

埼玉県マスコット
コバトン



学生記者による コバトンNPOニュース

発行：埼玉県北部地域振興センター 〒360-0031 熊谷市末広3-9-1 ☎048(524)1110

協力：立正大学ボランティア活動推進センター・大和屋（株）

第90号 令和5年11月発行

特定非営利活動法人おにの家(熊谷市)

特定非営利活動法人おにの家（尾島茂 理事長）は、ハンディキャップのある人もない人も自然な形でともに暮らせる場所を作ろうと思い、有志を集め手作りの味噌を売り始めたことをきっかけに誕生した法人です。現在は、「おにっこハウス」を運営しており、ハンディキャップの有無に関わらず、様々な方が働いています。

◇おにの家の由来

「おにの家」という名前は、浜田広助による童話「泣いた赤おに」が由来となっています。地域の人たちと、ハンディキャップのある人たちの仲を取り持つ、垣根を無くそうと思い、この名前に決めたそうです。「ハンディキャップのある人も無い人も一緒に働き、生活できる場を作りたい、大志を抱いていたわけではない。」尾島理事長は微笑みながらお話しされていました。



◇おにっこハウスでの活動

落ち着いた熊谷の郊外に佇む「おにっこハウス」では、味噌づくりや養鶏、野菜販売、カフェの運営などを幅広く行っています。それぞれの部門にリーダーがおり、和気あいあいとした雰囲気の中で皆さん働いています。

活動の原点でもある味噌作りは、11月から4月までの間で仕込みを行い、夏の間発行させ秋ごろに完成します。味噌作りは雑菌と麹菌の戦いで、仕込んだ味噌全てが商品化できるわけではありません。水分と塩分の絶妙な加減が大切だそうです。こだわりの味噌は「おにっこハウス」の名物にもなっています。

養鶏場では、より自然な環境で健康的に育てていくために、全て平飼いにされています。大きなケヤキの下にある鶏舎は、10坪以上の広さがあり、鶏たちはストレスの少ない環境で卵を産むことができます。こだわりの卵は地元のデパートや農協で販売されているほか、「おにっこハウス」のメニューにも使用されているそうです。

カフェでは日替わりランチを提供しています。家族連れで大変賑わっており、日替わりメニューの豚肉のみそ漬け焼きを楽しむ様子が覗えました。また、カフェ内にある物販スペースでは、名物の味噌やクッキーなどを販売していました。

◇取材を終えて

取材を終えて、「障がいのある人、無い人も一緒に心地よく働くための工夫はありますか。」という質問に対し、尾島理事長が「特に無いです。」とおっしゃっていたことが印象的でした。詳しく伺うと、「当たり前のことですが…」と断った上で、「おにっこハウス」を運営していくうえで、職員の方の希望を聞き、やりたいことにチャレンジしてもらうことを心掛けているそうです。普段味噌づくりをしている人が、カフェのレジ店員に興味があれば、配置転換してみる。たとえばできなかったとしても、前の配置に戻して従事してもらうことで、自分のできることを納得して取り組んでもらえるそうです。

さまざまな仕事にチャレンジする方もいれば、味噌作りに専念する方もおり、このような「その人らしさ、その人のありのまま」を大切にする姿勢こそ、ハンデのある人もない人も自然な形で働く秘訣であるように感じました。



記事(過去分すべて)はこちらからご覧いただけます。
(「くまがやねっと NPO・ボランティアコーナー」)

