

まだまだ寒さが厳しいですが、梅が咲き始め、春の足音が聞こえ始めてきましたね。  
ソーシャルファーム大磯の敷地内でも春の便りが届き始めてきています。  
今回は「みつばち大磯 作業心得」についてご紹介します。

中郡大磯町生沢 491  
TEL:0463-72-5329  
FAX:0463-72-5472  
発行管理者：園田彩夏  
文責：添田正直

## 「みつばち大磯 作業心得」

作業をするにあたり、「みつばち大磯 作業心得」があり、次の5つの心得を掲げています。  
ご家庭でも機会があったらお話しください。

1. 意欲－前向きに仕事に、取り組む。
2. 貢献－作業所の野菜等の売上利益(=工賃)及び発展(継続)に、貢献する。
3. 習熟－仕事を正確に、(自分のできる限り)早く、責任をもって行なう。
4. 協調－仲間が能力として不足している事を、助け合う。
5. 規律－笑顔でしっかりとあいさつをし、仲間の嫌がることをしない。

## ワラの鍋敷き

穂取りをしたワラを利用して、利用者さんが野菜の収穫、生産の合間をぬってワラを叩いて長いヒモを作り、クルクルと巻いて鍋敷きを作っています。

一つ一つ手作りで作っています。

巻き方が難しく、上手くできないこともあります。協力し合いきれいに作成しています。

手作りなので、サイズの差異は少々ありますが、しっかりとした鍋敷きになっています。

部屋に飾ってホンワカする方もおられます。



↑完成した鍋敷き

## ただいま作業中！！～仕事紹介コーナー～ No.4

### トマト収穫作業

赤く熟したトマトをはさみを使わず、手で収穫していきます。この際のコツはヘタの近くの関節を折るように切断することです。

サクラボトマトは皮が薄くデリケートなので、収穫時に傷がつかないように、白い発泡スチロールの下に布を敷いてから慎重に収穫していきます。

栽培しているトマトは、大玉トマト、中玉トマト、ミニトマトです。

どの品種もそれぞれ美味しいです。

大玉トマトは夏冬用の品種で麗夏(れいか)とごほうび、中玉トマトはシンディーとフルティカ、ミニトマトはあやおりと千果(ちか)、サクラボトマトは年中プチプロです。機会がございましたら、ぜひご賞味ください。

### <販売価格表>

種類	定価	社内販売
大玉トマト	300円	270円
中玉トマト	250円	220円
ミニトマト	200円	170円
サクラボトマト	200円	170円



## ご報告

2022年1月の売上は1,099,802円。  
直近の1年間の売上は平均1,481,675円/月  
1月の工賃は1,041,000円でした。  
(売上の3分の2を利用者さんに分配)



カレーの日

2月10日、今年初めてのカレーの日でした。今回は尾形さんがカレーを作ってくださいました。一押しは豚バラ肉。カレーを作る前からお肉にこだわりを持ち、調達係の添田さんに豚バラ肉のリクエストをしていました。隠し味としてニンニクと焼き肉のたれを入れて作りました。皆で美味しく頂きました。感想としては、「カレーは飲み物だ」「旨かった！」との感想があがりました。

ご馳走様でした

次回のカレーの日は3月10日(木)になります。  
担当は治雄さん、彰宏さんです。  
お楽しみに！！



春のお便り

梅の花が咲き始めてきました。寒さ厳しかった冬もうすぐ終わり、春の足音が聞こえてきました。みつばち大磯の山の近くの温室の梅の木の下に昨秋いただいたワラビの根を50本程度植えました。2～3年で収穫が始まる予定です。



みつばち大磯の山に梅の木が咲き始めてきました

キンカン

ファームの敷地内のキンカンの木に実がたくさん着きました。収穫したキンカンの実を使って、利用者さんがご自宅で甘露煮を作って持ってきてくださいました。クラッカーにのせて、皆で美味しく頂きました。感想として、「マーマレードみたい」との声を聞きました。ありがとうございました。



出勤日のお知らせ

3月の出勤日のお知らせです。3月10日(木)はカレーの日になります。3月21日(月)は春分の日で午前のみのお出勤となります。

3月						
日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26



↑新温室工事・基礎工事の様子

着々と3月末の完成に向けて予定通り進行中です。