アウンクル

会報第２０号　２０２４年２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≫

大豆などを使った加工食品を作っています

私たち工房江部乙では、化学農薬や化学肥料を与えず除草は最小限に行い逞しい大豆を育てています。大豆そのままの販売もしていますが、手作業で美味しい加工食品を作っています。

石臼で挽いたきな粉

今年も手作りのきな粉を作っています。最初は悪戦苦闘しながらの作業でしたが、年々試行錯誤を繰り返してレベルアップしてるなぁと実感して楽しいです。石臼で丹念に挽いたきな粉はとても甘くて、工房江部乙でも昼食で美味しくいただいております。　（T．T．50代）

大豆打ち豆

大豆打ち豆は、大豆を一晩水にうるかし、木槌で叩いて潰し、乾燥させて作ります。叩き具合は慣れてきてすぐにできるようになりました。みんなと面白い話をしながらしているので楽しいです。　（T．K．70代）

切り干し大根

切り干し大根は、大根を洗って皮を剥きスライサーで細切りにして乾燥させます。殺菌のために鍋で温めている時に出る汁はハチミツを入れて飲むと美味しいです。お互いにコツを教えあいながらする作業はとても楽しいです。
（M．M．80代、T．K．70代）

私たちはこんな毎年を送っているのです

1～2月農閑期　加工食品、除雪など

工房江部乙は農作業が多いので、冬の間は除雪などを除き、加工食品やその袋詰めなどの屋内作業が中心です。

（T．F．40代）

3月初旬　種まき（ナス、ピーマン、キュウリなど）

小さい種をセルトレイに入れるのが難しかった。穴に入れる数を間違ってしまったり、どこに撒いたか分からなくなりました。でも、成長して大きくなるのがたのしみでした。

（T．T．50代、M．T．40代）

4月　ハウス建て

ミニトマトのビニールハウスは毎年ビニールを張り直しています。大きなハウスですので面積も大きく雨よりも風が強くなるとあおられてしまい苦労します。でも、苦労した分たくさんの甘いミニトマトが収穫できます。（T.F. 40代）

5～6月　定植（ミニトマト、ナス、ピーマン、キュウリなど）

苗を植えるときに掘る穴を掘り過ぎてしまったり水を注ぐのが難しかったです。大変だったけどみんなと話をしながら楽しかったです。（T. T. 60代）

6月　草刈り

大豆の畑には除草剤をまかないので雑草が生い茂ります。大豆の畝の間を刈り払い機を使って大まかに刈り倒したあとに手作業で細かいところの草を刈ります。晴れた日の作業は暑いですが暑寒別岳の景色はとてもきれいです。（T. F. 40代）

7～9月　薪づくり

最初の頃は手で作業していたが、電動ノコを使うようになり作業がはかどるようになってきた。１年分の薪ができるようになった。

（T. A. 70代）

7～10月　収穫（ミニトマト、ナス、ピーマン、キュウリなど）

水やりや肥料が大事です。素人に野菜の作り方を教えてくれるのはありがたい。収穫する寸法を教えてくれた。教えられたことをやっただけだけど大きくなったのを採るのがうれしかった。

（J．K．80代）

8月、10月　焼肉

焼くのを手伝おうと思ったけど晴れていて暑かったし、バーベキュー台の周りも熱いので諦めました。みんなで楽しく話しながら地元のジンギスカンを美味しく食べました。アルミホイルで包んで焼いたジャガイモはほくほくしていて美味しかったです。屋外でのカラオケは緊張したけど挑戦してみました。

（Y．S．50代）

9月　大豆収穫

刈り取られた雑草が大豆の茎とまぎれて間違ったり足に絡みついて転んだりしました。茎についた大豆の殻を外すのも楽しかったです。

（Ｙ．Ｓ．　50代）

9月　秋の小旅行(北広島市～恵庭市)

