

# みんなのいえ便り

No. 13

有限会社くさなぎ農園就労継続支援A型事業所  
NPO法人サポートセンター・えん

発行：2013年7月31日

〒080-2336

北海道帯広市八千代町東1線180番地

有限会社くさなぎ農園

NPO法人サポートセンター・えん

Tel・Fax 0155-60-2012

<http://www.t-owls.org/kusanagi/>



## 長芋黒豚

・安心安全自家配合飼料

・パークの豚舎でのびのび飼育

豚を飼い始めてから早3年。今回は豚の世話に大活躍のKさんに仕事について語っていただきました。以前馬の世話をする仕事に就いていたKさんは豚の扱いもうまく、頼りになります。豚の世話と一口に言っても、エサや水を与えたり、豚舎を掃除したりという毎日の仕事以外に、エサ作り、豚の移動、種付け等たくさんの仕事があります。特にエサ作りは、保存料や着色料などの添加物は一切入れず、道産小麦・カボチャ・長芋などを発酵させた飼料を農場で作って与えているので、毎日の豚の体調を見ながら量や配合を調節。スタッフも利用者も手間と愛情をたっぷり注いで美味しく育てています。

### 豚の仕事

豚の仕事をしていて、たいへんなことは、エサ作りしてそれからフン出してそれがたいへんです。

い泓な豚かいます。かんてとる豚もいたりなついでく豚もいます。

それでもか人は、7やっています。



↑愛情いっぱい豚の世話をするKさん

キログラムくらい → 産まれた時は1.2



長芋黒豚に興味があった方！

ぜひくさなぎ農園のホームページをチェックしてください。

こだわりのたまごも要チェックです。

<http://www.t-owls.org/kusanagi/>

長芋黒豚は、現在帯広市内では

「焼肉のはま屋」

「ふく井ホテル バイプレーン」

「てる次郎」のラーメン

とかちむら「ビストロ コムニ」

にて、ご賞味いただけます！

# ようこそくさなぎ農園へ!

6月中旬よりみんなのいえに入居し、くさなぎ農園で実習していたS君が、7月からくさなぎ農園の就労移行サービスを受けることになりました。最年少ですが、身長は一番高いS君。すでに他の利用者みなさんとも仲良しです。6月29日夜には、瀬沼君の歓迎会と夏の慰労会をかねて焼肉をしました。農園で育てた長芋黒豚の美味しさに、一同大満足!

よろしくおねがいします!



6月から実習をして7月から草薙農園に入って働いています。中学の時はバスケット部に属していました。高校でもバスケットに入っていました。中学の時は全道一位でした。自分が好きな物はバスケットボールです。音楽は一番好きです。仕事も頑張ります。 S・H

社長あいさつしてるって!おいっ!



さあ  
のむぞ〜



やっぱ うまいわ!  
さいこ〜!

あっっ!!



あわてない  
あわてない



やけた!



# みんなのいえの日常

みんなのいえでの生活を、くさなぎ農園<sup>せいかつ</sup>歴<sup>れき</sup>2年のYさんに聞いてみました。「休みの日にどこへ行ってきたの？」と聞いても「ないですよ！」とにんまりするYさん。ミステリアスです。



ケアホームの暮らし！  
自由時間は、テレビを見てたり、あと、  
友達の家であそびにいってたりしていま  
す。  
家休みは、自分で洗濯し、ごはんの手伝いと  
準備をして、あと、部屋でうつろぎをしてら  
ます。  
街休みは、街で買い物したり、外食で食べ  
たり、あと行き、帰りは毎日交通(おりの  
りバス)で乗ってたりしています。  
「ごっかいは4000円に、かくもある人  
も、いるよ」

Y・R

## 「くさなぎ農園あしあと」

4/9~13	<sup>がまのうじょう</sup> 蒲農場 (O・Y)
4/23	<sup>ひなんくんれん</sup> 避難訓練
4/30	スタッフミーティング
5/1~21	<sup>りようしゃけんこうしんだん</sup> 利用者健康診断
5/28	スタッフミーティング
6/17	スタッフミーティング
6/17~28	実習受け入れ
6/24	スタッフミーティング
6/29	<sup>かんげいかい</sup> 歓迎会
7/2~17	<sup>がまのうじょう</sup> 蒲農場 (O・S)
7/29	地域就労支援連絡会議 (H)
7/30	スタッフミーティング

## スタッフ研修記録

### 「第2回地域就労支援連絡会議」

H25年7月29日 出席者：H

<sup>とかち</sup>十勝で就労継続支援A型サービスやB  
<sup>じぎょうしょ</sup>型サービスを行う事業所の方々から、  
<sup>じつじょう</sup>実情や課題<sup>かだい</sup>などのお話を聞くことがで  
<sup>ひじょう</sup>き、非常に興味深い内容で、勉強<sup>べんきょう</sup>になり  
ました。また、様々な障がい<sup>さまたま</sup>をもった方  
のケアについて情報交換やアドバイス<sup>じょうほうこうかん</sup>  
をいただくことができ、とても充実した<sup>じゅうじつ</sup>  
時間を過ごさせていただきました。<sup>じかん</sup>



# スタッフ日記

## 毎日コツコツ～たまご屋の仕事

K・T



タオルで汚れをとりまわす。  
左手はタオルの中で動かし  
右手は卵をつかんでまわす。

卵屋を開業して  
19年経ちました。

毎日せっせと産みつける

とりたちに追われるように  
卵ふき、検卵  
選卵、パックづめを  
しています。



卵の上下2回  
まんなかを1周  
右手3本の指で  
はじく。  
左手はくるくるまわす。

産卵期を迎えた今の季節は毎日1300〜  
1700をきれいにしたあとは 指先の爪ではじくように  
たたき その音色で 割れをチェック。同時に大、小殻  
の悪いものを分けまわす。

集中して卵と向き合う時間は私の好きな時間  
です。

昔、実習先で「労働は祈りである」と言われたことがあり  
る？ でしたが、今はそれがわかる気がします  
卵仕事をしていない日があると何か忘れものをしてしまう  
歯みがきをしないで寝たような変な気分です。

こゆゆのをビョーキといふなら それもよし  
今日もかわいい卵ちゃんたちと、それを嫁に出す  
気分で向き合っているのです。  
今後ともご愛顧のほど  
よろしくお願ひします。

