平成２９年秋号

発行：NPO 法人　花の花
オーガニックレストラン hana no hana（就労継続支援 A 型）
ほっとステーションおひより（就労継続支援 B 型）

〒811-1343 福岡市南区和田 4 丁目 10-7 103 号
TEL:092-552-0900　FAX:092-555-5668
Email:info@hananohana.org
HP:http://hananohana.org

NPO 法人 花の花 通信

ほっとステーションおひより

農園部

美味なる稲作りへの挑戦

花の花では、設立当初から農薬未使用・化学肥料未使用・除草剤未使用にこだわり農業を続けてきました。農薬や化学肥料を使用すると収量の増加や手間が少なくなるなど改善される点も多々あるかと思います。しかし、一部の一般の農家さんの話では、大量に肥料を入れ除草剤を撒いて作った野菜は販売するためのものであって、自分たちは食べないとお聞きすることがあります。私たちは、自分たちが“食べたい”と思える安全安心な農法で丹精込めて作っていきたいと考えています。

その思いを達成するために、私たちは『自然農』という農法でお米を栽培してきました。土を耕さず、田の中に畝をたて、草や虫を敵としないといったこだわりがそこにはあります。毎年同じ場所で作ることにより、そこで育ち朽ちていった草たちやそこを住処にしていた生き物たちの亡骸が層となり、耕していないのに少しふかふかとした土壌になります。その層が積み重なるにつれ、私たちの栽培への知識も増えてきたように思います。

このような自然農でのお米作りも 6 年目を迎えました。私たちのこだわりを具体化したこの農法ですが、全てを手作業で行うため、お客様に向けて販売できるほどの収穫量を得ることができない状況にありました。この自然農のこだわりと経験を活かし、新しい農法に挑戦できないかと思い始めた農法が『自然栽培』という農法です。自然栽培と自然農は共通する点が多くあります。しかし、大きく違う点が一つあります。それは“耕す”という点です。耕すことにより、土の中に空気を多く取り込み、空気を好む土着菌と作物の根を繋げることができます。そうすると作物は広く太く根を伸ばし大きく成長することができます。この農法を使うことで、今まで持ってきたこだわりである農薬未使用・化学肥料未使用・除草剤未使用を続けたまま、機械化による収穫量の増加を図ることが可能になります。「安全で安心な作物を多くの人に味わっていただきたい」という目的を達成するためにこれからも挑戦と研究を続けていきたいと考えています。

←隣り合った田んぼで育つ自然農と自然栽培のお米

隣同士に違った農法で作る稲を植えることで、生育状況の比較を行いやすくし、より良い稲にするための研究を行っています。

→自然農（右）と自然栽培（左）の稲

自然農と自然栽培の稲です。どちらも太く根を伸ばしていますが、若干自然農の稲の方が根を広く張っていました。

根の広がりに若干の差はあったものの、どちらも一本の苗から３０本以上の穂をつけることができていました。肥料や農薬を使わなくても大きく成長する力を稲自身が持っているということが分かりました。

TRY チーム通信

事務所が和田に移転して約 4 か月になり、TRY チームも和田の環境に慣れてきました。和田の畑仕事、野菜梱包作業も毎日頑張っています。9 月に秋冬収穫に向け、クレソン・バジル・サラダ菜・芽キャベツの種を植えました。また、かぼちゃ、きゅうり、トマトも秋冬採れの品種を選び、植えています。初めて植える品種もあるため、ちゃんと実ってくれるか不安でもあり、楽しみでもあります。

和田の畑は事務所のすぐ近くのため、TRY チームが毎日見て回ることができます。手塩にかけた野菜がスーパーに並び、食卓に並ぶことを夢見て日々がんばっていきたいと思います。

就労継続支援 B 型

ほっとステーションおひより・製造部

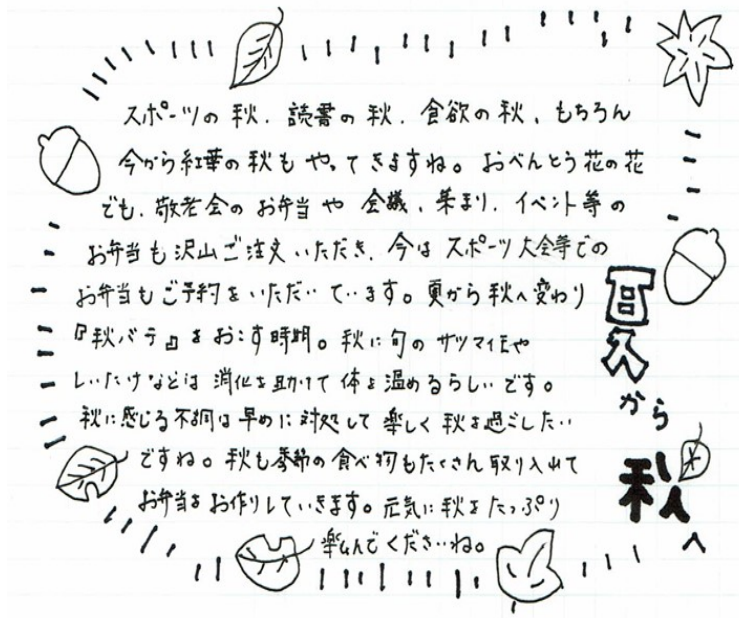
過ごしやすい季節となり、食欲の秋といったところでしょうか。
今月に入ったとたん、クッキーの注文や納品数が急に増えてきました。
今年の夏は猛暑ではなかったものの、体調を崩すメンバーさんがとにかく多かったです。外は暑くても涼しい環境での作業ですが(農園部には頭が下がります(*_ _)、当然作業中は立ちっぱなしです。立ち仕事に慣れていないと最初はきつい時もありますが、途中で休憩を挟みながら、作業にも集中しているといつのまにか午前が終わり、と少しずつ慣れていくようです。
いつもより調子が悪い日などは無理せず、座って出来る作業を出来る範囲で頑張ってもらいます。

