

咲くさくら坂

ふれあいマルシェ

12月7日(金)、湯沢市役所にて行われたふれあいマルシェに参加しました。湯沢市内の障がい福祉事業所が、各施設で製造している商品を持ち寄り販売するイベントです。商品の販売を通して私たちの活動を紹介し、地域の方々と交流させて頂くことができました。

工房くまじゅうからは木工製品、ペン立て、コースター、鍋敷きなど、食品 無塩漬手作りハム、本格インドカリー、梅干し、わさび漬を出品しました。当日は朝早くから職員と利用者で、移動販売用冷蔵庫や商品の搬入を行いました。



開店後は、商品の受け渡し、お客様の呼び込みを行い、購入して頂いた方に大きな声で「ありがとうございます」とお礼を伝えました。参加された利用者の皆さんは積極的に活動され、普段とは違う活動を十分に楽しまれていました。お昼時には沢山のお客様がみえ、ハムの試食が大好評！即完売でした。

今回いつも私たちが製造に携わっている品々を、お客様のお顔を見て直接販売することができました。大変貴重な体験をさせていただきました。ありがとうございます。

グループホームカメラテン食事会



12月22日(土)湯沢ロイヤルホテルにて、カメラテンの食事会を行いました。今回は、グループホームのメンバーと職員のみのおささやかな会です。普段どおりの和やかな雰囲気の中で食事を楽しみました。

全員が揃ったところで理事長が開会の挨拶をし、その後、マイクをまわして一人ずつ一年の振り返りと来年の抱負を語りました。トップバッターは2018年「天」年の織田さん。突然の指名にもかかわらず、響さんごんばんは「落ち着いた様子でお話しを始めてくださいました。」



余興は柴田涼太郎さんの座敷童の民話からスタート。一同食事の手を止めて聞き入ります。カラオケは、歌唱に自信のある常連メンバーに加えて、歌声を聞いたことのない珍しいメンバー達も参加しました。施設長による歌い手の紹介と辛口な講評が面白く、会場は笑い声と手拍子で大変盛り上がりました。

会の終盤、利用者代表佐々木正二さんの挨拶では、頑張るぞー！オー！の声に一同声をあげて賛同しました。

来年も全員が目標に向かい、元気に活動できるようお願いしております。



最後の新年



社会福祉法人

長いスプーン理事長 泰松 浩洋

明けましておめでとうございます。平成最後の新年となりました。生まれた年号を気にする方々にとってはやゝ寂しい気持ちになるかもしれませんが、昭和・平成生まれは古い年号になつてしまふのか…。いやいやまてよ、考えようによつては、昭和・平成のカラーを脱ぎすて新しい時代をつくる節目になるかもしれない、心機一転して是非そうしたい、そう願うのは何も私ばかりではありませんまい。

個を認めず多様性を否定し、集団でしか行動できなくされた江戸時代からの慣習を、いつの間にか『日本人の美德』とか、『日本の心』などとすり替えて礼賛する社会が今日までずっとつづいてきたような気がする。地域と異なるものを排斥し、自分たちと異なる人々を区別し差別する、そうした社会を今も引きずっているのではないか。それを見据えたうえで次の時代をつくることこそ、我々の責務ではなからうか。個々の人格を尊重し、障がいも個性であり、健常と信する者と障がいを持つ人々との境界なんてもとより存在しないのだという当たり前の平等感覚を養う新たな平成の次の時代に向かうようにしたい。そうだな…政治家や有識者と自認している者たちが、どれくらい次の時代をみすえて新元号を考えているのかわからないけれど、思い切つて平等元年、共生元年、共助元年…なんでもいいや、差別のない次代にふさわしい元号を考えてみたらどうだろうと言いたい。彼らにそんなセンス・人間性があるかどうか……。

むかしくしむかし、障がい者と健常者の二つの世界があつて、彼岸と此岸のように截然と区別されていたんだそう…そんな昔話にするかしないかは、我々の確たる意思の問題だと思ふ。平等感覚を養う頑張りの年にしたいと、『長いスプーン』は決意を新たにしています。



グループホームカメラデン



赤い羽根共同募金



秋のとある休日、利用者や職員合わせて各一組4チームに分かれ、湯沢市のグランマートとバザールの出入り口に立ち募金活動を行いました。

当日は久々の晴天で、気温は28度。10月とは思えない暑さでしたが、水分補給をしながら、みな真剣に活動しました。小さな子ども達が風船をもちつて喜ぶ姿に、私達も嬉しくなります。ご苦労さま、頑張つてねと声をかけてくださる方もおり、励みになりました。午前中の活動を終えた後は、グループホームに戻り、皆でお弁当を食へました。暑い中、お疲れ様でした。



