

みんなで作り上げるからこそ育つ力

この日「ポコポコ・ホッピング神代団地」はみんなが楽しみにしている月に1回の調理活動の日。前日のメンバーがご近所で買ってきた野菜を使いカレーを作ります。料理の行程がわかりやすいよう段階に分け、ホワイトボードに掲示。細かい作業が苦手な子でも使える道具などを工夫しながら、順番に取り組みます。「早くやりたい気持ちをおさえて順番に」「上手な子の様子を真似してチャレンジ」など、集団活動だからこそその関わりの中で、子どもたちは自然とできることを増やし、できないことに折り合いを付ける力を育てると感じます（松岡さん）。

家でも学校でもない「まごにしかない」体験ができる場

「ポコポコ・ホッピング神代団地」ではこのほかに「アートの日」「体操」「音楽活動」など多彩な活動を行っています。「市内には20力以上の放課後等デイサービスがあり、そのほとんどが「調布市福祉作業所等連絡会」に加入しているというのは調布ならでは。連絡会での情報共有や研修などが、調布の放課後等デイサービス全体の質の向上につながっていると思います（松岡さん）

月に1回の調理活動

1 切る、皮をむく キーマカレーをつくろう！



指先をうまく使って柄杓をへ。

2 刻む



みじん切りは秘密兵器のチョッパーで。

3 炒める



焦がさないよう、ていねいに。

4 ルーを入れる



いよいよ仕上げ。順番が待ち遠しい！

5 完成！

いただきます！



野菜たっぷりキーマカレー完成、いただきます！

おっっっ

逸品誕生 ストーリー vol.4

16年間引き継がれる秘伝のレシピ アイシング・クッキー

試行錯誤を重ね、誰が作っても同じ品質を保てるように

香ばしく焼き上げたクッキーに色とりどりのアイシング細工が美しい、見て楽しく、食べておいしいお菓子。「調布のおみやげ」でも紹介された「ゲゲの鬼太郎妖怪焼き」で有名な「はあと・ふる・えりあ」の知る人ぞ知る定番商品です。「アイシングを使うクッキーは手間と技術が必要のため、福祉作業所で作っている所が少なく、うちならではの自慢の商品。さかのぼれば開所当時『何か核になる製品を』と考える中、開所内覧会に来ていたお菓子作りの達人が『役に立てれば』と非常勤スタッフとなり『みんなが同じように作れるように』と開発してくれたのがこのレシピ。分量や配合はもちろん、ガイド付きの軽量カップや常に同じ厚みにできるのし台、型抜きなど、道具も工夫し、試行錯誤の末、安定した品質のクッキーを作れるようになったんです」と話すのは当時をよく知る主任の山田さん。

「見た目のかわいさはもちろん、材料もよいものを厳選しているので味は折り紙付き。小麦粉やバターは価格高騰で頭の痛い昨今ですが、福祉作業所メイドだからこそその安心安全な材料を使った高品質のクッキーにこだわって、これからも作り続けたいですね。オーダーメイドも承っており、オリジナルの形や名前、メッセージ入りなど、記念品やこだわりのギフトとしても喜ばれています」

はあと・ふる・えりあ

わくわく編集部が見つけた福祉作業所メイドの逸品をシリーズで紹介。今回はカラフルなアイシング細工のクッキーが人気の「はあと・ふる・えりあ」にお邪魔しました。



「固定ファンの方も多いです」と焼き菓子担当の松岡さんと山田さん。

基本情報

はあと・ふる・えりあ

調布市小島町1-22-7 042-490-8625



併設の「ベーカリー&カフェふあんふあ〜れ」で販売しています。

逸品に出会える場所

「はあと・ふる・えりあ」のクッキーや焼き菓子は、併設の「ベーカリー&カフェふあんふあ〜れ」のほか、調布市福祉センター1階「わかかさショップ」、P6で紹介の「調布東山病院売店」等で販売しています。