

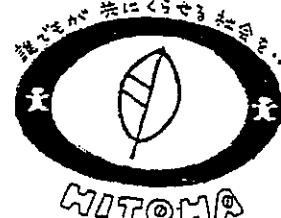
2014年(H26年)

2月

No. 272

# ひとはつうしん

(ホームページアドレス) <http://www2.och.ne.jp/~hitoha/>  
(メールアドレス) hitoha@lime.och.ne.jp



社会福祉法人 ひとは福社会

〒739-1203

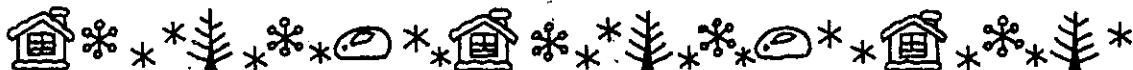
広島県安芸高田市向原町長田1857番地

TEL (0826) 46-2960 FAX (0826) 46-7230

- 。 新しい年がスタートし1か月が経ちました。毎日冬らしい寒さが続いて。
- 。 ありますか、皆さんいかがお過ごでしようか。
- 。 気付けば平成25年度も後わすが。ひとはの日々は1年があとという間のよう
- 。 ① に感じます。昨年は工房でいえば、アグリサポートひとは、あとでいえば社  
員募集と新たな事業もスタートし、色々な変化もあった年となりました。課  
題はあるものの、きららの仲間、スタッフが一體となって取り組むことで、順調  
なスタートがされたように感じています。
- 。 さて、今年は午年です。ことわざの中に「鞍上人なく、鞍下馬なし」というもの  
があります。これは全員の力が一體とこそ事は成就するので、皆が一體と  
。 なって努力したいといった意味で、このことわざのように、きらら・スタッフが一體  
となって、連携しお互いに情報を共有し合うことによって、更なる飛躍の一年に  
したいと思います。その中で、
  - 。 きららの仲間がしっかりと輝き、実感やりがいを感じることできる職場作り
  - 。 しっかりと収益を上げる事ができる事業の展開や現在の事業の工夫改善
  - 。 新たな日中活動の場作り
- 。 など、しっかりと取り組んでいきたいと願います。

最後に、ご報告が遅くなりましたが、昨年末にひとは福社会の新たに  
ホームページが出来上がりました。「hitoha-fukushi.com」と検索  
していただくことで、新たにページが表示されます。Facebookとも連動して  
おりますので、それぞれの事業所のリアルタイムな活動の様子などもご覧  
いただけますので、是非ご覧ください。

(ひとは工房 施設長 城崎高治)



## 冬もやっぱりひとは食館!!

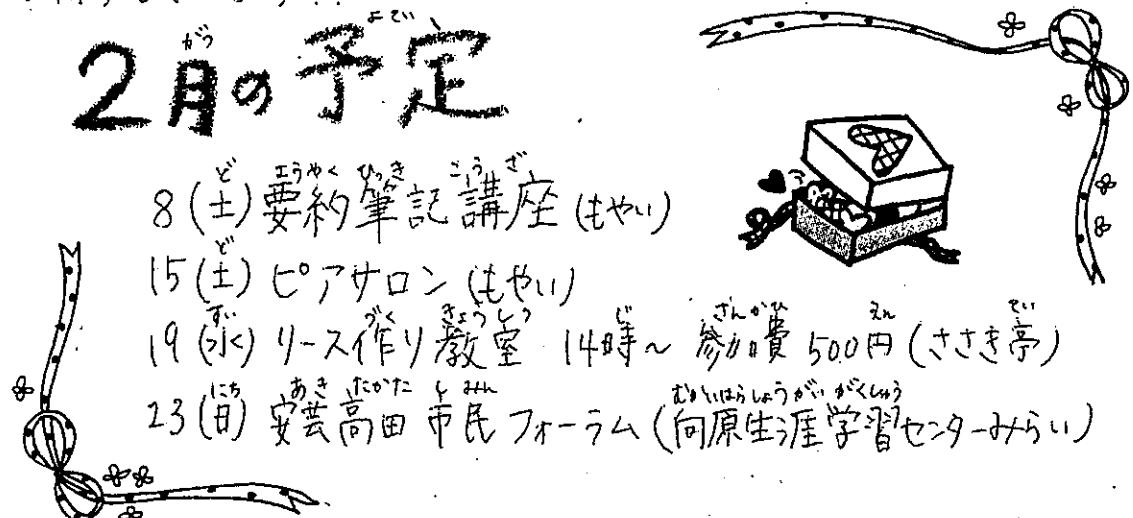
縄文あいす「ひとは食館」には、冬限定の商品があります♪  
まずは 酒こうじあいす。「酒粕」と「塩麹」がコラボした、チーズ  
にも似た独特の味。口直さりもやわらかく、とろ~りなめらか。「酒粕」と  
「塩麹」と「あいす」一見意外な組み合せですが、きっと期待を裏切  
りません!!

