

# おにの家新聞



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>

## ＊あ＊り＊が＊と＊う＊

おにっこハウスは今から37年前、大きな施設ではなく地域の中で働きながら暮らす場を築きたいと、現理事長の尾島茂さんと1人の当事者仲間・渡辺賢一さん（通称“けんさん”）の2人でスタートしました。

1年目の味噌作りに失敗して500万の損失を出したり、夏の間は別の仕事をして日銭を稼いだりと、おにっこハウスの事業が軌道に乗るまでは、まさに紆余曲折の二人三脚の日々でした。

1996年にグループホーム小原が開所し、生活の場もおにの家へ移ったけんさんは公私共におにっこで長い間生活を送ることになりました。

けんさんは味噌仕込みの工場長と呼ばれ、蒸した熱々のお米を持ち上げたり、重い味噌樽も「けんさんと一緒なら運べるね」と、細い体ながらも力持ちでした。味噌詰めではトントントントンとリズムカルな木べらの音を周囲に響かせ「あっ！この音けんさんが味噌詰めしてるネ」と、その職人技で上手な味噌詰めをたくさんたくさんしてくれました。



そんなおにっこの創設者と言える渡辺賢一さんが今年8月3日、74歳の生涯を閉じました。

人生の半分をおにっこで過ごしたけんさん、そのけんさんを皆で語り送りたいと10月2日に偲ぶ会を開きました。会には40名の方が参加され、けんさんが大好きだった石原裕次郎のBGMを流し、大好きな食べ物を並べ、付き合いが長い方々から思い出話の数々を聞き、子供の頃から現在に至るまでのスライドショーを流し、けんさんがおにっこで過ごしてきた時間の長さ、関わってきた人とのつながりを、あらためてかみしめました。

けんさんのおにっこでの歴史は、おにっこハウスの軌跡でもありました。

けんさん——穏やかで優しく力持ち。食べ物の好き嫌いがいっぱいあったけどけんさんが食べられるものを作って美味しそうに食べてくれるのを見るのもとても嬉しかった。

カラオケが大大大好きで、忘年会や旅行では、いつも一番にその美声を聞かせてくれました。

今もふらっと「おはようございます」と挨拶して入ってくる、そんな気がしてなりません。

けんさんたちが築いてきたおにっこハウス。これからの私たちを、どうぞ見守っててください。



今まで ありがとう。けんさん

（松村 理香）

## 味噌仕込み班

～ 11年という月日～

今ある新おにっこハウスで味噌仕込みを始めてから、今シーズンが11回目になります。11年という月日はたくさんの変化が起こりますね。大事に使っている道具や仕込み場も老朽化が進みます。DIYが得意なスタッフがメンテナンスをしてくれるおかげで、毎日・毎年安全に使うことができます。豆を煮る竈は、この夏に専門業者さんに補強工事をしていただきました。煙突も一回り大きく、ぴかぴかなものに入れ替えました。

「もの」は直したり買い替えれば良くなりますが、人間はそうはいきません。みそ仕込みの仕事は、もちろんマニュアルがあって一見単純作業のように見えますが、生きているこうじ菌との対峙であり日々の仕事の中で培った感覚もものすごく必要とされます。そして何より力仕事。みそ仕込みスタッフも11年の年を重ね入れ替わりもありますし、体力的な限界が見えてきてしまうときも。

みそ仕込みに興味がある、体を動かすことの好きな方、いらっしゃいませんか??(^\_^)

話がそれましたが、近年では物価の高騰。水光熱費・人件費が上がり続けています。みそ仕込みに必要な原材料費も水も電気もスタッフに支払うお給料も、すべて高くなっています。心苦しいですが毎年値上げをしなければ、おにっこハウスはみそ仕込みを続けることができなくなってしまう状況です。

そんな中で私たちがやるべきことは、値上がりしても「食べたい」といっていただけるおにっこ味噌を作ること。旧おにっこハウスから数えて39回作り続けている味を、変化が起こり続ける日々の中でも変わらずに、これから先もずっと食べていただきたい。好きでいてもらいたいです！

10月28日から今シーズンのみそ仕込みスタートです！美味しいおにっこ味噌を仕込むぞ！！

(野部 由希子)

## 味噌養鶏班

～ モミガラとくん炭と焼き芋～



“実るほど頭を垂れる稲穂かな”

おにっこハウス周辺の畑は黄金色の稲穂となり、新米収穫シーズン真っ盛りです。近所の農家さんからモミの外側にある皮の部分のモミガラを頂きました。今年は仲間のDさん家(東松山市)にも取りに行き、大きなネットに入れておいてもらい軽トラで運んできました。



モミガラ運びには高身長で力持ちのYさんが大活躍です。取りあえずモミガラを山にして米袋に入れて保管しておきます。卵ふきのスペシャリストMさん・Kさんもモミガラ入れに汗を流します。モミガラは養鶏の採卵箱に入れたり、卵採りをするときのバケツに入れて利用する必需品です。また自家配合飼料にかかせない発酵飼料の材料にも入れたり、くん炭にも使用します。

くん炭はモミガラを燃やして灰にするのですが、殺菌作用があり、ヒナを入れるときに小屋にまいて準備したり、用途の幅は広いです。きわめつけはモクモク煙の出ている側に包んださつまいもを忍ばせ、いいにおいがしてきたら焼き芋の出来上がり!! 焼き芋大好きなNさんもニッコリ(^\_^)



くん炭で焼いた焼き芋はねっとりして、甘みも出て格別です。

(SuZuKi)

