

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

## ぎふちょう金山 (社会福祉法人 下呂市社会福祉協議会)

ぎふちょう金山は、下呂市金山にある就労継続支援B型事業所です。地域の企業からいただいた仕事の他に、ぎふちょう金山のオリジナル製品も作っています。ご注文も随時承っておりますので、気軽に足を運んでいただければと思います。

また、地元の企業で職場体験をさせていただいたり、バザーに出店させていただいたり、地域の方々に支えられ、見守られながら活動しています。



バザー出店風景



職場体験の様子



オリジナルプリントTシャツ作成の様子



オリジナル製品の一部

- 住所 / 〒 509-1695 下呂市金山町大船渡 600 番地 8 金山振興事務所内 3F
- 電話 / 0576-32-2817 FAX / 0576-34-0058
- メール / gifucyo-k@gero-city-syakyo.jp
- 開所日 / 月曜日から金曜日まで ※国民の祝日及び 12 月 29 日から翌年 1 月 3 日までを除く
- 定員 / 20 名 ※事業所の見学・体験なども承っております。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。

### なっとく豚の角煮



【材料 4人前】  
豚三枚肉……800g  
おから……適量  
水………1,000cc

酒………300cc  
黄ざら………大さじ4  
こいくちしょうゆ……100cc  
菜の花含ませ、溶き辛子

#### 作り方

- ① 飼料の一部に、よもぎと納豆を加えて飼育された、下呂市の特産豚、なっとく豚のバラ肉を適当な大きさに切る。
- ② ①をおからで包み、2時間蒸すことで、肉を柔らかくすると同時に余分な油を抜く。
- ③ 水、酒、黄ざら、しょうゆでじっくり煮含める。

#### 【ポイント】

- ◎ 菜の花と、辛子を添えて。

レシピ提供: 吉川俊行さん(幸田)