

農業部

雑草恐ろし！！・・・これは後ほど。まずは、猛暑の続く中での農業部の通常作業の紹介です。今夏は猛暑・猛暑で何もせずとも汗の吹き出る状況の中、農業部は合いも変わらず農地へ出向き、午前中は大事に大事に育てた作物の収穫・加工を行い各部の出荷作業、食材準備に追われています。もちろん熱中症にならないよう、水分補給・適度な休憩に心掛けています。作物の収穫には終わりがあります。安定した供給が出来るよう播種(種蒔き)も随時行なっています(季節に適した作物です)。午後は予想最高気温により、農地・内職・ドリーム内での作物の加工等を臨機応変に実施しています。内容がガラリと変わりますが、真夏に収穫できる作物として丘ワカメ・空芯菜・ゴーヤ作りにチャレンジし収穫して出荷をしております。丘ワカメ・空芯菜はどちらも粘りがあり栄養価に優れています。何処かで見かけたら是非ご賞味あれ！特に丘ワカメはお勧めです。粘りのある野菜に負けないよう農業部はこれからも粘りと努力で新鮮で美味しい野菜作りに励んで行こうと思っております。最後に雑草恐ろし！！です。畑に草は付き物ですが作物より生長が早い憎き雑草！除草 耕運 除草。雑草に負けそうだ！！(by.m)

弁当販売部

今年は昨年よりもいっそう、暑い日が多いように感じられます。今回は弁当部の一日の仕事の話をさせて頂きます。午前中は、おにぎりや稲荷寿司を作ります。その後出荷作業に行ったり午後の洗い物を少しでも減らせる様に洗い物で午前の作業は終了します。午後はどの部よりも早く仕事の準備に入ります。宅配弁当のコンテナや重箱、弁当で使用した食器などを終礼前の清掃が始まるまでに終わらせなければならぬからです。洗い物の時のお湯の温度も40度設定になっている為、何時間も作業をしていると顔や背中から汗が流れます。そして食器を入れている籠は結構なおもさになります。皆で綺麗に洗い上げるように、時間に間に合わせるようにと一生懸命に手を動かします。同じ姿勢でいるものですから腰にもきつい仕事です。でも全員で綺麗にするという信念を持って仕事にのぞんでいる気がします。今まで出来なかった洗い物が出来ると各々の自信にも繋がっているようです。清掃後には、固まってしまった体を体操をしてほぐすようにしています。これからも暑さに負けず弁当部全員で綺麗に洗い上げていきます。頑張るぞー(ちからこぶ)



みんなで野菜の下準備をしました。



包丁の持ち方や野菜の押さえ方を覚えました。

生活授産部

連日、暑い日が続いていますが、いかがお過ごしでしょうか。メンバー6名は、毎日、元気に過ごしています。前回のお便りで新製品の色紙(いろがみ)についてお話ししましたが、今回はその作業工程について触れてみたいと思います。新製品は「手染め色紙」と言います。材料は、「ちり和紙」です。次に作業工程ですが、約A3の大きさに近い和紙を半分に切ります。その和紙を手でクシャクシャにして丸めます。次に丸めた和紙を水につけて、軽く絞ります。並行して、色水を作っておきます。色は5色作ります(橙、緑、黄、青、赤)。その色水に和紙をつけて軽く絞ります。次に絞った和紙を広げて、新聞紙の上に乗せて乾燥させます。(1~2日程度) 乾いたら、色紙を15cm四方の大きさに、また、台紙も同じ大きさに切ります。最後に、5色の色紙を2枚ずつ重ねて、台紙の上に乗せて袋詰めします。現在、従業員の方々は ~ そしての作業に取り組み、安定した品質となるよう努力しています。今後は、まず を手始めに、最終的には、全工程を手掛ける計画で進めていきます。色紙をお買い求めください。



5月25日調理実習をしました。



調理員さんに今日作る献立と説明してもらいました



施設外作業部

施設外では、6月より35 前後の高温の為、熱中症が全国で多発という中での除草作業が多忙となりました。木陰での作業がなかなか無く休みながら水分補給をして、休憩には車のエアコンを効かし、ひと時の安らぎで冷しタオルで首、頭、顔を冷すのが楽しみのように休憩になるとタオルは？と聞かれるくらいでした。意外と困ったのは雨の日で涼しいかと思っていましたが、晴れている日より雨の日の方が大変でカップの使用は、内側が熱がこもり汗ですぐに濡れてしまうというアクシデントに見舞われました。夏の日の雨は、晴れた日と同じ、またそれ以上に水分が奪われるので、熱中症対策が必要だと実感させられました。そんな中でもみんな頑張っていて体調も崩さず、黙々と仕事をしてもらえ、夏場の除草作業は何事もなく終了出来ました。これから秋に向かい、また除草作業がありますが、体調に気をつけて頑張っていきたいと思えます。



ビュティースクール



手の平にソープを入れて指先で泡を立てることを教えていただきました。



女子グループは動物パンを作りました。

女子のグループは グループは、お肌のお手入れの仕方を教えていただきました。男子グループは電気髭剃り使い方教室です。



いつも、自分の使っている化粧品で教えてもらいました。化粧水は水分を補給する為に教えていただきました。

パン喫茶部

梅雨が明け暑さが厳しくなってきました。喫茶ではアイスコーヒーやアイスティーの冷たい飲み物が好調な売れ行きです。アイスコーヒーは従業員さんが仕込んだ物を職員がチェックして同じ味になるように準備しています。喫茶担当の従業員さんも出来上がりの色や味を確認し「今日はよく出来た。」「今日は色が薄いからもう一回やる。」と出来上がりの状態と同じになるように頑張っている姿が見られます。パン工房の方では菓子パン系がリニューアルされました。以前は舟の形をしたパンの土台に具が乗っている商品が真四角のキューブの形に一新されました。キューブの上に飾りで中身がわかるようになっています。是非、お試し下さい。キューブぱん登場と同時に豚角煮ぱんが新商品として登場しました。この豚角煮は新しく導入した「スチームコンベクションオープン」で調理されています。「焼く」「煮る」「蒸す」等加熱料理の約8割をこなすことの出来るオープンです。これで調理された豚肉はとて柔らかく味の染み込みが出来ます。ベーグルサンドも新登場しています。こちらも是非お試し下さい。LaSCENEduREVE 一同

紙工部

猛暑が続いている中、紙工部はというと、涼しい作業場でそれぞれ皆さん作業をされています。・・・とはいえ、この厳しい暑さ、半端じゃありません。部屋にいても水分、体力が奪われていきますので、こまめに水分休憩をとりながら体調に気をつけ作業をしています。そして、最近になりますが、新しく紙工部に仲間が1名増え、更にパワーアップし、現在17名で作業に取り組んでいます。さて、本題に入ります。何度も便りでお伝えしたと思いますが、紙工部新商品開発について、今現在の状況を話したいと思えます。現在、レース和紙漉きの練習を行なっています。そのレースの模様ですが、一越全体(桑の木、桑をつむぐ糸車、ラセーヌの鳥)をモチーフにした可愛らしいデザインです。しかし、1つ1つのデザインが細かい所もあり、紙漉きがとても難しく悪戦苦闘しています。一越をモチーフとしたデザイン和紙がどんな商品になるのかはまだ秘密ですが、楽しみにして下さい。そして、引き続き、他商品も並行して作って行きたいと思っていますので、まだ一越紙を知らない方がいましたら一度手に取って下さい。紙工部一丸となって作った、丹精込めた愛のある和紙です。お楽しみに