## ハイツ桜ヶ丘

～「ケンさん、ありがとうございました。」～

グループホームハイツ桜ヶ丘（旧生活ホーム小原）を開所時から利用してこられた、渡辺賢一さんが永眠されました。74歳でした。

私は、1978年（昭和53年）東松山市に入所の授産施設が開設し、新任職員として就職しました。渡辺さんも同年に入所し28歳でした。仕事は、シイタケや野菜作りなど何でもこなし、「ここに来るまでは、東京のかまぼこ屋で働いていた」とよく話していました。そんな渡辺さんは、まわりの仲間たちから「ケンさん」と呼ばれ、仲良く過ごしていました。働ける人たちは、施設外の事業所で働く人も出てきて、ケンさんも、1987年（昭和62年）から、おにっこハウス施設長の尾島さんがはじめた、味噌づくり工場で入所施設から通いながら働きはじめました。

その後、私は味噌工場のとなりに自宅を建て、1996年（平成8年）に、5人利用の生活ホーム小原を開所し、翌年に味噌倉庫と2階に2人利用のホームを開所しました。ケンさんは、ホームで生活して隣の味噌工場で働く生活がはじまりました。

そんなケンさんですが、ホームを利用してから「こんなところに来なければよかった。」と、話していることを人伝えに聞いたことがありましたが、28年間ケンさんらしく暮らしてきてくれたと思います。味噌工場では、「工場長」と呼ばれ、味噌仕込みがない時は鶏仕事をし、休みには決まって自転車で出かけて、買い物をしてるのが楽しみだったようです。

そんなケンさんですが、7・8年於きに1年くらい引きこもりになっていましたが、「味噌工場の音が聞こえて」と言って、仕事に復活したこともありましたが、10年前ころからは、7年間くらい仕事に出かけられず、引きこもりが続いていましたが、2022年11月頃から、おにっこハウスの仕事に行けるようになりました。それでも、今年1月末に体調を崩し入院し、8月3日に病院から連絡があり会いに行くと、すでに目を閉じていました。

ケンさんの荷物を整理していると、小中学校の卒業アルバムから入所施設・おにっこハウス・ホームの写真で10冊くらいのアルバムを自分で作り、きれいに袋にまとめてありました。

ホームでは、「ケンさんを偲ぶ会」を行い、ケンさんが持っていた写真やホームのアルバムでスライドショーをテレビに映し、ケンさんにお別れをしました。



「ケンさん、74年間、お疲れさまでした。ありがとうございました。」

（櫻井 克男）

## 🚗🚗 日帰り研修旅行 🚗🚗 '24夏 🚗🚗🚗

7月28日、おにっこハウス日帰り研修旅行に行ってきました。今回の目的地は、2年連続道の駅グランプリNo.1に輝いた「川場田園プラザ」。TVやメディアへの露出度も高い道の駅です。今回のランチはこの道の駅で。どこでお昼を食べようかと事前のイメージトレーニングもバッチリ(・ω・')b お買い物はもちろん、数種類のソフトクリームやスイーツもあり「どれにする？」と迷うばかりです。



食べることに夢中になりながらも、研修旅行ですから(笑)いろいろと参考になりそうなところも、しっかり見てきました。東京方面からのお客様も多く、来ている人たちは皆さん自然の中でゆっくりと思いつきに過ごされていました。

お腹も満たされ、お買い物もしたら、次は日光白根山へ。標高2000mの白根山にロープウェイで登ります。ロープウェイからの高い景色も圧巻、どんどん標高を上げていきます。熊谷は連日の酷暑の酷暑の目々でしたが、2000mの山頂は霧と小雨に包まれて17℃の涼しさというより寒いくらい。

カフェではHOTコーヒーでほっと一息です。山頂には足湯もあり神社もあり、ちょっとお天気は悪かったけれど、それぞれが久しぶりの涼しさの中で楽しく過ごしました。

1年に一度のお楽しみ研修旅行。今日は涼しさが何よりも嬉しかった山の旅となりました。

(松村 理香)

### 🏠 今年の夏は暑かった 🏠 🏠 そして長かった 🏠

気候変動に温暖化、様々な要素があるでしょうが、今年の暑さは本当にしんどかったのではないのでしょうか？人間もつらかったですが、鶏はたぶんもっとつらい。ニュースではこの暑さで卵のサイズが小さくなり、産みも落ちているという報道がありました。卵の価格も上がっています。クーラーで温度管理されている環境でも、その状況です。自然の中での平飼いのおにっこ鶏は、その何十倍以上の気候の影響をまともに受けます。暑さ対策、工夫は毎日できる限りやってきましたが、それでも追いつかない暑すぎる夏でした。店頭では安定した卵の販売が確保できない状況が続きました。「おにっこの卵じゃなくちゃ」と言っているお客様には申し訳ない限りです。



10月に入り、ようやく秋を感じられる様になりましたが、夏で疲れた鶏さんは急に産卵数が増えるという事でもなく、毎日1コ2コ3コ、大切にその卵を数えている日々です。

環境がどんどん厳しく変化していく現代、工夫や配慮などを重ねていかなくてはならないと感じています。

### 編・集・後・記

店頭には新味噌が並びました。コスパ・時短・倍速など速さや利便性が求められる中、一つ一つ手作業で時間に任せ発酵を待つおにっこハウス自慢のお味噌です。今季から、お客様からのご要望が多かった2年寝かせた「熟成味噌」もご用意できました。お待たせいたしました！



2年、ただじっくりと発酵し続ける自然のお味噌ならではの味です。ゆっくりと待ちゆっくりと味わうそんな生活も大切ではないでしょうか？

(松村 理香)