



総合グラウンドの桜とレンギョウ

平成 24 年 5 月 10 日 NO. 4

特定非営利活動法人 あさひ

グループホーム あさひテレサホーム

山梨県北杜市高根町村山北割 86-6

電話 0551-47-3950

asahi-fukushi@cd.wakwak.com

## 島 武代

交流会（4月14日）は、雨降りの、固いつぼみの桜の下でしたが、大勢の方々においでいただきまして、誠にありがとうございます。交流会でのべました御礼の言葉を一部訂正、補足いたしまして、あさひでの今後について、お話させていただきます。

皆さま、おはようございます。

今日は、生憎の空模様のなか、早朝より、またお忙しい中、おいでくださいまして、誠にありがとうございます。

あさひテレサホームが開所いたしまして、一年がたちました。その間、NPOあさひに対しまして正会員、賛助会員が100名を超えまして、また常時大勢のボランティアの方々に支えられてきました事、島が30数年心血を注いだ結果が皆様に認められた事と、心よりお礼申し上げます。

今年認定NPO法人取得にむけ、取り組んでいきます。

この認定NPO法人とは、10年前に法改正され、賛助会員(寄付者)が100名を超える事が一つの条件で、税制上のメリットとして寄付をしたことが、寄付金控除となります。又、NPO法人としましても、社会的認知度があがりまして、各種手続きが簡素化されます。昨年11月の時点で、全国にNPO法人43000か所ありまして、認定NPO法人は0.5%の232件です。山梨県では、富士山クラブ一件です。管理者の中山正博のもと、取得にむけとりくんでまいります。

あさひ福祉作業所は...とみますと、大変な一年でした。そのような中でも、光もみえてきました。昨年秋ごろより、何とかしなければ...とうつつとした日々を過ごしてきました。島が去り三年、日薬という言葉がありますように、年月が私や彼らを癒してくれてますが...仕事が趣味のような私ですが、常に疲れたなあ、といった気分が心に居すわっています。彼らは..とみますと、覇気がなくなっていました。表面的には、何とか毎日をこなしていますが、結果は思わしくありません。夏から産卵率がどんどん低下していくこと、オンドルを燃やしても椎茸の収量がでないこと、雑然とした作業所、例えば、鶏舎に猫がはいって、半分も殺されたな..と一週間後につぶやくのです、[そのつぶやきをキャッチしたからよいものの]、鶏舎を修理しないので、毎日猫に殺されていたのです。なぜ、その日に言わないの!と思わず声を荒げてしまいました。この様な状態を何とかしなければ、あさひ作業所は、衰退の一途をたどるなあ、と怖くなってしまいました。現状を小松種鶏場さんの田口さん、岡本さんに御相談いたしましたら、快く応じてくださいました。

今年一月より、自家配合飼料の総点検、鶏舎の整備等、現場に何度も足を運んで、彼らに解りやすく説明していただきます。飼料の供給元の鶴田社長さんも協力していただきました。指示通り取り組むことで、産卵率が向上し、卵の質も改善しました。



唐うすにいけたレンギョウ



売店

もう一点、何とか、専任の指導員に来てもらうこと。彼らと共に汗水ながし、笑い、怒りの中で、支えになる存在が必要なのです。私が朝の打ち合わせで、今日は、この仕事ですね、と話し合い、たまに現場に足を運び、声かけすることには限界があります。2月より、薄給ですが、フルタイムで働いて下さる馬場春夫指導員が入っていただきました。エネルギーの塊りのような、声の大きい、よく笑う方です。趣味は木の根っこを磨いて作品にしていくこと、朝早くいらして、ラジオを聴きながら、せつせと取り組んでいます。その周りに彼等が集まり、ひとときのゆったりした時間が流れていきます。岡本さん、鶴田社長さん、そして馬場指導員と一丸となって取り組んで下さることが、よい結果となっているのでしょうか。心より感謝いたします。

