通信ともに
第100号
2023年8月29日発行
認定NPO法人ともに
住所　〒044-0053
北海道虻田郡倶知安町北３条西２丁目１－１
でんわ　（0136）55−5828
ＦＡＸ　（0136）55−5829
Ｅメール　info@npo-tomoni.com
ホームページ　http://www.npo-tomoni.com　　ブログ　http://blog.canpan.info/npotomoni/

今月の一枚

じゃが祭り　太鼓の競演

8月5日撮影　写真は「おたる潮太鼓」による演奏

障がい者就労支援事業所ワークショップようてい　道新さまより助成決定！

公益財団法人 北海道新聞社会福祉振興基金

8月末北海道新聞社会福祉振興基金さまよりワークショップようていに備品購入助成決定の通知をいただきました。

決定額は193,000円で購入予定の備品は右の通りです。

◎畑で中腰にならず同じ間隔で種まきでき腰・肩・指への負担が格段に軽減される「ごんべえ」。

◎珈琲のテイクアウトのご要望にお応えでき、大人数のお客様にもお待たせせずに済むコーヒーマシン。使いこなすのが楽しみです！

今回の助成で購入する備品

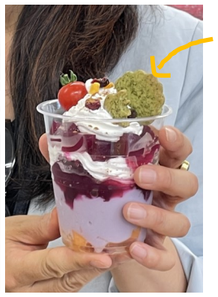
①ごんべえ　手押し式播種機
②リングベルト（3種類）
③手押し補助ハンドル
向井工業

④マグニフィカS
全自動コーヒーマシン
デロンギ

⑤コンパクト精米機
象印マホービン

障がい者就労支援事業所ワークショップようてい　パフェで赤ジソクッキーを堪能

7月24日、蘭越町とシミックグループが蘭越町民センターにて、薬用植物講演会の一環で小中学生向けに「アイスパフェづくり教室」を開催し、調理部が製作した赤ジソクッキーが提供されました。クッキーに顔を書いたり、思い思いにアレンジしたりと、参加した60人を超える子どもたちは大にぎわい。みんな大喜びでパフェを味わいました。



ここに赤ジソクッキー！

写真提供　シミックグループさま

今月の一句詠む読む

俳句・川柳の投稿はカフェの投稿箱、
もしくはEメール　info@npo-tomoni.com　へ。

この薬
落雁（らくがん）の味が
しましたと
医師に話すと
苦笑いされた（まいすりぃ）

詠み人解説
「ぼくもこの薬を飲んだことがありますが、甘くはなかったです」と医師談。

盆休み
墓地のとなりは
遊園地
眠りたくても
眠れない

山河水鏡

詠み人解説
帰省して墓参り。その隣には遊園地があり、静かに眠りたいご先祖さまはさぞ騒がしいだろうと思った。

精神科医　土田正一郎の

診察室で考えていること（仮）

その82　標本化

私たちは生きていると、時「悪魔の声」を浴びせ掛けられることがある、理不尽に。その言葉を体内に留めておくと、そこから腐敗が進行して、体全体に害を及ぼすことはよくある。

「ふん！」と頑張って（ここはちょっと頑張りが必要）体内から取り除き、その声をホルマリンのたっぷり入った瓶に漬けて、標本化しておく。傷が癒えたら、当事者研究の材料にする。大事なことはその声は最早生きていないということ。

各事業報告〜8月18日現在

障がい者就労支援事業所ワークショップようてい　契約／22人

グループホームよろこび　利用者数　21人　体験1人

K.S.C. Juntos　当事者選手　10人
サポートスタッフ　5人

◆法人会員　正会員17人
賛助会員　団体5団体　個人47人
◆今年度寄付金　のべ5人　49,000円
◆寄付物品　牛乳パック　メロン　珈琲豆

編集後記

通信ともには今号で100号に到達しました。これも読者のみなさまのおかげと感謝いたします。記念号にしようとも思いましたが、いつも通りの「通常運転」です。私は2010年の第2号から編集に関わりました。この間障がい者福祉を含めた社会は大きく変わりました。しかし思いは変わらずこれからも発行します。（かわさき）

中小企業家同友会　～例会で知るあつい地元 後志

ニセコ発酵ツーリズム推進協議会の取り組み
～チーズと日本酒の融合を楽しみながら～
（ニセコ発酵ツーリズム推進協議会副会長）
（株）高橋牧場　ニセコミルク工房店長代理　高井 啓 氏
【発酵食材の解説】　ニセコチーズ工房（有）　取締役　近藤　裕志 氏

