

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>

コロナの扱いが5月8日から第5類へと移行しました。長い間の我慢の生活から少し前へと、私たちの生活は変わっていくのでしょうか？

年明けの頃から、毎年開催しながらもコロナ禍により中止していた「おにっこまつり」をどうしていくか？何度か話し合いを重ねてきました。周囲では「やってほしい」「今年は開催するの？」などと心待ちにしてくださっている嬉しい言葉も多く聞こえ、ありがたく思いながらいろいろ考えできました。

コロナ前には3,000人を超すお客様、100店舗以上の出店者を迎え、自分たちの力量を大きく超える大イベントとなっていたおにっこまつり。コロナという不可抗力で突然STOPがかけられ、とまどいと、どうすることもできないさみしさを感じる事もありました。

そして3年経った今年「さあどうする、おにっこまつり」と考えた時、大きく大きくという形から、小さくても働いている仲間が楽しめ、おにっこハウスという場を皆さんにもっと知ってもらえるイベントに戻ろう！という形になりました。(おにっこまつりの原点は、おにっこハウスの誕生日です)

今回は5月のGWのイベント開催という事で、各日とも数店舗の出店者に日替わりのステージ、子供たちが楽しめるダンボールハウスと、おにっこハウス敷地内でのイベント開催です。晴天に恵まれたGW、大勢のお客様にご来店いただきました。毎日おこづかいを握り「今日は〇〇を買うよ」と買い物をする楽しそうな仲間の顔・舞台から流れる音楽にユラユラと身体を揺らす仲間。

そして今回、スタッフの1人がフラワーアレンジメントのワークショップを開催してくれました。日常の中では「物を作る」事になかなか携わる時間も余裕もない日々ですが、初めての企画に「私やりたい♡」という仲間が数人参加しました。真剣な目はキラキラしていました。出来上がった作品はどれもステキでびっくり。こんな場を作ってもらえて感謝です。



コロナがもたらした物は計り知れず、経験した様々な事は、これからは私たちの生活の中に傷というマイナスだけではなく考え方・働き方、大きくとらえれば生き方にまでその影響を残していくことと思います。

皆様にご来場いただいたおにっこまつりは、大規模イベントという形を変えていきながらも、おにっこハウスを支え、関わっていく仲間や人たちが楽しく過ごせ、ありがたいの気持ちを持ちながら新しい企画を考えていきたいと思っています。

どうぞよろしく願いいたします。

(松村 理香)

味噌仕込み班

2022年11月から2023年4月にかけて、生きているおにっこ味噌を24タンク（1タンク=約920kg）仕込みました。みなさんご存じのとおり、おにっこ味噌は麴から手づくりしています。今回は、麴作りの知られざる裏側を教えちゃいます。^^

麴は米洗いから完成まで4日間かけて作ります。

1日目・麴の原材料である米を洗い、一晚浸水させます。2日目・水を切り、米の粒によって45分～1時間蒸かします。熱々のお米を人肌に冷まし、麴菌をよく混ぜ温度・湿度の管理された「麴室（むろ）」で発酵させます。3日目・朝と夕に、麴菌が全体にいきわたるようにほぐす「きりかえし」という作業を行います。4日目・再度ほぐして完成です。

こうして4日間かけて「麴」となります。その裏側とは何か？

麴が適した温度・湿度で発酵し続けるためには、麴の状態を確認する「温度管理」が必要です。この仕事は2時間毎に夜も続き、最終確認は夜10時、日によっては再度確認することもあります。毎日同じ作業で麴を作っている、その日の天気・気温・湿度・お米の状態等で発酵具合は変化します。そんな中、麴を見て温度を変えたり、麴が入っている箱（約7kg）を移動したりと、まるで赤ちゃんの授乳のように丁寧に大事に育てます。なので、その麴から作ったおにっこ味噌が販売出来るようになるということは、我が子が成長し巣立っていく…そんな感覚です。

おにっこ味噌の裏側には、こんな夜の世界があるんですよ。

9月末に新味噌の販売を予定しています。おにっこ味噌仕込み班の子供たちの成長を楽しみにしてください。
(味噌仕込み班・野部 由希子)



味噌養鶏班

～ 麦の穂と味噌詰めガールズ ～

田舎のカフェ・おにっこハウスの周辺は、今一面の黄金色の麦畑です。

毎年5月の初め頃、ご近所さんのご協力で青い麦の穂をわけてもらい、味噌セットのラッピング用に準備します。

刈り取ってきた麦の穂は葉を取り（この葉はヤギが食べてくれます）、束にして30cm位に切ったら棒にかけ、天気の良い日にお店の前で2～3日干しておきます。お中元の時期はまだ青さが残り、とても良い香りです。

Sさんはラッピング用の金色・ベージュ・茶色の3本のゴムしばりと、和紙切りをしてくれます。またセットも器用にこなして手伝ってくれます。セットをする前には米こうじ味噌・麦味噌・特撰米こうじ

味噌の味噌詰め作業を、Nさん・Mさん・Kさん・Sさんで行います。作業内容は450g・750g・900gとシールをビニール袋に貼り、65kg程に分けられた青いタルから味噌を詰め、ラベルを入れ、空気を抜いたらクルクルときれいに袋を輪ゴムでしばります。名付けて4人は「味噌詰めガールズ」です。少し大きめの麦の穂で作った、喫茶スタッフ力作の素敵な麦の穂リースの前で、写真を撮ってみました。

