

ひなた  
「陽」の仲間たち



Site.

\*就労弱者って？  
発達障害グレーゾーン、知的障害ボーダーライン、ひきこもり等の通常手段では、就職も、就労継続も困難な状態を指しています。今の制度では、彼女たちの社会資源や支援は少ないのが現状です。



山本 寿美

ジョブパートナー

NPO法人ソーシャルデザインセンター淡路  
こうして出来上がったおかきを箱に詰めてさらに梱包しているのは、私たちNPO法人ソーシャルデザインセンター淡路で、働いている\*就労弱者の仲間たちです。  
現在6名の仲間たちが働いています。ていねいに、とても大切に一つ一つを詰め合わせていきます。受け取ってくださった方の笑顔を思い浮かべながら荷物を送り出しています。

はぐるま共同作業所 ラ・テール  
和歌山市岩橋にある、知的障害のある方の小規模作業所「はぐるま共同作業所 ラ・テール」の仲間たちが「淡路島おかき」を作っています。  
現在ラ・テールでは13名の仲間たちが元気に働いて一人ひとりが自信を持って作業する姿は、まさに職人そのものです。  
こんな素敵な仲間たちが、おかき一枚、一枚を人の手でひっくり返して、ていねいに作っています。



淡路島の豊かな大地と海からのお届けものです



「藻塩」

淡路島の鳴門海峡側の地下水を百分使用し、海藻もすべて淡路産です。  
塩職人が長時間をかけて丹念に炊き上げて結晶をとります。長時間かけほんの少量の藻塩ができあがります。  
株式会社多田フィソロフイ

「もち米」 (ヤマフクモチ)  
淡路島の太陽をサンサンと浴びて育った、もち米です。  
「センザン醤油」  
淡路島で醤油一筋、百余年。国内産大豆、国内産小麦を原料に、あらびき天日塩にて仕込んだ天然醸造醤油。昔ながらの手作り醤油です。  
株式会社秦組本店  
(センザン醤油醸造元)

淡路島は、はるか古代から「御食国 (みけつくに)」と呼ばれ、今もなお食材の宝庫です。

セット紹介

A: 「淡路島おかき」陽」3袋セット 新感覚の「結スタイル」で食べてみて!!  
(手作り醤油味1 藻塩2)



昔ながらのなつかしさを  
手作り醤油味  
1袋:40g



はるか古代に想いを馳せて  
藻塩味(こめ油使用)  
1袋:40g



「結セット」

今まで無かった新しい食べ方を提案します!!  
「おかき」+「淡路島のいちじくジャム」とか  
「おかき」+「紀州 山椒香味油」……………  
おかきにちょっと付けて食べてみてください。  
これが、なかなか美味しいのです。  
素敵な「おかきアレンジ」になりました。日本酒やワインにも合いますよ。  
もちろん残りは、普通にお料理に使ってください。  
「結」という名前にしたのは、「おかき」と違う食材を結ぶだけでなく、食べていただく「あなた」と。そして作る人、贈る人を結びたいからです。

「結セット」

- B: 「おかき (藻塩味 2袋)」 + 「淡路島のいちじくジャム」
- C: 「おかき (藻塩味 2袋)」 + 「紀州 山椒香味油 (こめ油使用)」



# SODA みなさまの幸せを祈って・・・

SOCIAL DESIGN CENTER AWASHI

NPO法人ソーシャルデザインセンター淡路  
理事長 木田 薫



今回は、SODAと「はぐるま共同作業所」の仲間たちとのコラボです。

こうした取り組みは、いずれSODAもおかき工場をもてるようになって、一日も早く「SODAで働きたい」と待っていてくれる多くの\*就労弱者の彼・彼女たちの応援ができるようになりたい、そんな夢をかけています。

私たちの願いは「みんなが幸せになれること」です。

どうぞ、こうした思いにご賛同いただき、ご購入くださいますようお願いいたします。

お待たせしました!!

いよいよ11月から「お試し販売」スタートです。

期間限定 2017年11月~2月まで



### 贈る人・贈られる人の幸せを願って

「淡路島おかき<sup>ひなた</sup>”陽”」セットにはみなさまの幸せを祈って、淡路島の伊弉諾神宮で御祓いを受けた稲穂を添えさせていただきます。



ひなた  
「淡路島おかき”陽”」

をどうぞよろしく!



「国生みの島」で、この度「淡路島おかき 陽」が生まれました。

「サクツ」と軽い食感とまるやかな風味が、とても心地よく新鮮です。

「天日干しのおかき」です。一枚、一枚を並べて、人の手で何度もひっくりかえして干しています。このおかきの名前は、こうした特長を大切にしたいと「太陽」の一字を頂いて「陽」と名づけ、そして「ひなた」と読むことにしました。

「素材の味を大切にしたい」淡路島のもち米(ヤマフクモチ)と淡路島の藻塩、醤油、米油だけで作っています。

「そのまんまのとてもなつかしい味」がします。

ほら、昔、おばあちゃんが、火鉢で焼いてくれたあのおかきです。

「期間限定」でお届けします。

天日干しに適したカラツとした秋から冬にかけて作るおかきです。

「保存料を一切使っていません」

できるだけ“出来立て”を早くお召し上がりいただきたくて、「注文を受けてから」作らせていただくことにしました。

どうぞ「賞味ください」。

ぜひ「お歳暮」や「お年始」にお使いください。

販売担当 本濱 まなみ



### 国生み神話

くにうみしんわ

淡路島には国生み神話が伝えられています。古事記、日本書紀によると、夫婦神「伊弉諾尊(いざなぎのみこと)」と「伊弉冉尊(いざなみのみこと)」が天の浮橋(あめのうきはし)に立ち、天の沼鉾(あめのぬぼこ)で青海原を「こおろ こおろ」とかき回し、引き上げた鉾先から滴り落ちた潮が凝り固まってできたのが自凝島(おのころじま)です。二人の神は、この島に降り立ち、夫婦の契りを結んで国生みをしました。そして最初にお生みになったのが、ここ淡路島です。

また淡路島は、古くから海上交通の要衝であり、朝廷ともつながりが深く、豊かな自然の恵みから得られる海の幸、山の幸を天皇に献上する「御食国(みけつくに)」とされてきました。こうした豊かな食の恵みは今も変わりはありません。

このような神話がある淡路島では、最近、話題となった「松帆銅鑼」をはじめとする多くの遺跡も発掘されています。製塩が盛んであった淡路島には塩田跡の遺跡も多く発見されています。