

ゆるっと

主な内容
 P1...ナチュラルファームいまここ誕生！
 P2...1月から3月活動報告
 P3...1月から3月活動報告
 P4...新スタッフ紹介他

e-mail:tanpopo-happy3232@opal.plala.or.jp



熊本県福祉のまちづくり課の協力の下、西原村社会福祉協議会において平成16年11月から翌17年2月にかけて、村内外、行政、社協、学校関係者、民生委員、障害者の家族、一般の人々他、約50名の参加で行われたワークショップ「障害を持つ人へのバリアのない西原づくり」から生まれた「にしはらたんぽぽハウス」は、今年で8年目を迎えました。発足当時、スタッフ1名、利用者5名で小規模作業所として始まったたんぽぽハウスも現在、スタッフ5名、登録者数18歳から92歳までの総勢22名の大所帯になりました。そこで、本年4月3日より、「地域活動支援センターにしはらたんぽぽハウス」と「就労継続支援B型事業所ナチュラルファームいまここ」の2枚看板で行くことになりました。地域活動支援センターとは、市町村が行う地域生活支援事業の一つで、創作的活動や生産活動の機会を提供することにより、社会との交流を促進し自立した生活を支援するもので、就労継続支援B型事業とは、企業などで就労することが困難な障害者に、雇用契約を結ばずに就労の機会を提供し、生産活動やその他の活動の機会の提供を通じて知識及び、能力の向上の為に必要な訓練を行うもので、この2つが有ることで、希望する多くの人の利用が可能となり、スタッフの人数も増やすことが出来ます。今後は、就労支援を推進するとともに、仲間達の工賃アップを目指していく方針です。基本的には、今までたんぽぽハウスがやってきた農業を基盤とした農産物加工が主な仕事になり、「種まきから製品作りまで」をコンセプトに、安心安全で美味しい製品づくりを目指します。そして、スタッフ共々、仲間達と共に働き、共に学び、助け合い、協力しあいながら和気あいあいと今まで通りやって行きたいと思っています。たんぽぽハウス応援団の皆様、今後とも変わらぬご支援ご協力のほどをよろしくお願い致します。

平成24年4月より、たんぽぽハウスは新体制で出発しました。毎朝、仲間達の笑顔から始まり充実した毎日を過ごさせてもらっています。B型併設には、西原村行政や村議の方はじめ沢山の方々の応援もあり無事併設することが出来ました。仲間達の「居場所づくり」として始めたたんぽぽハウスですが、いよいよ「仕事づくり」を軌道に乗せ、工賃アップが出来る様に皆で頑張りたいと思っています。

新しい事業所の「いまここ」という名前には、「今を、そして、ここを生きる」という意味と「今から、ここから」という意味が込められています。たんぽぽハウスには様々な事情を抱えながら通われている方が沢山おられます。それでも毎日懸命に、そして明るく、今を、ここを生きている仲間達からその素晴らしき生き方を学びました。そして、過去にどんな事情を抱えていようと「いまからここから」スタートすれば良いんだということも仲間達から学びました。毎日笑いの絶えない環境に居ることの幸せを日々感じ、仲間達には感謝の思いで一杯です。そんな幸せを共有できる仲間達と今後とも頑張りたいと思えます。



NPO法人
にしはらたんぽぽハウス
施設長 上村加代子

山西小6年生との交流会②

3月8日(木)、山西小学校6年生から招待がありました。午後2時に皆で小学校に向かうと図書室に案内され、6年生が続々集まってきました。生徒の代表から挨拶があり、この前の交流会のお礼ということで生徒たちの考えたおもてなしがあるということでした。まず、童謡「ふるさと」を全員でひとつひとつの言葉の意味を確かめながら手話で合唱しました。その後、茶話会に移り生徒さん手作りのスウィートポテトやカップケーキ、白玉団子や大学芋と紅茶でもてなしてくれました。最後は、皆でゲームをしました。最後は、皆でゲームをしました。最後は、皆でゲームをしました。最後は、皆でゲームをしました。



子育て支援との交流



3月15日(木)、午前10時、西原保育園にある子育て支援から親御さん8人、お子さん13人、スタッフさん4人の合計25名がたんぼハウスを訪れました。年に数回行っている交流会で、今回はたんぼハウスで作った無農薬のサツマイモを使ってスウィートポテト作りをしました。蒸し器で蒸した薩摩芋の皮をむいて、お母さんとお子さんが協力し合って潰したり、材料を入れて混ぜ合わせたり、和気あいあいと楽しく作られていました。出来上がったスウィートポテトは様々でしたが、どれも美味しく出来た様でとても満足しておられました。お昼は皆でたんぼ特製カレーに舌鼓。持ち帰り用のスウィートポテトを手に大変満足して帰られました。

