

熊谷市のおにっこハウスを訪ねてきました！

2021.6.15 門間、菊池、竹迫、今井、小松

かっぱで冬季に注文販売をしていた『おにっこハウス』さんへ。ランチもあるという事で予約をしていざ。

到着すると道の駅並みの大きさにびっくりしました。店内も広く、物販では味噌以外にも自家製商品が多く、野菜やお米、パンの他にぶあくでも仕入をしているねば塾さんや第三世界のフェアトレード商品等が並んでいました。

『田舎のレストラン』では自家製味噌を使った味噌汁が飲める位だろう・・・と入る前はレストランとして見ると、



正直普通かなと思いました。しかしメニューを開くと食材にも平飼いの鶏が生んだ卵やその鶏肉を使ったハンバーグ等気になる料理が多く、日替わりは1か月全部違う料理で、ウリの味噌汁はお替りが無料のサービスもあり本格的すぎるレストランでした。自家焙煎のコーヒーはよくあるけれど、自家焙煎の麦茶のサービスが置いてあり勿論販売もしている。ランチに添えてあるサラダ用のドレッシングも味噌を使っているもので面白いし、ここで味見して物販で購入も可とは…。行きながら周りにお店が少ないように見えたが、その分なのか食事中レストランを利用しなくてもケーキだけを買っ

ていく人や物販の方で日替わりランチのお弁当やパン等もどんどん売れていました。お米や野菜を買う人もいたので凄く忙しいのだと思ったのですがこの日位ならそうでもないという返答にも驚きでした。

説明＆案内は理事長がしてくれました。ちなみに前職は東武鉄道と全く違う職種だったそうで…社団の会報を読んでいると！

味噌を作って2～3年は販売経路を探して「どこでも販売に行っていた。作ったはいいが売るところがなかった。」と。養鶏が先でそのお金を貯めてから味噌の製造をしたそうです。

1986 年嵐山で鶏飼いをしていた人から平飼いはハンディのある人とやるにはいいよ。と知恵をもらい始めたそうで。餌をこぼしても平飼いならそのまま鶏が食べたりで掃除が要らない等本当だったと。卵を回収する時は平飼いの方が不利で突っつかれるらしいです。怖いと出来ない人も居るとか。



上尾のリハセンでのイベントでかなり販路が広がったとか。長野県のおむすび長屋さんに 2 泊 3 日の泊まり込みで通ったりした繋がりでねば

塾さんの商品も扱っているそうです。

就労 B で現在は生活ホームではなく GH になったそうなのですが 2 棟あるそうです。

利用者は 15 名。職員は 7 名。①味噌製造販売②平飼い養鶏③カフェレストラン・直売といった仕事がある。仕込み（冬）に関しては季節労働者のようで、味噌仕込みは定年した人等が、その時期にパートに入ってくれる。パートさんがいっぱい居る。3-40 人。やはり接客はある程度スピードが無いとお客さんが離れてしまうそうで、引っ越した時は一見さんが多く「ハンディがある」と謳いたくないが出したと。最賃は出せていてコロナ禍でも年間 0.7 ヶ月のボーナスを出せた

と。コロナ禍で飲食は落ちたが物販が売れたので収入は下がったけど利益があったと。前回取材の野田もそうでしたがレストランは人件費と食材費等で利益は出ないのだな。コロナで店内テーブルを 3 個減らし、



カウンターも 1 席減らして間隔をとった。元々店内が広く、テラス席もあったのでお客さんが戻った。天窓を開け空気清浄機もあり、この時代に逆に適したハコだったと。コロナで自粛するようなメンバーはいなかった。

物販の野菜は近所の方や栽培に拘った人との繋がり。GH の繋がりも。味噌の原材料も最初は業者から買っていたが今は地元の方から買い、密接に繋がっている。田んぼもそんな流れで信用が出来き、近隣で 4 件（1,600 坪位）譲ってもらったりしたそうです。（小松）

40 年前に「おにの家」でスタート。東武道の後、働いていた施設の入所者のが、職場に行けなくなり、その人と一緒に働ける場所を作ろうというのがスタートとか。そういえば今と違って、施設ありきではなく、一緒に働こうと思う人、暮らしを一緒に作ろうと思う障害を持つ人が先にいた。その人と一緒に働く人暮らし人を集めてずっとやり続けている。必要があるからやる。大本が今とは違ったよなあと思い出させてくれました（I）