次回は「ザ・配達人コンビ」と「養鶏ボーイズ」です。



(味噌養鶏班・鈴木 幸子)

ハイツ桜ヶ丘

～ 仲間がやりたかったバーベキュー ～

新型コロナウイルスが蔓延し、感染予防を徹底しての生活が始まってから3年以上が過ぎました。今年の3月13日には屋内でのマスク着用が個人の判断に委ねられ、少しずつ以前の生活に戻りつつあります。

ハイツでは、コロナ禍以前に実施していた『仲間の話し合い』を再開しました。一緒に住んでいる仲間が集まり、顔を合わせて自分の思っていることを他の仲間や職員に自分の言葉で伝え合いました。「前はこんなことやったね」「またやりたいね」とニコニコして盛り上がり、
「〇〇さんのこんなことで困ってるんだよね」「ごめんなさい」と反省したり、職員との会話だけではうまれない良い雰囲気がありました。その中で多くの仲間から「また庭で流しそうめんや、BBQがやりたい」との声が上がりました。コロナ禍でも、誕生日やクリスマスには好きなメニューやケーキを準備しましたが、席を離して異なる方向をみての食事でした。会話は少なく表情もいまいち。仲間からはまたみんなで楽しみたいという気持ちが伝わってきました。そこで5月4日の夜にBBQを実施することにしました。

仲間にお知らせすると、「何買うの」「いつやるんだっけ」と待ち遠しい様子でした。当日も午前中から好きな飲み物を買に行ったり、買い出しを手伝ったり、久しぶりのハイツでの行事にみんなウキウキしているように見えました。



そして17:30 いよいよスタート。「かんばんーい！」の声で始まりました。お肉や手作りサラダ、焼きそばやおにぎりを食べるうちに仲間同士の会話も弾み、テンションも上がっていきました。お酒を持参した仲間はほろ酔いになりながら、いつも少ない口数が多くなり楽しそう。食べ過ぎてしまう仲間は、職員にブレーキをされながらも愉快地。まわりの光景に「いつもこうだよ」とはしゃぐ仲間も。新しい職員はみんなの楽しむ姿に喜び、コロナ禍前からいる職員は久々だねと懐かしんでいました。デザートは職員の差し入れでメロン・リンゴ・オレンジ・キウイのフルーツ盛り合わせ。みんな大満足のBBQになりました。

新型コロナウイルスの新規感染者数は未だ全国で9000人以上おり、厚生労働省からも重症化リスクの高い利用者がある施設はマスク着用が推奨されております。今後も気は抜けませんが、少しずつ、今回のように仲間が楽しめる行事を実施していけたらと思います。

“おにっこハウス”を発信!!

コロナ感染予防のガマンの生活から約3年。少しずつ自由な生活に戻ってきました。私たちおにっこハウスも、さまざまなことをガマンしながら営業を続けてきた3年間でした。なかまやスタッフの安全を守ることはもちろん、お客様に安心してご来店してもらうにはどうしたらいいか、来客数・売上をUPしていくためにはどうしたらいいか…。

思いつきました(・ω・)b 今は世の中 SNS 時代。たくさんの方々に SNS で おにっこハウスを発信だ!!

Ameba ブログは2010年から始めてはいましたが、2022年8月から新たにInstagramを始めてみました。

インスタは主に日替りランチを投稿しています。ブログは日々の小さな出来事から生きているおにっこ味噌・発酵食品の素晴らしさ・安心安全な平飼い地卵・新商品・なかま・鶏・ヤギ etc. ホントに小さなことから大きなことまで。

なかなかご来店が出来なくても、おにっこハウスって、こんなお店なんだ♪美味しそう♪楽しそう♪食べてみたい♪行ってみたい♪…そう思っただけの方が増えてくれれば。



おにっこインスタ

自由に外出が出来るようになった今、これからもたくさんの方々にご来店いただけるように、おにっこハウスを発信していきます。

これからも Ameba ブログ・Instagram、そしておにっこハウスへのご来店、よろしくお願いします。

(味噌仕込み班・野部 由希子)

❀お店のテーブルにのっている小さな花器❀

派手さはないですが、小さな花が飾られています。お食事をされるお客様から「ステキね」「癒されるワ♡」「かわいいネ」などとおほめの言葉をいただきます。

この小さな生花は仲間のNさんが担当です。お花が大好きな彼女は、約1時間かけてお店のテーブルの花器を仕上げていきます。もう何十年も続き、どんどん腕を上げて、とても上手です。お花が大好きでフラワーアレンジメント教室にも通うようになりました。

小さな花ですが、お客様の目に映り、ほっとした時間につながりますように。*(^-^)*



編・集・後・記

久しぶりのイベントを開催して、人が集まる楽しさを思い出しました。いつもの日常にあるちょっとした非日常で、みんながとても楽しめました。7月には3年ぶりの日帰り研修旅行を実施、今からみんなワクワクです♡ 集まれる・外に出れる。思う存分はしゃぎたいと思います♪ (松村 理香)