ソーシャルファーム・シンポジウム

3月13日(火)、くまもと県民交流館「パレア」にて「平成23年度熊本県ソーシャルファーム・シンポジウム」が開催されました。ソーシャルファームとは障がいのある方や引きこもり、難病をお持ちの方など一般の労働市場では適切な仕事を見つけられない方々の為に働く場を創り出し提供する取り組みのことで、1970年イタリアで始まったこの取り組みは、今やヨーロッパ全土に広がり、一万余所、100万人近い雇用を生み出しています。基調講演には、ソーシャルファームジャパン理事長の炭谷茂氏が、先進事例紹介として北海道の共働学舎新得農場の宮嶋望氏、ワークシヨップほのぼの屋施設長西澤心氏、熊本からは、社会福祉法人菊愛会の赤星智英氏、そして、我らたんぼハウス施設長の上村加代子氏も何故かこの場に呼ばれ発表させて頂きました。会場には、沢山の聴講者が来られ、先端事例に聞き入っていました。



山西小学校卒業式



3月22日(木)、山西小学校卒業式が行われました。この日の数日前、2名の小学生がたんぼハウスに卒業式の招待状を渡しに来てくれました。そこには、「先日は、わざわざ山西小学校に足を運んで頂きありがとうございます。とても楽しく交流させて頂きました。たんぼハウスの方々に祝福されながら卒業したいです。卒業式に来て下さるととてもうれしいです。」と書かれてありました。嬉しい申し出に快く引き受け、当日仲間達と小学校に向かうと、在校生の最後部に席を設けてありました。厳粛な雰囲気の中、少し緊張気味の先生の後ろから、卒業生が入ってきました。式の後半、卒業生の「お別れのことば」が始まると、我慢していたのか、あちらこちらから泣き出す子が始め、それを見た仲間達も泣き出しました。6年生にみなさん、ご卒業おめでとうございます。そしてこれからもよろしくお願いします。

福島の子供達見送り

4月1日(日)、熊本空港に福島の子供達を見送りに来ました。昨年の夏、NPO法人青年協議会の主催で行われた「0円サマーキャンプ」が今年の春休みを利用して「0円キャンプスクール2012春」と題して、3月27日から4月1日までの6日間、熊本の2つの町で行われました。40人の福島の子供達は熊本の錦町と菊池市に分かれ、様々な楽しい経験をしてきた様でした。今回、たんぼハウスとして参加はできませんでしたが、今回参加した子の殆んどが、前回参加したリピーターの子でした。最終日に熊本空港に8ヵ月ぶりに会う子供達を見送りに、地元同行ボランティアをしてくれた子供達と共に帰ってきました。久しぶりに会う子供達は、身長が随分伸びていて、話し方も大人びて成長を感じました。会って直ぐのお別れで少し寂しくもありましたが、子供達からは思わぬプレゼントがあり、嬉しい限りでした。



たんぽぽ活動報告1月～3月

長崎旅行

1月22・23日、年に一度の慰安旅行で雲仙みかどホテルに行ってきました。今年の参加者はボランティアを含め18名。毎月千円ずつを給料から積み立てし、この日をみな楽しみにしていました。初日は、熊本市内で映画「ロボジー」を鑑賞。昼食後に熊本港からフェリーで長崎に向かいました。ホテルに着くと皆で温泉に入り、楽しみにしていた夕食は、豪華バイキング料理の数々！新鮮なお刺身の舟盛りやカニやステーキの食べ放題に、皆ただだ立ちつくすばかりでした。翌日、フェリーで熊本港に着くとそのままカラオケボックスへ。豪華景品の付いた大抽選会の後、大好きなカラオケ大会に大盛り上がりでした。



冬あかりバザー



2月4・5日、俵山交流館の里前にあるツング塚（馬頭山）において3000本の燈籠が揺らめく祭り「冬あかり」が開催されました。一年で最も寒いこの時期に行われるこのお祭りは、二日間におたつて行われ、ツング塚が見下ろせる萌の里駐車場には特設ステージが設けられ、神楽やピエント・DYO組のコンサートが行われました。今年も日暮れ前から村内外から沢山のお客さんが見えにあられ、お好み焼きやおでんなどを販売したたんぽぽハウスの前には早くも行列が出来ました。二日目の夜はあいにくの雨となり、3000本の燈籠は中止。ステージとバザーのみにもかかわらず傘をさしてお見えになられたお客様にせめても半額のサービスをするとところが続出しました。

山西小6年生との交流会①

2月16日（木）午後2時、山西小学校6年生56名がたんぽぽハウスを訪れました。毎年恒例となっている交流会ですが、今回はピザ作り・竹トンボ作り・指編み・アルミ缶つぶしの4つに分かれて「ものづくり」を通して交流を深めました。竹トンボ作りと指編みは、聴覚障害の仲間が手話で指導し、手話教室とモノ作りの2つを学びました。中でも竹トンボ作りは慣れない小刀使用に悪戦苦闘し、指を怪我するものも出ましたが、竹トンボが出来上がるのと競い合つて竹トンボを飛ばしていました。ピザ作りは、たんぽぽメンバーと小学生が一緒になって56人分のピザを作りました。2・3人の班で30cmのピザ2枚ずつ、合計16枚のピザを焼きました。各班、思い思いの個性的なピザが出来上がり、小学生と仲間たち全員に振舞うと大好評で、自分達の作った特製ピザに舌鼓を打っていました。



