アウンクル

会報第１２号　２０２１年１月１日発行

ＮＰＯ法人サポートセンターアウンクル
（※「アウンクル」はアイヌ語で「隣人」の意味です。）
〒079-0463 北海道滝川市江部乙町 東11丁目14-43 TEL･FAX 0125-74-5514
［ホームページアドレス］ https://aunkuru.com

～ 工房江部乙通信 ～

≪就労継続支援Ｂ型事業所≫

明けましておめでとうございます。今年もどうぞよろしくお願いいたします。

◎新型コロナウイルス感染症がまだ収まらない中ですが、今年も対策を十分にして作業に取り組みます。

昨年の11月に、小豆、大豆、黒大豆を刈り取って、ビニールハウスの中で乾燥させ、茎から豆の鞘を取り、この冬期間に、室内で鞘から豆を外して、乾燥、選別し、順次商品として出荷しています。

畑では農薬を一切使用していないので、雑草といっしょに豆を刈り、その中をかき分けて収穫するというたいへんな手間がかかっています。しかし、この手間こそが無農薬の作物の貴重な商品価値となります。

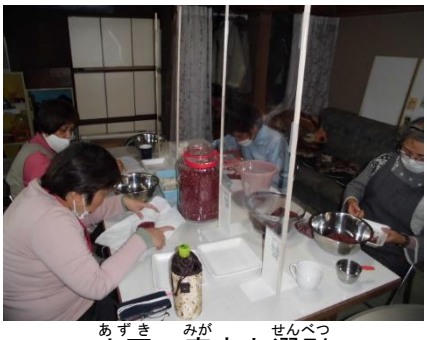
鞘から一つ一つ手作業で豆を取り出し、室内で自然乾燥させて選別し、袋詰めして出荷します。特に小豆は、布できれいに磨き上げて袋詰めしているので、お客様からとてもきれいと好評で、すぐに売り切れます。

豆の商品がたくさん売れることを励みにして、日々作業を続けています。

（S.D. 50代）

雑草の中から大豆を収穫

ビニールハウス内で大豆の鞘取り



小豆の磨きと選別

黒大豆の鞘外し

大豆の鞘外し

❣新しい仲間が増えました❣

私は令和2年12月から工房江部乙に来ました。今は週1回（半日）のみですが毎週です。以前のところで無理をして身体も心も病んでしまったので、ここでは、のんびりゆっくり作業をして環境に慣れようと思います。（T.M. 40代）

昨年12月11日に、「道の駅たきかわ」の加工場でトマトジュース作りをしました。今年度２回目のミニトマトジュース作りで、蒸気釜でミニトマトを解凍する人、出来たトマトジュースをビンに入れる人、ビンの口を打栓する人などに分担して作業しました。それぞれの作業は結構大変でしたが、みんなで力を合わせて完成したトマトジュースは、とても濃厚で美味しいと評判で出来たときの喜びもひとしおでした。（T.T. 40代）

ミニトマトを蒸気釜で解凍

例年通り、工房江部乙の畑で穫れた大豆を煎り、昔ながらの石臼で挽いてつくる「きな粉」作りが始まりました。

昨年12月22日に行った「もちつき会」で、「きな粉もち」として食べましたが、とても美味しくいただきました。

「きな粉」は工房江部乙で販売していますが、お店（道の駅たきかわ、ＪＡたきかわ菜の花館）でも販売しています。（H.K. 60代）

煎った大豆を石臼挽き

毎年、工房江部乙のみんなの中で希望する人に、スポンジケーキとクリーム（カスタードクリームと生クリーム）のセットを手作りして、クリスマスの時期に合わせて誕生会を行い、クリスマスカードを入れて手渡しました。

クリスマスカードは手作りで、手描きのイラストに色を塗って貼ったりして、みんなが笑顔になることを思い描きながら楽しく作りました。（S.D. 50代）（M.T. 40代）

焼きたてのレーズン入りケーキ

クリスマスカード作り

手作りのクリスマスカード

工房江部乙では、畑やビニールハウスで穫れた野菜やその加工品を販売しています。無化学農薬、無化学肥料で作った小豆、大豆、黒大豆、きな粉、ミニトマトジュースなどが好評です。

商品は工房江部乙で販売していますが、「道の駅たきかわ」（滝川市江部乙町東11丁目）と、「ＪＡたきかわ菜の花館」（滝川市滝の川西8丁目）のお店でも販売しています。どうぞお買い求めください。（S.D. 50代）

小豆、大豆、黒大豆、きな粉、ミニトマトジュース