初めてエスコンフィールドへ行きました。最上階からの景色は見られませんでしたが下の階からでも綺麗でした。メジャーリーグの球場のようでした。えこりん村ではいつもは食べられない料理をたくさん食べられました。私たちのミニトマトとは違い水耕栽培で育てたトマトの木はとても大きく生命力の強さを感じました。

（Ｋ．Ｍ．　20代）

10月　栗拾い

工房には大きな栗の木があります。イガイガが刺さって痛いときもあるけれど、みんなで楽しく綺麗に剥けると嬉しいです。

（Ｙ．Ｓ．　50代）

10～12月　豆選別

工房江部乙で収穫された小豆と大豆は選別して販売もしています。豆は鞘から外し草などをより分けて布袋に入れて磨きます。磨いたものから虫食いなどの豆を別にして大きさによって分けていきます。袋に入れて磨く作業は手作業ですし、こぼれてしまうこともあって苦労します。特に小豆は細かい豆を見続けるので私は目がとても疲れます。でも、仲間と楽しく作業するのでとても楽しいです。

（Ｔ．Ｋ．70代、Ｍ．Ｔ．　40代）

冬季　除雪作業

工房の敷地はとても広いです。狭いところは人力でスコップやママさんダンプを使って集められた雪を除雪機を使って空地へ飛ばし入れます。危険な作業でもあるため注意は欠かせません。

（T.F.　40代）

12月中旬　クリスマスカード作り

昨年より早めに作業を始められたので個人個人のイラストが多くなりました。工房のみんなやボランティアさん達に渡すのが楽しみです。一年を締めくくることができて嬉しいです。

（Ｍ．Ｔ．　40代）

12月下旬　餅つき

ボランティアの方のお手伝いもあってとてもたくさんの餅をつきました。木の杵と臼でついた餅は餡子をつめたりきな粉をまぶしたりして美味しく食べました。

（T.F.　40代）

令和５年も楽しく仲良く1年を過ごしました

工房江部乙のミニトマトジュースは甘くて美味しいです

私たちが作っている製品で最も力を入れているのが完熟摘みミニトマトジュースです。本当に美味しいので是非飲んでみてください。

ミニトマト定植

春にビニールを張ったハウスに育苗ポットに入った一番花が咲いた苗をあらかじめ開けておいた穴へ植えていきます。畑は不耕起栽培なので耕しておらず、植えるときに与える定植シャベル１杯の有機肥料だけで逞しく育っていきます。　（T.F. 40代）

ジュース加工

冷凍したミニトマトを蒸気釜で所定の温度になるまで加熱し、ジューサーで搾った後、再度加熱して瓶詰め作業に移ります。瓶詰めを終えたジュースは打栓して蒸気で滅菌し、ミニトマトジュースとして製品になります。

（S.D. 60代）

ミニトマト収穫

40℃以上にもなるハウスの中はとても暑く虫も多くて気持ち悪かった。仲間の悲鳴も聞こえました。トマトの枝を手で探って探すのが大変だった。　（K.M. 20代）

虫がたくさん居たり絡まった枝には苦労しましたが、美味しいミニトマトを収穫できました。　（T.F. 40代）

ジュース瓶詰め

ヤカンに移したトマトジュースを概ね瓶に入れたあと、秤の上に載せて決められた重さになるように少しづつ注ぎますが、入れ過ぎないようにするのが難しいです。その後、もう一度重さをチェックして打栓機で王冠を打栓します。打栓は体力勝負です。

（S.D. 60代）

コンピュータを使った作業もしています！

パソコン入力作業

一人ひとりの一日の作業内容を、表計算ソフトのExcelを使って自前で作成した作業票に、数人の利用者が手分けして入力しています。この会報も文書作成ソフトのWordを使って、利用者のほぼ全員が考えた文や、イラスト、写真などを入力して、利用者自身の手で作り上げています。また、毎日の昼食のメニュー内容などを利用者自身がブログとしてホームページに掲載していますので是非ともご覧ください。

（S.D. 60代）