のぎく祭りバザー



2月26日（日）、風の強い肌寒い日となったこの日、西原村社会福祉協議会（のぎく荘）において毎年恒例の「のぎく祭り」が開催されました。今回で16回を迎えるこのお祭りは、デイサービス利用者による恒例の演芸大会や各ボランティア団体による出店、夢運太鼓のアトラクションなどが人気のお祭りで、毎年沢山のお客さんが見えにあられます。たんぽぽハウスとしては今回で7回目の参加になり、お客さんにも覚えてもらった様で、リピーターのお客さんが増えました。開始早々に常連のお客さんの列が出来、お好み焼きや五目稲荷など用意した全てが完売となりました。同時に、社協倉庫を利用して中学生と共同で出店した「東日本復興応援フリーマーケット②」の方も沢山のお客さんに来て頂き大盛況でした。

小学校3年生交流会

3月7日（水）午後2時より、山西小学校3年生との交流会がありました。小学校に入ると3年生の御迎えがあり教室まで案内してくれました。今回の目的は、主にたんぽぽハウスの仲間達との顔合わせでしたが、聞くところによるとの子供達がたんぽぽハウスのことを知っていました。仲間達の自己紹介の後、簡単な手話教室を開きました。その中で、「知りたい手話は何がありますか？」との問いに沢山の手が上がり「ありがとう」「ごめんなさい」「痛い」「大丈夫」などが上がり、それぞれ手話で紹介すると早速何度も練習をしていました。そんな中、ある女の子が「ただいま」はどうやるんですか？と聞いてきました。すると仲間達が首を傾げ、「ただいま」は、手話には無いことが分かりました。手話に出来ない言葉もあるのだと一同納得しました。



東日本復興応援フリーマーケット②



2月26日(日)に行われた「のぎく祭り」において、たんぼぼハウスと西原中学校1年生の生徒さんと共同で「東日本復興応援フリーマーケット②」をさせて頂きました。西原村民の多くの方より品物をご寄付頂き、中学生とたんぼぼメンバーが値段を付けて販売させて頂きました。寒空の下でしたが、多くの方にお越しいただき、大盛況のうちに終わることが出来ました。売上総額39,500円は東日本の日でも早い復興を願い、日本赤十字社西原分区に全額寄付させて頂きました。ご協力いただいた皆様、有難うございました。

ナチュラルファームいまここ 新スタッフ紹介!



4月から新しくスタッフとして働くことになりました黒田梨緒と申します。22歳です。阿蘇市出身です。映画を見たり料理を作ったりするのが好きです。大学を卒業したばかりで、分からないところも沢山ありますが、頑張りますので、よろしくお願い致します。



黒田梨緒 (22歳)
阿蘇市出身

4月から職業指導員として勤務することになりました永戸幸貴と申します。御船町出身で32歳です。私は、人見知りせず、誰でも親しく出来る性格なので、いろんな障がいを持たれた人たちと仲良く昼食を作ったり、加工品を作ったり、いろんな手助けをして一生懸命仕事を頑張りたいと思います。どうぞよろしくお願い致します。



永戸幸貴 (32歳)
御船町出身

たんぼぼハウスには、様々な事情を抱えられた方々が来られています。中には、過去に法を犯した方もいます。たんぼぼハウスでは本人が望めばどんな方でも受け入れるようにしています。その方が来られるようになってしばらくして保護者から「あの人が行くならうちの子は行かせられない!」と当然な反応が返ってきました。また、どういふ人なのかをわざわざ言いに来る方も居られました。それでもたんぼぼハウスの様子が変わることはありませんでした。それどころか今まばあちゃんや、いつも寄り添い、親切なその人の名前を全然覚えないうち達も彼には全幅の信頼を置いて、彼もそれに答えようと励んでいくように見えます。過去に罪を犯して、改心しても受け入れる社会が無かったらどうなるでしょうか。過去がどうあれ「いまから、ここから!」そう思う今日この頃です。

編集後記



▲トッピングは、ザーサイラー油に桜エビの佃煮、手作り漬物など。



▲天然の筍とセリのお粥にトッピング♪

たんぼぼハウスの朝は、お粥を食べることから始まります。切掛けは、仲間達の半分以上が朝ごはんを食べ来ていないことが分かってからでした。事情は様々でしたが、最初のころは残りご飯をチンしておにぎりにしたり、雑炊にしたりして食べさせていて、それも足りなくなり、お粥にして出し始めました。お米だけは皆で作っているので沢山あります。お粥ならお昼頃にはお腹も減るし、ほんの少しのお米で沢山出来る上、簡単ですすぐ出来、おなかも心も温まります。おかずは、手作りの焼肉やバザーで使った出汁を取った後の昆布を佃煮にしたり、安い桜エビで佃煮を作ったり、ザーサイラー油で炒めたオリジナルのトッピングや、ご家族から頂いた手作りの漬物など日に日に増えて行きました。今の季節は、お粥に筍や天然のミツバやセリが入ったお粥が好評です。今では、スタッフも仲間も朝粥を食べてお茶を飲みながらミーティングするのが日課となりました。

たんぼぼな風景 その4 朝粥