もう一点、小松種鶏場さんの岡本さんのもう一つの肩書が、親鶏肉を食卓に...とのことで、循環型の養鶏を目指しています。私は、それをあさひで取り組むことにしました。卵を生み終えた鶏をひき肉にし、ハンバーグやカレーに仕上げ、販売するのです。岡本さんの御指導の下、技術的には、クリアーできるかなあーと、思えるようになりました。いまは、そのための加工場の建設に取り組んでいます。一昨年 {あさひを支える会} のカンパ (火災通報装置、スプリンクラーの設置の残金 140 万円) を使わせていただき、大工さんの指導のもと、出来る限り自分たちで作り上げ、中古の厨房器具等で仕上げます。まだまだ課題はありますが、灯った光を輝かせるよう、日々取り組んでまいります。



お客様の笑顔

今回の交流会は、あさひに関わって下さっている方々の特技を披露していただきます。音楽、手芸、陶芸、絵画、朗読、手あそび、絵手紙等ございますので、目の保養、心の糧になりますよう念じまして、お礼のご挨拶とさせていただきます。

## ★あさひ交流会のご報告

中山正博

交流会が4月14日に実施されました。生憎の雨の中ではありますが、100名を超える参加者が集う賑やかな1日となりました。会に先立って、理事会及び総会も行われ普段一同に会すことのない中であって、一年を振り返る良い機会となりました。

さて、今回は雨の中ということもあり当初予定しておりましたフリーマーケットは中止となりましたが、手作り品の物品販売等や9種類の100円飲食コーナーが盛り上がりました。

雨の中足元が悪くて、窮屈な部分もあったかと思いますがより身近に触れ合うご縁が持てたことと思います。



田辺さんの三味線と端唄

ステージ場では、コーラス、紙芝居、お話、歌、二胡演奏、三味線、立体紙芝居、アフリカ太鼓と熱のこもったパフォーマンスが繰り広げられ盛り上がったところで、吉村先生の下、日頃の練習の成果を寮生の1人1人がそれぞれの持ち味を存分に、歌やピアノ演奏にと緊張の中ではありますが皆様にご披露できましたことは、一番の収穫でした。

最後は全員合唱で締めくくり気持ちを一つにすることができました。ご参加の方々、当日出店して下さいました皆様、ここに至るまで支えてきて下さいました多くの皆様、当日の準備で早朝からお手伝いいただいた皆様本当にありがとうございました。感謝。



ヨハネ学園のカモとりごんべい

## ★交流会の新メニュー紹介

草場 泉

今回の交流会のお料理メニューの中で、あさひの新しい試みとして、親鶏料理を皆様に試食していただきました。あさひ作業所の鶏は、卵を産むために飼っていますので、食用ではないので、今までは注文を受けた時に部分的に差し上げてはいましたが、今回本格的に食肉として初めて提供しました。



保田さんの熱唱

「一般に売られている鶏肉は、肉用専用種の「ブロイラー」と言われる品種です。早く育つために改良してきたので、生後約 50 日過ぎにはお肉となります。従って柔らかく（かみごたえが無く・・・？）あっさりとした味（旨味がまだ出ない・・・？）の鶏肉です。」

あさひの鶏たちは、鶏舎の中を元気に走り廻る筋肉質の鶏たちなので、とても健康的なのですが、一般の鶏肉のような脂肪の多い柔らかな肉ではなく、昔ながらのかしわ肉の味わいです。そこで、この鶏をひき肉にして、キーマカレー、ハンバーガー、鶏そばの三種類のメニューを、試作を繰り返して完成させ、交流会のメニューとして、初めて皆様にお出しすることになりました。今回は岡本さん（“親鳥肉を食卓に”の推進者）に前日より、仕込み等全面的に携わっていただきました。



えみ子さんと衣笠さんのデュエット

### キーマカレー

キーマカレーは、ひき肉のカレーです。香辛料が辛すぎずちょうど良く、隠し味のお醤油が、ごはんによく合うカレーです。お米はあさひで作ったお米を使用しました。

### 鶏そば

北甲斐亭の、地元のそば粉を使った手打ちそばに、地元農家のネギ、あさひのしいたけ、だし汁は昆布と鰹節をふんだんに使い、味付けは生活クラブのお醤油。そこに細切りの鶏肉を浮かべた、こだわりのおそばでした。最高の材料で作られた温かいおそばは、早春の寒い日にとっても喜ばれました。



