

けい通信

創刊号

第1号

2014年1月14日

発行：帯広ケア・センター

TEL:0155-59-2739

FAX:0155-59-2990

〒089-1182

北海道帯広市川西町西1線47番2号

2013年ケア・センターのビッグニュース！

5月 花苗・野菜苗 特売日



2月から5月にかけて、種から丁寧に育てた花苗、野菜苗を特価で販売する特売日！苗の説明をする係から、会計する係、商品を運ぶ係などに分かれ、てんやわんやしながら一生懸命、販売しました。

8月 ごぼう茶 リニューアル



◎リニューアル前の旧デザイン

お陰様で、たくさんの方にご好評いただいているごぼう茶。リニューアルして、より良い製品になってきましたが、ごぼう茶を作るきっかけは、「余ったごぼうを有効利用できないか？」という、もったいない精神からでした。

9月 第23回 収穫祭



収穫祭は、日頃お世話になっている皆様と共に楽しむケア・センター最大のイベントです。

入場チケットを買って入場すると、みんなで作った野菜や豆を使った料理が食べ放題の美味しいイベントですが、なんと今年は来場者が500人を超え、チケットが完売！嬉しさも悲鳴に変わる忙しさ。。。来場されたお客様には、何かとお待たせしてしまい、申し訳ありませんでした。来年も懲りずに遊びに来てくださいね。お待ちしております。



◎リニューアル後の新パッケージ、ミニのぼりも作りました！

最初の頃は、扇風機で乾燥させてみたり、電子レンジで乾燥させて、煙が出てみたり。。。また、職員が大学へ商品の乾燥について勉強しに行ったり、たくさんの試行錯誤と苦勞の末に、ようやく今の形になりました。これからも、「収穫から生産・販売までの工程をすべて自分たちの手で！」の気持ちで、手作りにこだわった安心・安全の製品作りに取り組んでいきたいと思ひます。

冬の作業風景①

「豆の製品作りが大忙し」

冬のケア・センターでは、畑仕事が終わってのんびりしているように見えますが、実は豆の製品づくり作業で大忙し。

ケア・センターの畑で、春から夏にかけて手作業で大切に育ててきた豆は、秋の収穫時期に、刈り取り、乾燥、脱穀などの工程をへて、虫食いや小さいもの、サイズなど、何度も選り分けて、ようやく袋詰されていきます。袋詰の工程にも、まず、袋にシール・製造ラベルを貼るところから始まり、重さを間違えないように一つ一つ袋に入れていきます。豆を詰めた袋は、空気を抜きながら丁寧にシーラーで袋を密封して完成。

春から始まった豆作りは、たくさんの人の手によって、冬にようやく製品になります。



◎ふるいを使って殻をとります。 ◎白花生を選り分けています。

冬の作業風景②

「土作り」



5月の特売日で売られる、花苗や野菜苗に使われる土も、実はケア・センターで作られています。今の時期は、この土作りを毎日のように行なっています。土の中のゴミや石を取り除く「土通し」を行った後、写真のように、肥料など合わせる「土合わせ」を行います。肥料と土を混ぜ合わせ、袋に詰めて、大切に保管します。また、セルポットといって、3センチ角の枠に小分けされたケースにも土を入れます。

小さな種は、このセルポットにピンセットを使って種をまく、と〜っても細かい作業。春になるとカワイイ双葉が、たくさん芽を出します。



編集後記

この度、ケア・センターのニュースレター「けあ通信」を創刊しました！職員も利用者も一緒になって、ケア・センターの事をもっと知ってもらえるもの、として企画されました。いつものダイレクトメールを送るタイミングと一緒に発行していきます。いつか月1回発行して、ホームページにも情報を掲載できたら、なんて野望を抱いている職員がいるとかいないとか。。今後もケアセンターをよろしくお願いいたします。

黒千石ごはん

〈材料〉黒千石大豆 50g、米4合、塩少々

〈作り方〉

- ①米を研ぎ、洗った黒千石大豆を入れる。
- ②塩はお好みで入れ、4合分の水で炊く。

※黒千石大豆を、5〜6分炒ってからお米に入ると、より美味しく炊けます。



黒千石大豆は、粒が小さいので水戻ししなくてもOK！簡単に豆ごはんが出来ます。是非、試してみてください。