先が見えない時代だからこそ
共に学び、共に語り、共に挑戦しよう！
（株）NIKIHills ヴィレッジ副支配人　梅田　明氏

南雲社長のあくなき挑戦！後志での戦略と展望
株式会社ニセコ蒸溜所　代表取締役　南雲　二郎　氏
（八海醸造株式会社　代表取締役社長）

食と観光で持続可能なまちづくり
～勇気と希望を与える「火の酒」をつくる～
（株）積丹スピリット　代表取締役　岩井 宏文 氏

写真提供　北海道中小企業家同友会
しりべし・小樽支部さま

～理事長のつぶやき～

こんなにも地元があついとは！同友会の例会に出ていなければわからなかったと思う。

なぜか昨年、今年とお酒の企業家の講演が続き、いける口の私としてはぜひとも拝聴したく万難を排した。出席して驚いたのは、本当にこの同じ後志に私は住んでいるのだろうか？と思うほどの講師の熱い語り口と高い志の内容に世界が広がった。倶知安・ニセコ地域に日本酒、クラフトビール、ジンジャービア、ワイン、ウイスキー/ジンの酒蔵や蒸留所、醸造所が8か所もあることを地元町民はご存じだろうか？余市・仁木のワイナリーはもとより積丹スピリットのジン～後志は本当にすごい地域だ。
私は例会に出る中で自分が経営者であることを自覚した。

福祉事業所で21人の職員を抱え、これからも存続し続ける“ともに”であるために覚悟を新たにしている。（こばやし）

7月19日例会「食と観光で持続可能なまちづくり」より

わっくわく祭り　協賛金を募集します

わっくわく祭り開催にあたり、みなさまからの協賛金を募集いたします。いただいた協賛金は、祭りのイベント景品や地域の皆様に楽しんでいただける企画に活用いたします。

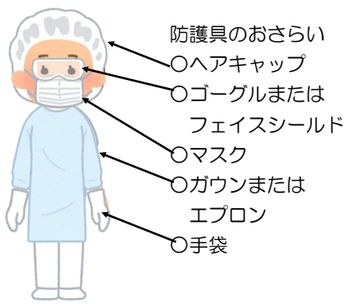
一口1,000円で大口大歓迎です。みなさまのご協力をよろしくお願いいたします。（くわしくはチラシをご覧ください）

第5回わっくわく祭り
9月23日［土］
10時～14時

感染予防講習会を受講して

7月9日、オンラインで「新型コロナウイルス感染症の5類移行後の留意点」という講座を受講しました。前半は札幌医科大学の感染症の専門家である高橋聡氏による講義で、後半は防護具のつけかたを動画で観ました。およそ600人が視聴したということで、関心の高さを感じました。

先生の話によると、「コロナが終わったわけではないので、病院や施設などは今まで通り、マスクや手洗い、手指消毒をしっかりしてほしい」とのことでした。現在イベントなどが復活し、人と近づく機会が増えてきたこともあり、私もマスクの必要性を実感しました。北海道感染症情報センターなどからの客観的な情報を手に入れ、これからも気をつけたいです（あさの）。



北海道感染症情報センター
https://www.iph.pref.hokkaido.jp/kansen/index.html

わたしのお気に入り　特別編　梅干しを作ってみた②

My favourite things

梅干しの乾燥作業（7月27日撮影）

完成した梅干し（8月9日撮影）

漬け始めて2か月近くたった7月末、梅干しを取り出して日干しする作業をおこないました。外で乾燥させるのが望ましいのですが、室内でも窓際は十分な日光が差してくるので、3日間かけて干していきました。乾燥した梅干しはビンに詰めて、ついに完成！　型くずれがなく、きれいな梅干しが出来上がりました。

試食すると塩辛さはなく、梅干しの酸味と塩味がほどよくておいしかったです。暑い毎日、梅干しでごはんを食べて元気をもらっています。機会があれば、今度は量を多めに作ってみたいと思いました。

前号と今号の２回に分けて梅干しづくりを取材してきました。初めて作ったとのことでしたが、出来栄えに驚嘆しました。

8月も猛暑が続いた北海道、暑さ対策で来年に向けてみなさんも作ってみてはいかがでしょうか。（かわさき）

写真撮影（7月27日）　ヒロさん

京極町祭りで委託販売

8月13日、京極町で開催された「きょうごくふるさとまつり」で京極町社会福祉協議会が主催した「ふれあい広場」にて製造部商品の販売を委託しました。

当日は一時雨が降る中たくさんの方が来られ盛況だったそうで、製造部商品も1万円を超える売り上げがありました。京極社協のみなさま、ありがとうございました。

写真提供　京極町社会福祉協議会さま