そしてほっと縄文。簡単に言えば「縄文あいす」のホットドリンク  
版!「縄文あいす」をただそのまま冷かしたわけではなく、「ほっと縄  
文」オリジナルの醤油合。「古代米(黒米)」と「ミルク」が、今までが懐  
かしい、ホットとする味わいで。

さらに、何よりみんなの笑顔での「お・も・て・な・し」!これ  
は冬限定ではなく、1年間通してみなさまのお越しを笑顔で  
お待ちしています!!

## 2月の予定

- ① 8(土) 要約筆記講座(もやい)
- 15(土) ピアサロン(もやい)
- 19(水) リース作り教室 14時~ 参加費 500円(ささき亭)
- 23(日) 安芸高田市民フォーラム(向原生涯学習センターみらい)



- 先日、ひとは食館のみんなで諏訪国神社へ初詣に行った。
- 手を清め、お賽錢を入れ、2拜2拍手1拜と深々とお願いごとをする。
- 「AKB48ライヴに行けますように」と人目もはばからず大声でお願いする人も。
- いれは、「うまいもんが食えますように」と舌なめずりでお願いする人、安全。
- 手が健康で大きくなりますように」「ひとは館繁栄」など優等生なお願い。
- いたゞ、それれ真意い想いにお願ひをしていた。
- そんなのが股部さんに「何をお願いしたの?」と聞かれて  
「恋愛上手!」
- 「ん?」と聞き返すと「だ~か~ら~恋愛上手!」
- ん~間違っていないうな気はするけど…
- さぞかし今ごろ諏訪国神社の神様は、ひとは食館のみんなのお願いに困っているに違ひないですね(笑)
- (ひとはエフ 出田広志)。



## ひとはの



- 仕事終わりに休んでいると、2階からギターの音が聞こえてくる。
- 「スタッフの松本さんだ」とすぐわかる。弾き語りながら板に。
- ついてきた。レバートリーはゆず、ブルーハーツ、玉置浩二、
- X-JAPANと結構幅広い。
- 2階に上がってみるとみんな楽しそうに体を揺らし、手を叩き、
- リズムを刻んでいる。
- みんな音楽が好きだからギターの生音がいい刺激にならしくいる。
- しかし踊り、最後はジャンプで「キメ!」(食堂部 二宮隆光)



## もやけ つれづれ

支援センターの相談の中で、働きたい、仲間がほしいという相談を受けて事業所を紹介します。

事業所について仕事に体験してみるまでは、表情が硬く、緊張している様子がひじひじと伝わってきます。初めての場所、初めての人には会うという緊張は計り知れません。

しばらく体験し、その場の人と触れ合う中で硬かつ表情がゆるんだとき、「ああよかったです」と感じます。

「ここで頑張っていこう」そう思ってもらえることを応援していくたいと思います。

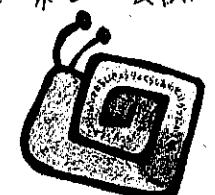
(生活支援センターもやい 藤田郁恵)



