

たのしく× パクりんご

2021年
6月1日(火)
第11号
(食プロジェクト)

食チームの「デコりんご企画」や各事業所の「行事食」をご紹介してきましたが、今回は、「こまえ工房」のインタビューをご紹介します。インタビューは、ポンテ・みずきケアセンター 狛江の大仁田妙子所長が担当しています。



平成29年12月に3つの作業所が一体化した「こまえ工房」。法人移行する前から長年行われている作業の一つとして、「製菓作り」があります。今回は、甘い香りがする、「こまえ工房」の厨房で作業をしている利用者さん3名にインタビューしてきました。



こまえ工房 インタビューQ&A



Q .. 製菓作業をしている人は何人？

A .. 1回の作業で厨房に入るのは4人です。利用者が5人・職員

Q .. 作っているクッキーは何種類？

A .. 7種類のサブレとアーモンド

Q .. 製菓作業で楽しいことは？

A .. Iさんは、「ピッタリ計量できた

Q .. 大変なところは何ですか？

A .. Tさんは、「白衣をきちんとして着る

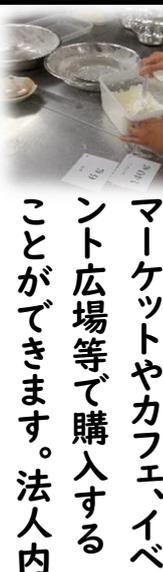
Q .. いつ頃からクッキーの作業をしているか？

A .. 全員とも、「何十年もやっている

Q .. 「ずっと前から」、「覚えていないくらい前から」*皆さん30代

A .. 「汗」のご利用者です

狛江市内では、こまえ工房のクッキーのファンも多く、市内のスーパーマーケットやカフェ、イベント広場等で購入することが出来ます。法人内でも「カフェ・さくら」や「CAFEα」で販売しています。また、「ふるさと納税返礼品」の一つとして全国の皆さんに選んでいただいています。（*返礼品は、狛江市の7つの事業所で共同出品しています）



ご利用者の皆さんからは、「紅茶（アールグレイやアッサム）」と一緒に食べると美味しいよ。」「コーヒーにも合うよ」とアドバイスもありました。ご自分でも大好きな製菓作り「職人」としての誇りをもって、今日もお客様に笑顔をお届けしています。

追伸：イベント時のみに作る「バジルーチーズ風味のサブレ」。こちら、ワインやビールのおつまみになり、20歳以上のステキな大人の皆さんに喜ばれ、ひそかなブームになっています。

編集後記：大仁田妙子（ポンテ・みずきケアセンター 狛江/所長）

同じ味・同じかたち・同じ〇〇。きちんとレシピ通りに作っているからこそ、伝統を守っていただけるのですね！我が家の食事も、適当ではなく適量で調理してみます。（反省）