カメラデンの冬支度

今年は雪の降り始めが遅く、雪囲いの組み立ては11月後半に入つてから始めました。毎年利用者職員が協力して雪が降る前に囲いを作ります。天気の良い日を選び、長いスプーン敷地内の3棟をひとつづつ完成させていきます。

除雪車の準備は施設長の指示のもと、事故や怪我のないよう慎重に行います。冬季は施設長がこの除雪車に乗り、広い敷地内の除雪を行います。



先端を取り換えると除雪車に早変わり！

NEWS

アカタマヌソントンタケれる



平成30年10月25日、カメラデンの庭に突如としてあらわれた謎の生命体。きのこ……発見者は野外活動中の利用者職員数名。長いスプーン広報部の調査によると、どつや北海道七村市の海岸で発見された絶滅危惧種の一つである。北海道から送られた荷物と共に皆瀬にやつてきたのだと。強烈なおいを放ち、寄せ付けたハエを媒介にして胞子を広げるといふ特徴を持つ。おいをかじらぬと刺刺の強さでハエをさす……勢いよく飛びのいたと。つづ。

工 房
くまごろう ハム作り紹介

『無塩漬手作りハム』は、食工房の主力商品！本格インドカレーと一を争う人気商品で、施設長が長年の研究で完成した、こだわりの逸品です。天然塩(大分のナズナの塩)と無農薬のハーブで漬けています。

無塩漬(むえんせき)とは…ハムの製造過程で、保存に適すように食塩や発色剤に漬けて込むことを**塩漬**といいます。くまごろうの手作りハムは、ソルビン酸、亜硝酸ナトリウムなどの防腐剤、発色剤は一切使用していない、**無塩漬食肉製品**です。

今回は**マル秘**の製造過程を密着取材！こっそりご紹介します！



①漬け込み

①ブロック肉とハーブをともにカメに漬け込みます。この状態で数日間ねかせます。
②1時間ごとにひっくり返して塩出しを行います。冷水中に浸して、何度も行います。



②塩出し作業



③燻煙



燻煙器の中…ハムを吊るして燻ります。



中はこんな感じ。燻煙するには火を立ててはいけません。

③燻煙は火が立つと燻煙にならないので、つきっきりで火の様子を確認しながら行います。

燻製には、天然の山桜の赤みの芯の部分だけを使用した、工房くまごろうで作った燻材を使用しています。農薬を含まない燻材ですので燻煙してもダイオキシンなどができません。安心して燻製の深い風味をおたのしみいただけます。

⑤ポイルが終わったら、落下菌をふせぎ、冷蔵庫に入れ、翌朝真空パックします。そのまま何ヶ月もの間、ある温度(あしからず企業ヒミツ)で、冷蔵庫で静かに寝かせ熟成を待ちます。



⑥いよいよハムの完成です。まずは官能テスト…人間の味覚、視、臭、触覚などで判定し、その後大腸、サルモネラ、黄色ブドウ球菌の検査(サンプル)で安全性を確認して、ようやく商品出荷となります。



④燻煙したハムをポイルします。大きな鍋にハーブを入れ、一定の温度を維持するようにこまめにチェックします。その場を離れられません。



化粧箱に入れて完成。ご贈答用におすすめです！木で作られたこだわりの緩衝材は、水分を吸収し品物の鮮度を保ちます。バンに挟んでハムサンドに…♪厚切りにして、豪華なハム丼にしても…♪どちらもカメラーデンの大人気メニューです！
こんなにも製造過程に手間をかけています。まさに『手作り』の品。ひと品ひと品心を込めて作っています。



11月上旬、新ストーブに火を入れました。新ストーブは、グループホームカメラーデンのリビングにあり、これ一台で家全体を暖め、住人達がテレビを見たり、食事をとるときに、暖かく安らぎを与えてくれます。使用している新はもろろん工房くまごろうの新で、暑い夏から秋の間に用意しておいたものです。新の一つ一つが自分たちの手掛けたものだと思うと、暑い日に頑張ったかいがありますね。新の入れ方にはコツがあり、正しく入れないと、火が立たず暖かくなりません。熾火を手前に寄せ、ストーブの中心を揺り、空気の通り道を作ることで良く火が立ち長持ちします。春まで一度も火を絶やさぬように、こまめに新ストーブの様子をみて室温を管理します。

