

気づいたら年の瀬です。今のところ雪もほどほどで、今年は忙しいながらも穏やかな日々を送っています。

サトニクラスは、皆さんの温かいご支援を頂きながら、2年目の冬を迎えています。

私たちの漬物作りは、これで春夏秋冬一ひと通りの商品づくりを経験しました。時どきの旬の野菜を利用した浅漬けから、秋の豊富な越冬野菜を利用した古漬けまで、漬物は農村の豊かさを実感させてくれました。

一方でスタッフは、賞味期限の設定、塩分濃度の加減など、保存料、添加物を使わずに「買って頂ける」漬物作りに苦心してきました。農家のかあさんが普通に作っている漬物を、商品として製造・販売して採算ベースに乗せる、という取り組みの大変さを身に染みて感じました。私たちが掲げた「農村に伝わる食文化を若者のチカラで継承していこう」という旗印は、漬物づくりが事業として採算ベースに乗り、若者や障がい者のしごととして持続可能なサイクルに達してこそ、確かなものになります。その意味では、まだまだ途半ば・・・ではあります。

11月3日の「第2回漬物祭り」は予想を上回る方々にご来場いただき、用意した昼食での漬物バイキングや、浅漬けパックはアツという間に完売。漬物に対する関心の高さを実感しました。きっと、私達の中に日本古来の発酵食品である漬物を味わう遺伝子がしっかり組み込まれているのでしょう。「私たちの目指す道は間違っていなかった！」と、あらためて元気と勇気を頂きました。

最近相次いで都会で若者支援などの活動をしているNPOの方々と交流する機会がありました。いずれも規模も大きく活発な活動をされている組織ですが、彼らは私たちの農村をベースにした「ものづくり」に注目され、色々質問も頂きました。新たな連携の可能性にも話が及び、夢が広がるひとときでした。

「ものづくり」は地道な作業の積み重ねで、成果が花開くまで時間もかかりますが、あわてず休まず、若者たちの成長とともに、飽かず蝸牛の歩みを続けたいと思います。 よいお年を。

NPO法人 サトニクラス 代表 楠順一

あゆみ

- 9月15日 雪の聖母園祭出店
- 9月21日 理事会
- 9月26日 道の駅視察（浦臼・滝川・歌志内）
- 10月9日 月形・藤の園出張販売
- 10月9~11日 こうじ作り（月形町みのり工房）
- 10月15日 古漬け用大根収穫・洗い・干し作業開始
ジョブトレーニング受け入れ 1クール目開始（2名）
- 10月19日 ボランティアセンター祭り（月形町）漬物出品
- 10月21日 ジョブトレーニング 2クール目開始（1名）
- 10月24日 古漬け仕込み（本漬け）作業開始
- 10月28日 北海道新聞取材／ジョブトレーニング 3クール目開始（1名）
- 10月29日 大根収穫・洗い・干し作業終了
- 11月2日 北海道新聞掲載（取組み・漬物祭りについて）
- 11月3日 **第2回漬物祭り**
- 11月8日 古漬け仕込み作業終了
- 11月12日 岩見沢教育大学・岩見沢市生活サポートセンターりんく視察受け入れ
ジョブトレーニング 4クール目開始（1名）
- 11月15日 加工室・スタッフルーム暖房整備、厨房ガスコンロ設置
- 11月18日 ジョブトレーニング 5クール目開始（1名）
- 11月19~20日 埋け大根作り（約2200本）
- 11月23日 真駒内教会バザー漬物出品 ホクレン新発寒・新琴似店視察
- 12月1日 中和カラオケ大会出店（月形町）
- 12月3日 歌志内・道の駅チロル訪問
- 12月8日 北一条・山鼻教会ミニバザー出店
- 12月11日 大阪（北芝）・名古屋のNPO視察受け入れ
- 12月14日 西区体育館親睦卓球大会（札幌）出張販売
- 12月15日 北11条教会出張販売、ホクレン新発寒・新琴似店視察
- 12月19~20日 北海道NPOサポートセンター主催 NPO会計研修（札幌）



古漬けの季節

10月中旬。畑の大根が育ちあがる頃、サトニクラスの繁忙期がはじまります。収穫から洗って干し、漬込む作業まですべてを自分たちでやるので、人手が必要です。そこでコミュニティワーク研究実践センターから『ジョブトレーニング』という形で人を受け入れ、作業を手伝って頂きました。今年仕込んだのは定番の“たくあん”と“玄米漬け”、新商品の“南瓜漬け”、“聖護院大根の粕味噌漬け”です。

©平間周作



今年は二種類の干し方に挑戦。すだれ干しの結び方も練習しました



無添加、無着色で丁寧に。時間と手間をかけて漬け込みます



ジョブトレーニングに参加した方が描いてくれた職員の似顔絵

これらの古漬けはご注文に応じて樽売り（3kg/5kg）も致します。地域によっては配達も可能ですので、お気軽にお問い合わせください（詳細別紙）。



阿波踊りでにぎやかに開幕！最後はお客さんも一緒に。

簡単浅漬け教室。お客さん同士の譲り合い、教えあいにスタッフ大助かりでした。



物販コーナーも大忙し。漬物のほか、自家製こうじや豆腐なども販売しました。

異文化交流

月形の英語指導助手（イギリス）や北大の留学生（ロシア・スリランカ）の方々も来て下さり、ささやかな国際交流が行われました。ロシアにも漬物（酢漬け？）があるそうです。

つけものまつり 第二回 漬物祭り

11月3日（日）、サトニクラス最大のイベント“漬物祭り”が開催されました。前日に新聞掲載された効果もあってか、予想以上に多くのお客様にご来場いただきました。

漬物名人

農家の主婦をお招きした、自家製漬物の試食・実演コーナー。大根のビール漬けと青梗菜の麴漬け、共に盛況でした。自分で漬けるお母さん方も情報収集に熱心なご様子でした。



去年も開催した沢庵教室。ベテランの農家のお母さんを先生に迎え、職員二名がお手伝いしました。

ステージ出演

- ・あいの里五郎連
 - ・ノースファーム・ワン
 - ・北大民謡研究会わだち
- 盛り上げていただきありがとうございました！

昼食の漬物バイキング（一部）。おにぎり・豚汁セットで500円