作業日記・・・

製造量が多い日は職員も一緒にフル稼働しますが、通常、クッキーの製造はほぼメンバーさんで全行程出来てしまいます。職員は、見るだけ、口を出すだけ、そして検品のみ。作業前にその日作る物と一日の流れを説明して厨房に入ると、特別な指示もなくそれぞれが今何をしたら良いか判断して器具と材料を揃え、〇〇さんがこれをしているから私はこれ、と言葉を交わすことなく阿吽の呼吸で作業が始まります。メンバーさんには常々言っていますがクッキー作りが上達するには、とにかく手を動かして身体で覚えるしかないのです。どうしたら上手く出来るかな？と頭で考えているだけでは当然出来ません。ラングドシャクッキーは生地がやわらかいので絞り袋に入れて絞りだすのですが、同じ長さに真っ直ぐ、厚さも揃えなければいけません。私はお菓子屋さんで働いた経験がありますが、B 型の事業所でよくコレをやろうと思ったなぁ・・と時々思うくらい難しいです。　作業は基本的に、出来ることを無理せずに、全員が全部の工程を出来なくても良いですが、ヤル気があればちょっと難しい事でもチャレンジしてもらいます。一年がかりでラングドシャ絞りのコツをつかんだ Y さん。出来ることが増えると自信がつき、仕事に対するモチベーションも上がります。そして、自分が誰かの役にたっているんだという自己肯定感も持ってくれたら・・、なんていう話も時々しますが、女性ばかりの製造部。普段は女子トークが尽きません！

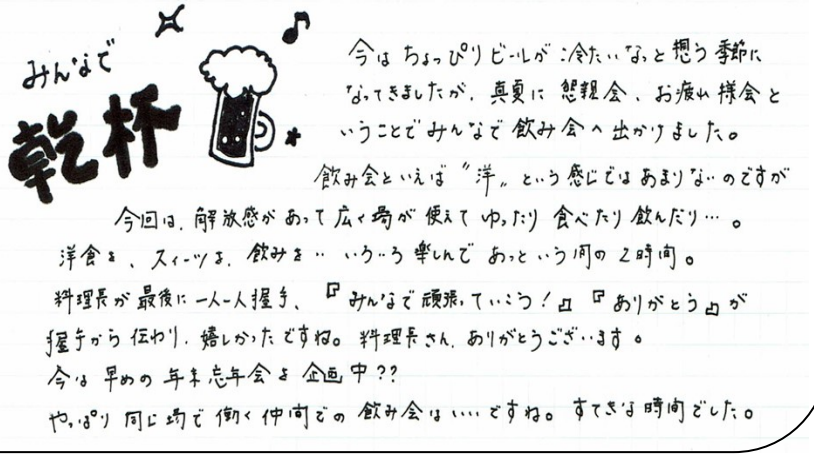
~お弁当花の花職員より~

秋深まり、空高く清々しい季節となりました。
お弁当花の花でも、新しい仲間を２名迎え、ますます充実し毎日、給食やお弁当販売に取り組んでおります。
新しい仲間のＳ君は20代の前半の好青年。
Ｆ氏は、長年の調理経験豊富な方です。
共にすぐ皆と馴染み、長い間働いていたかと錯覚する事もあるくらい馴染んでおられます。
業務の面でもお二人共に覚えがとても早く頼もしい限りで早くもいなくてはならない存在となっております！！



今日の一枚

夏の懇親会



第二話　台所小宇宙

厨房もホールも静まりだした午後三時半。
床拭きを終えた私は、その間に熱湯で煮ていた鍋の火を消し、菜箸とボウルを使って見事に消毒された熱々の布巾を取り出し、冷や水でそそぐ。そうして手でふれられる温度になると一つずつを硬めに絞り、食洗器から取り出した洗いたての物干しサークルを、神棚の下に取り付けられたフックに移してやり、その腕に一つずつ布巾を通し、干していく。食洗器と対をなす、食器洗浄のもう一人の主役・・・布巾。
今日もただ真っすぐに、あらゆる食器の雫を拭ってきた彼らを物干しサークルがその沢山の腕を、布巾達の寝床として提供する。高温の湯を猛々しく操る太陽なる食洗器。そんな太陽のもとで働く星なる布巾。そしてそんな二者を優しく見守る月なる物干しサークル。
太陽、星、月・・・。
今ここにその三陽が揃いけり。
・・・そんな事を考えながら私は缶切りで空き缶のふたを切りとり、缶を小さく踏みたたむ。
ふぅ、私の業務はまだあと一時間ほど残っている・・・。