

令和8年度がスタートして1か月半。

どの現場も年度替わりの慌ただしさから、すこし落ち着いてきたところ。子育て現場では、新1年生、新入園児さんも新しい環境に慣れて、毎日元気な「ただいま！」が聞こえています。

挑戦!! おみそづくり

放デイ:さくらのおうち

4月1日(水)から3日(金)にかけて、子どもたちがおみそづくりに挑戦しました。指導は、現場組合員で保育士の平山陽子さんです。

ほのぼのでは、就労Bでは毎日、学童3現場、放デイ・児発の現場では土曜日と夏休み等の長期休暇中に給食を提供しています。みそは給食に欠かせない調味料ということで、食の会議でも「自分たちで手作りをしたい」との意見がでていました。令和4年には施設を借りて地域の方と、去年は湧水町の雲月農園に視察に出かけて、組合員がみそ作りを体験しました。

そして今回は、子育て現場で、子どもたちが、現場組合員と一緒にみそ作りを行いました。子どもたちが作業したのは1日目と3日目、参加したのは、小学2年生から高校3年生までの延べ17人でした。

- 4/1 (1日目)
- ・洗って浸水した麦を蒸して、冷ます
 - ・麦とこうじを混ぜて、コメ袋に入れる
- 4/2 (2日目)
- ・空気を入れながらよくほぐす
(午前と午後の2回)
- 4/3 (3日目)
- ・やわらかく煮た大豆をミンチ状にする
 - ・大豆に塩を混ぜる
 - ・ほぐした麦に大豆をあわせて、揉む
 - ・よく揉んで丸めて、タルにつめる



蒸した麦をうちわで冷まします



適温になった麦にこうじを混ぜて、コメ袋に入れます



麦を試食、甘みが感じられました

作業を見守りながら、順番を待っている子どもたちと現場組合員(右奥 平山さん)



普段自宅で使うみそを家庭で手作りしている平山さん。今回、現場の子どもたちと一緒に作業をするにあたり、蒸した麦を休ませる「もろふた」を子どもたちでも扱いやすい紙製のコメ袋にしたり、麦の浸水の時間の調整、大豆を煮て使うことにするなど、平山さんの経験が大いに活かされました。

保護者様より
家庭ではなかなかできない体験をさせてもらえてありがたいです。麦や大豆の感触、においなどにふれて、いろんな事を感じてくれたらうれしいです



大豆をミンサーに入れる作業が大人気でした



ミンチ状にした大豆と塩を混ぜるます
ほぐした麦と大豆をあわせて、もみます!



よくもんで丸めて、タルに入れます
カビを防ぐために、上に塩を置いています



「おいしくなあれ」
食べられるようになるのは2か月後です

いろんな取り組みをご紹介します!

昔なつかしいポン菓子体験 と よもぎ団子作り

学童:しろやまのおうち・舞鶴のおうち



大崎町の下西さんは、ポン菓子歴30年。地域のお祭りなどで、みんなを楽しませているそうです。



大崎町の下西さんが、ほのぼのの子どもたちのためにポン菓子を実演してくださいました。減圧の時にドカーンと大きな音が鳴るのを、子どもたちは、耳を押さえながらもワクワクして見守りました。お米の他にマカロニも入っていて、水あめを手早く絡めてみんなで味わいました。



みんなでよもぎ団子を作りました。よもぎは現場組合員が摘んであく抜きなどの下処理をしました。ほのぼののもち米を蒸してついてから中にあんこも入れました。

けせん団子作り

放デイ:ほのぼの児童デイサービス(きよみず)



現場組合員が、牧園にある組合員所有の山から「けせん」の葉を採ってきてくれて、昔のおやつ、けせん団子作りをしました。けせん団子は、あん団子をけせん(シナモン・ニッキ)の葉で包んで蒸した、鹿児島県の郷土料理です。子どもたちは、けせん団子もけせんの葉を見るのも初めてでしたが、みんなでおいしく食べました。



各々自分の分を作りました



～お知らせ～

国分ほのぼの事業所総会を行います。

5/19(火) 9:30～11:30 みんなのおうち

- ・R7年度の活動のまとめの報告
- ・事業所表彰 など

保護者様、地域の皆さまにも広くご参加を呼びかけております。ぜひいらしてください。

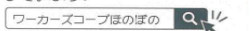


「霧島子どものみらいを守る会」から、映画上映会のお知らせです。一緒に考えてみませんか。



@HONOBONO.KOKUBU

ワークスコープほのぼのの活動は、インスタでも随時公開しています。



国分ほのぼのは、自然栽培パーティの一員です。

