

## ❖ コロナに負けるな！！ワクチン接種（高齢者対象）

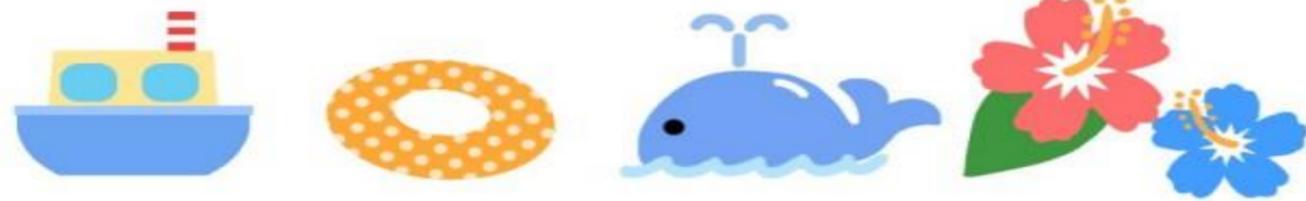
～マナクリニック様ご協力のもと～

新型コロナウイルスの感染拡大が始まり早くも1年半が経とうとしています。感染防止などの対処はしているものの、まだまだ終息には至らず、神奈川県、特に小田原市では感染者が減少していきません。

そんな中小田原市でも6月から一般高齢者のワクチン接種が始まりましたが、接種券はあるものの、なかなか予約が取れずに困っている人が多くいます。そんな時にありんこホームで

日ごろから健康診断やインフルエンザ予防接種などで大変お世話になっている、「マナクリニック」様より「予約が取れないで困っている人がいるようなら協力しますよ。」というありがたいお声掛けをいただき、お言葉に甘え6月22日と7月13日の2回ワクチン接種を15名の方（高齢者）が受けました。

これで感染リスクはかなり少なくなり、ひとまず安心ですね。国の対応などの影響でワクチンの入手が困難な中、素早い対応をしてくださったマナクリニック様には、心より感謝申し上げます。本当にありがとうございました。



## 賛助会員募集！！

賛助会費（1年）

- 1) 個人：1口 2,000円（1口以上）
- 2) 法人・団体：1口 5,000円（1口以上）

お気持ちのある方は各事業所までご連絡ください。

よろしく願いいたします。

※ 振込先 郵便局 通常貯金

記号 10270

番号 15932091

名前 トクヒ) オダワラニジノカイ

### 連絡先

ありんこホーム（就労継続支援 B 型）

小田原市浜町 4-29-1

TEL0465-24-5486 Fax0465-20-5486

第2りんこホーム（就労継続支援 B 型・生活介護）

小田原市扇町 2-31-5 扇町マンション1階

TEL0465-35-8393 Fax0465-42-9290

第3ありんこホーム（地域活動支援センター）

小田原市鴨宮 3 2 8 TEL/Fax0465-48-8269

ありんこホームふじみ（就労継続支援 B 型）

小田原市南鴨宮 3-6-11 TEL/Fax0465-46-9109

ありんこホームすまいる（グループホーム）

小田原市南鴨宮 1-14-27 TEL/Fax 0465-48-5503

ありんこホームあいらす・なでしこ（グループホーム）

小田原市鴨宮 522-2

TEL/Fax0465-46-6427（あいらす）

TEL/Fax0465-46-6438（なでしこ）

ありんこホームふれんど（相談支援センター）

小田原市鴨宮 3 2 8 TEL/Fax0465-48-9095

第301号

令和3年8月1日発行

ありんこだより



ホームページアドレス  
http://www.arinkohome.com/



## ❖ 市展に出展、佳作に2人入選！！

小田原市の市展（後期、書道・写真・工芸）が6月2日～6日に生涯学習センターけやきで開催され、書道の部に山本千紅先生ご指導の下、第3ありんこの穂坂さんと古谷さんの2名が参加し大ホールに飾られました。そして穂坂さんは見事「佳作」を受賞しました。

また、ありんこホームふじみの熊手さんが工芸の部（陶芸）にお皿で参加し、こちらも見事「佳作」を受賞しました。

佳作を受賞したお二人に感想を聞いてみました。

### 【穂坂日出夫さん】

いつも教えていただいている千紅先生に指導を受けて仕上げた書が、まったく思いがけず佳作に選ばれました。自分なりに一生懸命書いたつもりでしたが、まさか数少ない人が選ばれる佳作になるとは思いませんでした。

自分が通う第3ありんこホームの人達も喜んでくれましたが、父や母など家族が喜ぶ顔を見て、続けていて良かったなと思いました。

千紅先生、ありがとうございました。これからもよろしくお願いします。

### 【熊手敬さん】

熊手敬さんは、月・火・水はありんこホームふじみに、木・金はデイセンター永耕に通所しています。

このたび、デイセンター永耕のスタッフの方から、「熊手さんは同センターの陶芸グループ『永耕窯』に所属していて、いろいろな器を作っています。その中から選んだお皿を今年の市展の陶芸の部に永耕窯のメンバーとともに出品したところ、彼だけが「佳作」に選ばれました」との連絡をいただきました。

その時の彼の反応はいかがでしたか？と聞いたところ、「あ～、そうなんだー」と、淡々とした答えだったそうです。なので、ありんこでも熊手さんの受賞を報告し、「おめでとうー！」のシャワーをかけながら、感想を聞いたところ、「えー、まあ、なんとかねー。言われてすぐはよくわかんなかったけどね。だんだん、え、本当？ おおー、おおー！おおー！と気持ちよくなってきた。やっばうれしかった」と両手を広げて誇らしげな様子で話してくれました。

