

みつばちだより

みつばち大磯 第16号
令和5年2月14日

気温差が激しい今日この頃。インフルエンザやコロナに負けないように気を付けていきましょう。



↑菜の花

二宮町・吾妻山公園

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

職員の自己紹介

今回は添田正幸(そえだまさゆき)さんをご紹介します。

みつばちでの担当業務は送迎車(そうげいしゃ)のドライバーと午後1時～3時は利用者の支援を行い、主に設備の新設・修繕をしています。

利用者さんと接する上で気を付けていることは、安全運転はもちろんですが、コロナ流行後は、車内の換気や乗車してくる利用者さんの体調にも注意しているそうです。

JA 湘南の会報 1月号に掲載されました



▲利用者とともにトマトの脇芽を取り除く添田理事長(左)

大磯町生沢のNPO法人「ソーシャルファーム大磯」が運営する事業所「みつばち大磯」では、農業を通じた知的・精神障がい者の自立支援に力を入れています。

現在は30人の利用者がルッコラやトマトなどを5棟、計40坪の温室で栽培。定植や収穫、袋詰めなどに取り組み、JA磯子直売所や県内の市場、スーパーなど20カ所以上に通年で出荷しています。

NPO法人「ソーシャルファーム大磯」
就労継続支援B型「みつばち大磯」

同事業所では、利用者に効率的に農作業を行ってもらおうと、設備の充実にも力を注いでいます。添田正直理事長が経営していた野菜の水耕・点滴栽培装置の開発・販売会社でのノウハウを生かし、自動の点滴かん水装置を温室内に設置している他、2021年2月には農水省の補助金を活用して自動の計量装置を導入し、コロナ下での密環境の改善と省力化につなげています。

昨年3月には、一層の収入増大を目指し、キュウリ栽培用の温室も新設し、規模拡大を図りました。「自分のお金で家族へのプレゼントを買った」という声も聞かれるなど、利用者のやりがいにつながっています。

添田理事長は「働くことは人の役に立ち、生きるために必要なこと。今後も農業を通じて、利用者の経済的、精神的な自立をサポートしていきたい」と力強く話します。

出勤日のお知らせ

2月						
月	火	水	木	金	土	日
		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
27	28					

2月9日(木)はカレーの日ですが、「お雑煮」になります。

2月23日(木)の天皇誕生日は午前のみのお出勤となります。

ご報告

2022年12月の売上は1,301,953円。
直近の1年間の売上は平均1,188,491円/月。
12月の工賃は1,068,000円でした。
(売上の3分の2を利用者さんに分配)



ハヤシライスの日



2023年1月12日
ハヤシライスの日

2023年1月12日、今年の初めはハヤシライスの日。

担当は仲手川さんと園田です。

ファームで作っているトマトペーストを使用し、味がまろやかになるように牛乳を入れました。

ケチャップは京香さんがトマトペーストを使って、砂糖、クミン、シナモンを入れてミキサーにかけ、煮詰めて手作りしました。

また、差し入れでパートの斉藤さんからセロリの酢漬け、柏木さんからラデッシュの酢漬けを頂きました。

「無事にできてよかった」「にんじんがやわらかくて美味しかった」

「ハヤシライスは飲み物だ」との感想がありました。

ごちそうさまでした。

次回(2月9日)は「お雑煮」になります。

担当は藤谷さんと園田です。

どのようなお雑煮になるのでしょうか？

お楽しみに！！

ただいま作業中！！～仕事紹介コーナー～ No.14

🍅トマトの皮むき🍅

みつばち大磯では、グリーントマトジャムやミニトマトジャム、イチジクジャム、ドライミニトマトオリーブオイル漬けを手作りしています。

今回は、ジャム作りを紹介します。

大なべ8分目の熱湯を作り、10秒ほどザルに入れて浸し取り出してなべに入れます。

ヘタを十字に切り込んで、熱湯に入れてから1つ1つ皮をむいていきます。

「集中してできる作業。トマトの皮がツルンとむけると楽しい。」「数回しかやったことがないけど慣(な)れるとやりやすい。」と利用者さんは言っていました。

実際にトマトの皮をむいてみると、慣れている利用者さんはきれいに皮をむいていて、要領よくやっていました。

皮をむいたトマトは、押しつぶしてから砂糖、はちみつ、レモン汁などを加えて煮込んでジャムにしていきます。

グリーントマトジャム、イチジクジャム、ミニトマトジャム、ミニトマト、はちみつは大磯町のふるさと納税の返礼品になっています。



ファームの昼食

昼の食事は弁当持参の方、ファームの賄(まかない)を頼む方、コンビニ弁当を近くのコンビニに買いに行かれる方とさまざまです。ファームではコンビニ弁当は油ものが多いし、保存料などの添加物が多いからなるべく避けるように指導しています。

ファームの賄(まかない)は①ファームの田んぼで作った米のご飯、②ファームあるいはお隣の家庭菜園から寄付していただいた野菜の自家製みそ汁、③二宮の宝亭という料理店がその日に作ったおかずとなります。

料金はご飯 30 円、みそ汁 20 円、おかず 200 円です。

おかずは 400 円で購入していますが、厚労省のファームに対する助成金 300 円のうち 200 円を利用者に還元して 200 円としています。

