

施設外と就労移行

28年度もスタートして早半年過ぎました。暑かった夏も暑さに負けず、熱中症もなく無事過ぎ、涼しい季節が来て、施設外の外の作業もやり易いと思っていた最中台風が例年に無いほど次々と上陸し被害も各地で報告されてます。施設外でも特に除草作業は雨の影響で延期を余儀なくされたりする秋のスタートとなっています。しかし作業終了期日がある為雨の日も、状況を見ながら皆と遅れを取り戻す為に頑張った9月でした。皆の頑張りのお陰で9月の予定も無事乗り切りました、これも皆が休まず健康管理をしてくれたからの賜物だと思ひ感謝しています。また、内職作業、清掃作業、その他も新たに増えて来ています。今年度後半も力を合わせ、頑張りますので宜しくお願いします。 相川



LaSCENEduREVE

(パン喫茶部)

夏から秋にかけてイベントシーズンとなっています。9月では昨年好評だったパンフェスの2回目が開催されました。今回のパンフェスではグリーンロード前橋の横の公園にて10店舗が参加しました。9月上旬から従業員さんに協力していただき袋づくり、ラスク詰めを行い当日に備えました。イベント当日はパンの袋詰めする人、成分表示を張り付ける人に分かれ職員と一緒に出荷準備を行いました。手の空いた従業員さんと一緒にイベント会場へ行き、売り子や呼び込みを行いました。照れている面もありましたが、ショップカードを片手に「こんにちは、ラ・セーヌ ドゥ・レーヴです！ よろしくお祈りします。」と言い宣伝しました。天候に恵まれず売り上げは残念。という感じでしたが普段と違う一日に従業員さん達から「よかった。」「面白かった。」という声が聞こえました。10月にはふれあいゆうあい交流フェスタや11月には群馬日仏協会のぐんまフランス祭への参加を予定しています。今回はフランスで作っているものと同じタルチーヌ3種でチャレンジです。足を運ばれた際には是非、ラ・セーヌのパンをご賞味ください。スタッフ一同お待ちしております。
LaSCENEduREVE スタッフ一同



いよいよシュトーレンの季節になりました。ギフトも充実しました。ご注文お待ちしております。



味のクッキーは群馬厳選小麦粉を使っています。

農業部

一年前、「雑草との闘い」というテーマでおたよりさせていただいたと思いますが、今回は出荷額『best3!』他です。最初にH28.4~9月中旬までの出荷額です。第三位:☆ブロッコリー☆第二位:丘ひじき☆第一位:レタス!!となっています。次に、先のおたよりで栽培の種類を増やし、売り上げ増を!!とありましたが、初の取り組みとして、白菜の委託栽培に挑戦することにしました。富士見町の広さ一反弱の畑で、3000株近くの白菜を栽培し、作物を一括購入してもらうという委託栽培です。農業部員全員で草取り、耕耘、マルチ張りを行い、栽培準備が、9月17日に完了し、9月23日には植え付けが完了しました。植え付けを無事終わり害虫駆除等万全にし【立派な白菜を育てること】を目標に、全員一丸となり初挑戦をクリアしたいと思います。次回のおたよりで結果を報告させていただきます。最後は、椎茸ハウス完成です。栽培の準備はまだ整っていませんが、栽培に間に合う様、条件整備をしていきます。原木椎茸ですので味、香りがとってもgood!です。期待してください。

農地の作業風景



紙工部

新年度から早いもので半年が過ぎ、新従業員さんもようやく落ち着いて作業が出来るようになりました。私もドリームに入社し、3年目に突入しました。紙工部配属になった私ですが、正直どれが和紙なのか、紙漉きって何?といったと素人でした。しかも、もの作り未経験な私にとって和紙づくりが出来るのだろうか不安もありました。3年間を振り返ってみました。技術面でいったら、紙漉きがやっとフラットに漉けるようになったかもしれませんが、他はまだまだ素人中の素人だ感じました。和紙は古来から携わっている多くの人たちの創意工夫によって受け継がれていて、とても奥深いものですから、3年そこらでは習得できるはずがありません。まだ、歴史や技法、特色等、未知の世界です。これから先、従業員さんと共に学びながら色々と成長し高め合っていけたらいいなと思います。現在、名刺サイズの紙漉きを多く漉いています。頑丈で温かさがあって、柔らかさもあって、洋紙とは比べようもない魅力があります。是非手に取って感じて欲しいです。



今年の干支サルのコースター



折り紙で折った作品です。



空き容器で鉢植えポットを作りました。容器に折り紙を張り合わせ、土を入れセダムを植え出荷しています。

ドリームお楽しみ給食です。



弁当販売部

夏祭りでは弁当部の、おにぎりを沢山ご注文頂きました。ありがとうございます。さて、今回は弁当部とはちょっとちがいますが、ドリームの給食について紹介させていただきます。メニューは毎月配布しているので大体こんなものが出ているというのをご存知かと思いますが。ドリームの朝は昆布と鰹節の出汁を取る良い匂いから始まります。今日の給食はなあに?と何度も聞かれます。ドリームの農地の方達が丹精込めて作ってくれた新鮮野菜も、毎日のように取り入れてあります。今回掲載したメニューにも枝豆等農地で作った野菜です。皆が喜んで食べている顔に調理員さん達も笑顔になります。夕方になると明日の給食なあに?と嬉しそうな声がまた聞こえてきます。弁当同様これからも美味しく健康的な給食を提供できるよう頑張ります。