彼の作品はデイセンター永耕の工芸室に1年間飾られています。

やったね！熊手さん😊



穂坂さん「清風明月」



古谷さん「不言実行」



熊手さん「お皿」

## ❖べっこう飴 新発売になりました！！

この度、ありんこホームの自主製品にべっこう飴が加わりました。原料は砂糖だけ、シンプルな甘さのべっこう飴です。

この製品は当事業所を利用している方が発案、職員と協力して試作、開発した、ありんこホーム初のお菓子です。開発に際しては、焦がさない、適度な大きさ、バリをとる安全性、並べてかわいいラベルなどいろんなところで試行錯誤の末、発売に結び付けました。是非、お買い求めいただきご賞味ください。（商品写真は次ページをご覧ください）

## ❖梅拾い ⇨おいしいジャムが出来ました！！

今年も梅の季節がやってきました！！

ありんこホームで作る梅ジャムは無添加で手作業の作り方を守り続けています。

そのためりピーターの方が多く、第3ありんこホーム定番の製品です！原材料にもこだわっており、梅の里小田原の梅を使用しておりますが、今年も素敵縁があり、原材料の梅をいただくことができました。

バザー用品を寄付して頂けるとの事で受け取りに行ったお宅のお庭に大きい梅の木があり、ご厚意で梅もいただけることになり、後日梅もぎにうかがいました。

その他にも理事長とつながりのある方からのご厚意で、利用者さんと一緒に梅林に梅拾いに行くこともできました。

本当に有り難いお話で、お陰様で今年も梅ジャムを作ることができました。

コロナ渦でイベントがなく外に出る機会が減っているので、梅拾いも一つのイベントとしてみんなで楽しく行ってきました。

たくさんの梅に囲まれて第3ありんこホームは梅の甘酸っぱい香りでいっぱいでした。

梅ジャムはありんこショップにて販売中です。是非ご賞味ください。



茹でた梅をミキサーで攪拌 → 鍋で煉る → 砂糖を加えさらに煉る → 熱湯で煮沸 → 冷まして完成

## ❖ありんこショップ ネット販売 開始

ありんこホームでは事業所に通う利用者さんが作る自主製品を販売し、売り上げはみんなの工賃として利用しています。これまでは電話による受注もありましたが、基本的にはありんこ併設のミニショップや、ともしびショップなど協力していただいている各地のショップでの店頭販売でした。

この度、ホームページの運営でお世話になっているボランティアの宮田さんにご協力をしていただき、7月9日より待望のネット販売が出来るようになりました。

ネット販売の対象になる製品は「みかんマーマレード」、「ありんこ石けん」、「べっこう飴」の3種類のみとなりますが、いずれも大人気の商品です。

ネットでのご注文は「おだわら虹の会」のホームページのサイドメニューにある「製品一覧」で商品を選んでいただき、注文数によりレターパックかゆうパックでお届けいたします。お支払い方法は指

定口座振り込み、もしくは代金引換を選択していただけます。

なかなかショップに足を運べない方、多めの注文をしたい方におすすめします。是非、お気軽にご利用ください。ご注文お待ちしております。

### ●みかんマーマレード

小田原産のミカンを原料にし、砂糖を控えめに、添加物を加えず、果実のおいしさをそのままお楽しみいただけます。当施設の定番人気商品です。

内容量:170g 価格(税込み):350円



### ●ありんこ石けん

使用済みの食用油をご寄付いただき作った、資源を大切に考えた廃油石けんです。えり/袖、上履き/運動靴、シンク/お風呂など、がんこな油汚れをしっかりと落とします。育ち盛りのお子さんがあるお母さんに大人気のアイテムです。

内容量:130g 価格(税込み):50円

### ●べっこう飴

原材料は砂糖だけ、シンプルな甘さのべっこう飴です。

お口がさみしいとき、1つ口に含むと懐かしく素朴な味が口の中に広がります。

内容量:65g 価格(税込み)100円



## ❖ありんこ農園情報！！

### 【ありんこホーム】

今年の夏野菜の顔ぶれは？ありんこ農園再開！今年の夏野菜は何にするかをメンバーと話し合い、結果、定番のナスにキュウリにトマト。そして、ピーマンとパプリカに挑戦することになりました。昨年は残念ながらトウモロコシが収穫に至らなかったもので、その教訓を活かし、畑の土を耕運機で丹念に耕し、腐葉土を混ぜて土も改良してのチャレンジです。今、野菜たちは日差しをたっぷり浴びて実も付け始め収穫に向けて順調に育っています。苗から育てて収穫

するという時間と経験をありんこホームのメンバーが体験する貴重な場としてありんこ農園を続けて行きたいと思えます。

### 【第2ありんこホーム】

ジャガイモの収穫をしました。お借りしている畑で育てていたジャガイモが収穫の時期を迎え、6月の初旬にメンバーさんたちが収穫をしました。大きなサイズの美味しそうジャガイモがカゴに

たくさん採れました。今年は2種類のジャガイモ『ピルカ』と『キタアカリ』を袋詰めして販売していくこととなります。ジャガイモの『キタアカリ』という品種は熱を通すとほくほくとした食感になるので、ポテトサラダやコロケ、コフキイモに向いているそうです。『ピルカ』はポトフやおでん等、煮崩れして欲しくないような煮物に向いているそうです。