新ストーブ始動

善意ありがとうございます

寄附 泰松 由紀子 様

寄贈 川崎 寧 様(北海道)野菜
 柴田 勝郎 様(雄勝郡)果物
 六澤 肇子 様(埼玉) 果物・野菜
 柴田 薫 様(湯沢市)果物
 樫村 翠 様(茨城) 鮎
 伊藤清香園 様(横手市)果物
 佐藤電気工事店 様(湯沢市)野菜



メンバー紹介



鈴木 金昭さん(61歳)

新年第1回目は、歌が大好き&冗談を言っいつも場の空気を和ませてくれる、鈴木金昭さんです！

①趣味は何ですか？ ④ CDプレーヤーでUSBに入れた音楽を聴くこと。去年はパズルにはまっていた。
 そうそう！去年は沢山の作品を見せてもらいました！⇒ 今は気が乗らないが、また気が向いたら読書をやるかも。

②歌が好きな金昭さんですが！カラオケの+18番は？ ④ 山本譲二の『兄弟船』…『みちのくーん旅』
 今年は食事会で歌を披露してくれましたね！⇒ 来年は兄弟船か…木梨憲武と山本譲二のワゴン、歌います！

③今年の温泉旅行はどうでしたか？ ④ 楽しかった。テレビを見たり暇があれば温泉に入った。温泉は好き。
 USBも持っていった？⇒ 持って行った！部屋で音楽を聞いていた。

④最近短くした髪型が好評な金昭さん、ご自分ではどう思っていますか？ ④ 五厘刈りは安いので節約したけれど、だめ。
 好評なのになぜ？⇒ さっぱりして良いが、寒くて風邪をひきそうだから。これからは夏しかやらないことにする。

⑤無人島に一つだけ持っていくとしたら？ ④ USB

⑥最後に一言！ ④ 皆、風邪をひかないように気をつけて！金昭さん、快く答えていただきありがとうございました！

カメラデン相談支援事業所

カメラデン相談支援事業所は、平成24年7月1日に開設しました。毎日の生活の中での困ったこと、心配なことを少しでも軽減したり、解決したりするための方法を一緒に考えていくところです。また、希望する生活を実現するために、一つ一つ課題をクリアできるように、必要なサポートを行います。障害福祉サービス等の利用を行う方には、「サービス等利用計画」の作成をとおして、地域での自立生活を支えていきます。

相談の受付は24時間年中無休です。障がい者福祉に関する全てのご相談に応じています。いつでもなんなりとご相談ください。

～おといあわせ先～

社会福祉法人 長いスプーン
 カメラデン相談支援事業所
 所在地 秋田県湯沢市皆瀬字桜坂17番地

☎ 0183-46-2064 ☎ 0183-46-2677
 ✉ nagaispoon@bz04.plala.or.jp

編集後記

あけましておめでとうございます。本年も宜しくお願いいたします。昨年は『長いスプーン』が社会福祉法人となった記念すべき年です。利用者3名、職員2名を迎え、長いスプーンをご支援くださる方々、ご協力頂ける業者さまとのつながりも増え、新たな出会いに恵まれた一年となりました。

皆さまのご支援ご協力に感謝し、今年も利用者・職員一同全力で活動して参ります。

それではまた次号でお会いしましょう！
 皆さまにとって爽り多き一年になりますように♪

広報部：大庭

NEWS



Facebookやホームページに日々の活動の様子を載せています。いいね！よろしく願います♪

工房まごろうの商品の定期購入・カタログからのご注文承っております！詳しくは、工房まごろう ☎0183-46-2064へ、お問合せください☆

商品紹介

おすすめ!



カレー作り40年のベテランシェフが作る、スパイスの香り豊かな本格インドカレーです。小麦粉は一切不使用、塩とスパイスのみで作った、さらりとした仕上がります。マトン、チキン、エゾ鹿肉の3種類をご用意しております。

北海道・上田精肉店さんのエゾシカ肉を使用！エゾ鹿肉はジビエの中で最もヘルシーで『美容』に良いことで知られています。柔らかく、臭みも少なく食べやすい！カメラデンメンバーおすすめの一品です♪

おすすめ!



木材の端切れを使用した鍋敷き。厚みのある木材をロープでつなぎ、柔軟性と安定感をもたせました。

世界に一つだけの品で台所を明るく&美味しいお料理を彩る一アイテムとしてぜひご利用ください♪

インターネットショップ『BASE』はこちらから！



食品



木工品