

ブルーベリー 想定外の収穫！

“北限の桃”に続く第二の鹿角名産品として注目されているブルーベリー。出発の家でも平成23年春に畑へ移植してから、県育成会の「本人活動支援受託事業」として認められて受託金支援を受けながら、ボランティアの手も借りて栽培を進めてきました。昨年は初収穫にこぎつけて、8月には来鹿された佐竹知事から賞味していただく機会を得ました。今年は昨年よりも多く取れるだろうとは期待していましたが、春には多数の花を付け、ぶどうのように、あるいはアジサイの花のように、枝が折れるくらいにたくさんの実を結びました。その実が次々に熟し、これまでに10kg以上の収穫があり、まだ、実をつけている木もあるのでお盆頃までには15kgぐらいが見込まれ、想定外の大収穫になりそうです。

来年も大収穫となるかどうかは分かりませんが、収穫方法、販売方法、販路の確保などの課題があるので、みんなで話し合い、より良い方向・方策を見出しましょう。



次号は、村木理事長の所信などを載せますので期待してください！

ごあいさつ = 退任にあたって =

平成22年に長橋さんからバトンをリレーされてから4年間、理事長の職務に就かせていただきました。この間、利用者、保護者、指導員の皆様をはじめ関係者の方々から多大なお力添えをいただき、ご厚情に深く感謝申し上げます。

就任時、私は、たびだち・創刊号に「出発の家は、職員も保護者もそして利用者もみんなが家族であり、この素敵な家族が行政や関係機関、地域の人々に愛され、さらに信頼される出発の家を目指そう」と述べています。

この4年間、私なりに自分らしさを出してきましたが、力不足から数々の大きな課題を残したまま去ることになり、皆様には申し訳なく思っております。

これからは新理事長のもと、定例会、職員会議等でみんなが話し合う、あるいは、連絡帳を活用して意見を述べるなど色々な方法で、どんな些細なことでもみんなが理解し、納得して、協同体（家族）のひとりとなって出発の家のより良い運営に力を尽くしてください。

私も事務局員として週一（金曜日）は顔を出して、微力ながら協力させていただきます。

これまで大変お世話になり、ありがとうございました。

前理事長 兎澤正文

バザーに出品してください（9月21日・元気フェスタ）

恒例となりました鹿角市元気フェスタが9月21日（日）に市役所周辺で開催されます。出発の家でも、手をつなぐ親の会と共同で参加します。出品は刺し子製品がメインとなりますがバザーの売り上げにも期待していますので、押入れ、物置、机の引出しなどを整理して、眠っているもの、家では不要なものなどを出品してください。また、野菜や山菜など保健所の許可などが要らない食品等も歓迎します。

なお、出品された物の売値は職員（指導員）に任せてください。売上金は、原則として全て出発の家に寄付してもらい、利用者の工賃などに有効利用させていただきます。

品物は、前日（20日）までに「出発の家」に届けてください。届けられない場合は、出発の家で受け取りに伺います。また、当日会場へ持参していただいても結構です。（会場は記念体育館内）



鶏肉や香味野菜のうまみが出たゆで汁をスープに

うれしい一品 本谷恵津子

ゆで鶏の香味ソースとスープ

- 材料** ●鶏胸肉1枚・キュウリ
・ネギ各1本・ショウガ
小1片 A(鶏のゆで汁大3、しょうゆ大2、酢大1、みじん切りネギ・ショウガ・ニンニク・白いりごま各少量)
- 作り方** ①ネギはぶつ切り、ショウガは包丁の背でつぶす。
②鍋に水3カップと①を入れて火にかけ、塩小さじと鶏肉を加える。コトコトと15分ほどゆで、そのまま冷ます。
- ③Aの香味ソースの材料をまぜ合わせ、キュウリは千切りか食べやすく切る。
④②の鶏肉を取り出して適当に切るか細く裂き、③のキュウリと盛り合わせ、香味ソースをかける。（30分）
■1人分244kcal・塩分2.0g
■豆腐と青菜のスープ（鶏肉のゆで汁を利用）、大根とじゃこのサンショウあえを添えて。