

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

コロナというウイルス感染に振り回された2年。今年に入り戦争のニュース。

先日は5月というのに、35℃という肌で実感する気候変動。

ある日突然だったり、じわじわとだったりしながら、当たり前前の日常の形はいとも簡単に奪われ失ったり変化していくんだと、この数年で私たちは体験してきました。報道で流れる情報は自らの意思で遮断してしまえば知ることもなく過ごせてしまいますが、そこには1人1人の暮らしがあり、ハンディある人たちの日々も私たちと同じように営まれていたはずと思うと、心苦しくなります。

「もう今さら何をやってもムリ」なのか、「何かできることはあるはず」なのか。大きなニュースでも小さな暮らしの中でも、そんな感情はいつも存在し、その時々でゆれ動きます。

そんなことを考えながらも1日が始まるといつもの時が流れ出し、あっという間の1日です。

そのあっという間の1日が続けていくことが、今できることの一つであることには間違いありません。

継続していくため日々模索しながら、今日1日1日を積み重ねていきたいと思います。

(松村 理香)

☆≡ 私たちの時間 ☆≡ = 太鼓サークル =

おにっこまつり（今はコロナで中止しています）のオープニング舞台を飾るのは松っ鼓太鼓。おにっこハウスに通う仲間中心に、毎年晴れ舞台でその姿を披露してくれていました。

松っ鼓太鼓は東松山特別支援学校を使わせていただき、長い年月、月2回仕事が終わってから練習を積み重ねてきました。その歴史は長くやっている人で15年！ 今では7名の仲間が参加しています。

長く続けていた松っ鼓太鼓ですが継続することが難しくなり、どうしようかと悩んでいたところ、仲間の方から「太鼓はやりたい！」「続けたい！！」との声が上がりました。今は、近隣の寄居町を拠点に活動されている太鼓グループ「翔華」さんにご協力いただき、月2回の練習を重ねています。

1日働いた後ですが、「太鼓を叩くと気持ちいい」「気分転換になるよ」と、その疲れもなんのその！！コロナの影響で思うように練習ができず「せっかく覚えたのに、みんな忘れちゃう～」と苦戦しながらも、次の太鼓が楽しみです。覚えるのは大変ですが、いつかまた、そのカッコイイ姿を私たちの前で披露して欲しいです。

練習がんばって～♪♪



味噌仕込み班

今シーズン(2021~2022年)、私たち味噌仕込み班は、22タンク(1タンクは約920キロ)のおにっこ味噌3種類を仕込みました。

920キロ×22タンクなので、、、20,240キロ。このうち2年熟成させる味噌を除いた約18,400キロが、1年間で販売する予定の量です。

味噌の販売状況は、時代の流れ・流行・社会情勢・環境 etc. 様々な要因で伸びたり落ち込んだりしています。そんな中でも私たちが仕込む量は少しずつですが増えていきますし、売れなくて余ってしまうということがありません。ということは、、、おにっこ味噌を選んで買っただいてくださる方が増えている、ということですよ?!

昨今「発酵食品ブーム」が広がっているようです。そんな時代の流行の中から「生きているおにっこ味噌」を見つけ・選び・購入し・食していただける。とてもうれしいことです。

おにっこ味噌を知ったきっかけは、ブームだから・流行だから、かもしれないけど、そこから、おにっこ味噌がおいしいから・体にいいから・好きだから、と購入し食べ続けてもらえる、、、そんな味噌をこれからも作り続けていきたいです。

(味噌仕込み班・野部 由希子)

味噌養鶏班

～ 10人の仲間達〈前編〉女性5人 ～

マスク生活の中で、ちょっと顔を忘れてしまいそう。。。
似顔絵で、最近感じた仲間たちを紹介します。



中島さん

養鶏から早めに戻り黙々と味噌詰め作業、頼もしいです。



木村さん

卵ふきがとっても丁寧。
卵の数計算にも挑戦したり、意欲的です。



江袋さん

廃鶏の時は目がキラキラ。
八木橋デパートへの卵納品も、迷路をスイスイ。エライネ!



持田さん

卵の計量もします。細々動いてくれ、頼りにしています。
静岡へも一人で行ってこれで凄い!



増子さん

良く気がついてくれます。
卵とり、野菜とり、味噌詰め
好奇心旺盛だけど無理しないでネ!