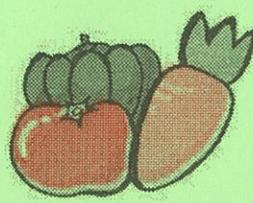
さつき亭から幸せのお話を分けます。  
久しぶりに来てくださいました。御夫婦の奥様が「実は今日は私達の54回目の結婚記念日なんです」とそっと教えてくださいました。  
一緒に祝いにきて、デザートのケーキにろうそくを灯して「タタタターン」とみんなでうたうながらお持ちしました。他のお客様にも紹介すると、みんなで大拍手で「おめでとうございまへす」と祝福の声が飛び交いました。だんな様は、入院中なのですが、外出許可をもらって来てくださいました。

そして、もう一つプレゼントがありました。ちエビと相席になられた方とお話しされていると、娘やお孫さんと御縁がある方だったのです。楽しい会話がはずんでいました。

いろんな幸せなできごとや、出会いの場にご一緒させてもらって、幸せな気持ちになります。



# ご家庭の畑や田んぼに「土壤改良材」の



# はっこうもみから 発酵糀殻

## いかがでしょうか？

もみ殻は昔から土を柔らかくしたり、作物の糖度をあげたり、病気にかかりにくくする効能があることで知られていますが、そのままでは土に返りにくいという課題をかかえていました。

それを土壤にもともとすんでいる微生物の力を借りて発酵させることで、より使いやすく手軽に活用できるようにしました。

実際にご使用されたお客様からは次のような声をいただきました！

- 畑の土が柔らかくなかった！ ● 作物の出来がとても良い！
- 畑の水持ちが全然違う！ ● 果実の甘さがあがった！
- 花の色づきが違う！



これから春になるにつれ、畑を耕したり、田んぼを鋤いたりされることと思います。その際に、「発酵糀殻」をご使用されてみてはいかがでしょうか？

【土壤改良による効能】		【ご使用方法】
1、食味向上 = 作物本来のおいしさを引き出します ① 糖度をあげる ② えぐみをなくし、まろやかな味作り ③ コク、うまみを作る ④ 苦味をおさえジューシーに	3、土壤改良 酵母活性効果で土の感触が変わります 4、植物性ケイ酸効果 根の酸化力向上・養分吸収力増進・耐倒伏性の向上 光合成能力の向上病害虫耐性の向上 丈夫な根・葉・果実作り (ケイ酸効果で軽減される病害) うどん粉病(ぶどう・イチゴ等) つる割病(うり類)・根こぶ病(葉物)・根腐病(全般)・いち病、紋枯病(お米)等などの効能が有ります。	畑一坪の場合、発酵糀殻 1kg を鋤きこんでください。 田んぼに鋤きこまれる場合は、1反に対し、発酵糀殻 100kg を鋤きこんでください。 【より効果的に使用していただく場合は、堆肥と混ぜ合わせてのご使用をお願いします】 (堆肥と混ぜ込んで使用される場合) ・ 熟成堆肥の場合、発酵糀殻 1 に対し、熟成堆肥 6 の割合で混ぜ込みをお願いします。 (糀殻 6kg であれば、熟成堆肥 30kg を混ぜ込んで使用ください) ・ 生堆肥を使用される場合はご相談ください。
(価格)		○ 50L(約6kg入り) 395円 ○ 2L入り 130円 ○ 100kg(トン袋入り) 6000円 ・ 田んぼへの発酵糀殻を撒く作業も請け負います(費用についてはお問い合わせください) いずれも安芸高田市及び近郊市町一部地域のみ無料で納品させていただきます 詳しくは下記までお問い合わせください。

お問い合わせ ひとは福祉会 0826-46-2960 担当：福田大輝