全員合唱

### ハンバーガー

今回の交流会のメニューで、一番人気だったのが、鶏ひき肉を使ったハンバーガーでした。あさひの美味しい天然酵母、国産小麦の手作りパンと鶏のひき肉を使ったハンバーグに加えて、本格的な特製ソースが決め手となって、うま味を引き出していました。パンを、ホットプレートであらかじめほんの少し焼き、ハンバーグもその場で焼きながらお出ししていましたが、始まる前から会場にパンとハンバーグを焼く美味しいにおいが立ち込め、行列ができるほどの大人気、大好評で、パンが足りなくなるほどよく売れました。



お客様と共に



ピアノをひくよし子さんと指導の吉村先生

キーマカレー、鶏そば、ハンバーガー、共に可能な限り質の高い材料を使い、最高に美味しいお料理を皆さんに味わっていただけたと思います。これから始まる、あさひの鶏肉を使った新事業にどうぞご期待下さい。

# ★大きな希望に、ワクワク・ドキドキ やっぱり、ハラハラ・ドキドキ 「親鳥肉のお惣菜作業場」の報告記

新米指導員 馬場春夫

私、馬場は鶏肉が苦手です。

太っている期間の長かった私に妻がよく用意してくれた鶏のささみの料理。どう味付けしてもらっても好きになれないのです。そんな自分が、あさひ福祉作業所で働くこととなり、ニワトリと格闘することに。

島代表、みんながタケヨさんと呼ぶ雰囲気が好きなので、以下は武代さんとします。武代さんから、「親鳥を使ったお惣菜を開発・販売したい。アイデアを」と、いわれてとまどった。武代さんは勿論真剣。卵を産み終えた親鳥をひき肉にし、加工・販売するという循環型養鶏を目指しています。

自分の田舎・岩手ではニワトリはほとんどの農家が自分のうちの庭先で飼っていた。就職先から次兄が帰ってくると、長兄はニワトリを一羽つぶし、料理してもてなしていた。我が家だけでなく、近所でほとんどそのようにしていた。ニワトリ料理はおおご馳走。そのニワトリが、引き取ってもらうのにお金を出さなくてはならないなんて。納得いかないが、これが今の実情と理解した。お惣菜開発で、マイナスをプラスに、の構想を成功させなくてはと決意した。

親鳥になるまで、ヒナの段階から、よく考えられた餌が与えられている。まして、あさひの鶏は平飼いなので、運動も十分。美味しくないわけが無い。武代さんと、強力なアドバイザー岡本さんの力説に欠点は無い。

いくつかの試作・試食を繰り返して鶏肉ハンバーグを追求することになった。健康志向にマッチした、美味しくヘルシーな「あさひ特製・親鳥ハンバーグ」(勿論仮称) 考えただけでワクワク・ドキドキ。ぜひ皆様のご協力をおねがいいたします。

今は作業場づくり。ぶーこっこの南側のたてものを取り壊し、これは食器倉庫として別の場所に利用。ねがいのこもった、新惣菜作業場を新設します。勿論、なるべく安く、できるだけやすく。自分たちのできるところは、全部自分たちでとりくんでいます。ワクワク・ドキドキ！！ ハラハラ・ドキドキ？ しながら。



森さんの手あそびうたと  
合わせておどるけんじさん



皆様の作品



ゆう子さんの歌とあさひ合奏隊

## 特定非営利活動法人 あさひ グループホーム あさひテレサホーム 賛助会員募集

今年認定NPO法人取得にむけ、取り組んでまいります。この認定NPO法人になりますと、皆様の賛助会費が寄付とみなされ、税制上、控除の対象となります。

あさひの活動を支援して下さる方々を広くお待ちしております。友人、知人、ご家族、親せきの方々を1人でも多くお誘いの上、福祉の向上に力をかけて下さい。

賛助会費：年額 5,000円

入金方法：郵便振替口座記号番号 00220-1- 98254 特定非営利活動法人 あさひ