(味噌養鶏班・鈴木 幸子)

連帯と祈り

ウクライナの障害のある同胞(はらから)へ

戦争は、障害者を邪魔ものにする
戦争は、障害者を置き去りにする
戦争は、優生思想をかきたてる
大量の障害者をつくり出す最大の悪、それが戦争

私たちは祈ります
西北西の方角をじっとみつめながら
心の中から希望が切り離されないように
とにかく生き延びてほしい

朝一番のニュースを恐る恐る
キエフの包囲網がまた狭まった
教会も文化財も悲鳴を上げて崩れ落ちる
禁じ手が反古(ほご)にされ原子力発電所から火の手

戦争は、障害をたちどころに重くする
戦争は、障害者の尊厳を軽々と奪い去る
戦争は、障害者の明日を真っ黒に塗りたくる
早いうちに、否、この瞬間に終わらせなければ

殺し合いでなく話し合いを
侵攻でなく停戦を
停戦でなく平和を
青い空と黄色の豊作に似合うのは平和

もう一度くり返す
とにかく生き延びてほしい
たとえ、食べ物を盗んでも
たとえ、敵兵に救いを乞うても



遠い遠い、でも魂はすぐ傍(そば)の日本より

ふじいかつのみ(NPO 法人日本障害者協議会/きょうされん)
きょうされんホームページより引用(<https://www.kyosaren.or.jp/>)

この詩は、私たちが加盟している「きょうされん」の藤井克徳専務理事が、ウクライナ障害者国際会議へ送り、ウクライナ語・ロシア語・英語・ドイツ語・フランス語・スペイン語などで全世界に発信されました。

私が福祉サービスの仕事を始めたころ、ベトナム戦争が終わり、なかでもアメリカが行った枯葉剤散布で障害を持った人が多く生まれたことを知りました。そして、1981年には結合双生児のベトちゃんとドクちゃんが生まれたことはご存じの事と思います。また、11年前の東日本大震災では、全体の死亡率0.78%の中で障害者の死亡率は1.43%と倍の数字になっていました。

このように、戦争だけではなく災害でも障害を持った人たちは、大変な状況になってしまいます。戦争は人為的な争いです。人の命を奪い暮らしをめちゃくちゃにする戦争はやってはいけない、早くに終決させなければならないと思います。グループホームで生活する人たちが安心して暮らせるよう、これからも寄り添っていきたくないと強く思いました。

グループホームハイツ桜ヶ丘
櫻井 克男



超熟みそ 完売致しました。

「味噌は3年ねかせると薬」と言われるほど、自然発酵で熟成した味噌は身体にいいとされています。

新しい新味噌の美味しさは格別ですが、熟成された味も大人気。

その超熟みそ（3年もの）が完売しました。

「次はいつ？」とお客様からのお問い合わせがごさいますが、今時点で超熟みその発売は未定となっております。ご了承ください。



店頭では「熟みそ」（2年もの）を販売しております。

超熟よりはちょっと若いお味噌ですが、身体に広がるうまみを味わって頂けたらと思います。

いい汗 〇 かいてます！

暑い夏といえば「麦茶」。おにっこ麦茶の一番の推しは何とんでも「手煎り」です。

地元の大麦を大釜で煎ります。1回1時間、ひたすら大きな木ベラを鍋の中で回転させながら、片時も目を離さず気をゆるませず煎っていきます。

初めの15分はちょっと余裕。雑談しながらでも大丈夫。しかし20分、30分と時間と共にパチパチと麦が色づき始めたら、そこからはもう真剣勝負！！

ラスト15分は釜からの煙で周囲がかすむ位いぶされる中、ひたすらひたすらひたすら、こげない様に木ベラで煎りあげます。煎り手は全身汗だくです。麦はあっという間にこげてしまうので、最後の1粒を大釜から引き上げるまで気をゆるめません。



こんな汗のにじむ作業の中で煎り上げたおにっこ麦茶は、のどごしスツクリ。香ばしい麦の香りが広がります。大勢の方に飲んで、暑い夏を乗り切っていただきたいです。

編・集・後・記

新商品・おにっこの「たれ」焼肉用（甘口）ができました。

お味噌をつくる過程でできる「みそだまり」に麴を加えた「しょうゆ麴」を原材料としています。どの世代にも幅広く味わっていただきたく、甘口にこだわりました。

お肉はもちろん、お野菜の炒め物やお弁当、BBQにも♪

おにっこオリジナル商品の新しい仲間です。ぜひお試しください。



ソウルフード「五家宝」とコラボしました。

熊谷銘菓として広く食べられている五家宝。その歴史は江戸時代に始まり、長きにわたり親しまれてきました。

このたび五家宝と、おにっこ味噌を作る過程で生まれる「みそだまり」を使い『みそだまり五家宝』を作ることができました。

サクッと軽い食感、口の中に広がるきなこの甘さとたまりの甘じょっぱさ。

つつい1個もう1個、、、
あっという間に1パック完食です（笑）



このたび文化庁が認定する「100年フード」（長く地域で愛されてきた食文化）に認定されたソウルフード・五家宝。おにっこならではのオリジナル、ぜひお試しください。