

山の鶏小屋5番が6月末から産み始めるようになって2ヶ月位たった頃、1羽だけ立派なトサカで体格の良い雄鶏を発見しました。4月に60日ヒナで入荷した小屋ですが、成長すると共に目立ってきた様です。

20年位前に有精卵でマヨネーズを作ってもらった計画があり、飼っていた時もありましたが、多量の卵を出荷する事が難しく、やめてしまった経緯がありました。

そこで、この雄鶏をどうするか3つほど案が出ました。

1. このまま有精卵として飼う
2. おにっこファームでヤギと一緒に飼う
3. 誰かに引き取ってもらう

雄鶏は雌鶏が産んだ卵を守るため、卵を採りに行くと突っかかってくる。当時を知る仲間にとって雄鶏は怖いイメージしかなく、猛反対にあいました。また、おにっこファームも、雄ヤギがいた時にヤンチャで手を焼いた経験から、1と2の案は無くなりました。



結局、いつもおにっこの廃鶏をさばいてくれる方に相談したところ、

「雄鶏はいい味が出る」という事で引き取ってもらう事になりました。

大きくなって『コケコココー』と早朝から鳴いて近所迷惑になる前にと、10月1日(金)台風16号の影響で雨降る中、雄鶏は旅立って行きました。

(味噌養鶏班・鈴木 幸子)

ハイツ桜ヶ丘

～ 洋子さん♡ありがとう ～

2006年4月に生活ホーム「ハイツ桜ヶ丘」が開所して以来、常勤職員として勤めていただいた緒方洋子さんが、今年6月10日朝に急性心筋梗塞で永眠されました。72歳でした。

夫の義憲さんは、「当日の朝、後から起きてきた洋子と『おはよう』の言葉を交わし、『朝は昨日のカレーの残りでいいよね』とのやり取りが最後の会話となり、なかなかキッチンに戻ってこないのに呼びに行くと、洗濯場で倒れており、心臓マッサージをしながら救急車を呼び、病院での救命措置の甲斐も無く・・・」と話していました。

洋子さんは前職の同僚で、ハイツ桜ヶ丘を始めるので声をかけてもらい、看護師さんという事もあり、ホーム利用者さんは安心な生活を過ごしてきました。5年前に退職されましたが、ホーム給付金のパソコンでの請求や利用者さんの移動支援に来てくれていました。コロナ禍で移動支援も休み、給付金の請求も教えてもらい少しずつできるようになり、ここしばらくお会いする機会が無いところでの訃報に、ホーム関係者は驚きと悲しみに包まれました。



公私共にお世話になり、数名の元同僚とお別れに伺いましたが、コロナ禍のためホーム利用者さんは控えさせてもらいました。そして納骨されたとの連絡があり、9月23日のお彼岸には10人ほどで洋子さんに逢いに行き、一人一人お線香をあげて手を合わせ「ありがとう」を伝えてきました。

ご冥福をお祈りいたします。



『おにっには咲く
ケイトウの花』
NORIKO

(ハイツ桜ヶ丘・桜井 克男)



♡ 私の好きなもの ♡♡

働くことも大切だけど、自分の好きな時間をもつことも同じ位大切♪だと思いませんか？

「ご趣味は？」と聞かれて「〇〇です」と答えられたら、それはとっても素敵なこと。

仲間のM・Hさんは大のアニメ好き。アニソンにもキャラにも詳しいし、いろいろ教えてもらう事ばかり。そんな彼女が、お気に入りキャラを描いてくれました。その上手さに拍手！



エヴァンゲリオン
アスカ

エコ活動へのご協力 ありがとうございます

午後からの廃品回収に向けて大好きなお弁当を食べ、「よし、今から筋トレに行くぞ！」と勇ましく出発するのは、たくましいおにっこ女子♡です。車の積載量めいっぱい積み込んで多い日は3往復、約900kg強



の回収を行っています。

皆さまのご厚意で集めて頂いた資金を大切にに使わせていただきます。

これからも、チリも積もれば山となる作戦で続けてまいりますので、よろしくご支援お願いいたします。



= 資源回収の資金は、おにっこハウス建設の土地の借入金返済にあてております =

編・集・後・記

お中元より発売した「麴どれっしんぐ」ですが、「みそどれっしんぐ」と併せて大好評いただいております。ありがとうございます！

自分たちのオリジナル商品が増えていくことは、私たちにとっても嬉しい限りです。

今後もおいしい素材である味噌・たまりなどを活用した商品化に取り組んでいきたいと思っております。

どうぞご期待くださいませ♡

(松村 理香)

