

市内の障がい福祉サービス事業所を紹介します。

であい

ふれあい

ささえあい

作業所げんき(分室 すこやか) NPO法人いきいき

作業所「げんき」では、障がいのある人が 地域の中で助け合いながら暮らし、 自立を目指した支援をしています



日々の取り組みとしては、軽作業(ゴムのバリ取りや箱折り等)のほか、作業所外での就労訓練(公共施設の清掃等)、自社作品の製造・販売(アクリルタワシやお土産物等)など、ひとりひとりのニーズに合わせた取り組みを行っています。

また年間行事(運動会や収穫祭、クリスマス会等)を通して季節感を味わったり、地域の方々との交流を楽しんだりしながら、

日々明るく活動できるよう心がけています。

今年の4月からは作業所「げんき」の分室「すこやか」においてコミュニティカフェをオープンし、飲食を楽しみながら自社作品を見ていただける場を設けました。皆さんのお越しを心よりお待ちしております。今後も日々ステップアップしていきます。



- 住所 / 〒509-2503
下呂市萩原町西上田 2283 番地 4
- 電話 / FAX : 0576-25-5398
- 開所時間 / 月曜日から土曜日 9:00~16:00
(日曜日、祝日、第2・4土曜日を除く)
- 定員 / 30名

※事業所の見学・体験なども承っております。お気軽にご相談ください。

地産地消でうちのごはん

益田調理師会から
地産地消の料理を紹介します。

お正月の主役「わおし」

益田地方のお正月料理「わおし」。お姑さんから
お嫁さんへ、そしてお孫さんへと代々受け継がれる
家々の自慢の味です。今年は我が家の味を漬け
込んでみませんか。



【材料】

白米……5合	ニンジン…120g	ユズ…少々
米こうじ…500g	ショウガ…30g	塩……少々
ダイコン…1.2~1.5kg	塩マス…350~500g	

【作り方】

- ① 漬けておむ前日にダイコン、ニンジンを3cmの短冊切りにして、原料の2%の塩に漬けておく。
- ② 塩マスはお好みの大きさに切り、ショウガは細かく千切りにする。
- ③ 白米はご飯と同じように炊き上げ、ゆっくり冷ます。ご飯を人肌程度に冷まし、よく絞ったダイコン、ニンジン、塩マス、ショウガを同時にまぜる。ご飯が完全に冷えたところで米こうじをまぜる。(一度、試食して塩加減をみるとよい)
- ④ 適当な大きさの樽に漬け込み、3kg程度の重石をのせる。
- ⑤ ユズは千切りにして漬けあがりに入れる。

【ポイント】

- ◎ 昨今の塩マスは塩分が薄いので前日に少々ふり塩をしておく。
- ◎ 漬けあがると漬け汁が出るので、漬け汁は全部捨てる。
- ◎ 漬けこみ期間は20日以上必要 レシピ提供:熊崎孟夫さん(萩原町尾崎3)