



おりあい

2018-08 VOL. 147

発行：じねん舎例会

住所：〒803-0278

北九州市小倉南区徳吉西1丁目8-6

TEL093-383-7866 FAX093-383-7866

Eメール：jinensha@dream.ocn.ne.jp

☆沖縄の「ワーカーズホーム」を見学

6月5日に沖縄の宜野湾市にある就労継続支援事業所(B型)「ワーカーズホーム」さんをスタッフ2名、メンバー1名、沖縄コーディネーター宗吉さんで訪問しました。5年前から焙煎したコーヒー豆を販売しているとのこと。コーヒー農園もやっていて、少量だが、コーヒー豆の収穫と販売も行っているようです。施設長の横山さんは、企画力のある方で非常に参考になるお話を聞いて、じねん舎クラブで計画している事業に対するモチベーションと自信を高めることが出来ました。こちらに帰って早速、紹介してもらった焙煎機などを購入し焙煎研究のペースをあげて頑張っています。



あちらのメンバーと脇田さん

2018年8月31日発行



施設長の横山さんと宗吉さん
・・・「ワーカーズホーム」のコーヒー農園で



焙煎機カフェプロ 101
約25分で120g焙煎可 もちろん、手焙煎も特訓中



☆納涼会（新会員歓迎会）

久々に2名の女性が入会してくれました。歓迎の意味も込めて、7月30日にコレット11Fの「花葡萄」で納涼会を行いました。



納涼会前にクロスFMDHCスタジオに遊びに行きました。DJ立山律子さんにコーヒー豆を渡してきました。

きれいな夜景を眺めながら、バイキ

2018年8月31日発行

ソグ料理を楽しみました。参加者17名。

☆おりあい農園

6月1日のタマネギ収穫。今年は不作でした。この日以来、まったく畑に行っておりません。コーヒー焙煎研究が面白くては、言い訳ですが。。。。。。。雑草が、ものすごい勢いで成長しているだろう。

柴犬の小次郎は、元気だろうか。

黒にんにく製作のため、とにかく9月に入ったら畑に行き、土作りをしなければならぬと、考えています。が、今年の猛暑いや酷暑どうにかならんものですかね。

☆焙煎研究報告

◎4月24日にかなめクリニックのデーケアを訪問して、研究中のケニヤを試飲してもらいました。

(みなさんの感想)

**こんなに酸味の強い珈琲は、初めて飲みました。
酸味と苦味のインパクトが強い。でも美味しかった。
こんなに香りが匂う珈琲あるんですね。
珈琲豆を初めて食べたが美味しかった。
焙煎できるなんて凄いです。楽しそうですね。
コンビニのペットボトルのコーヒーに慣れているので、味の違いにビックリ。
冷えたら美味しかった。
違う豆のコーヒーも飲んでみたいです。また、来てください。**

皆さん、ご協力ありがとうございました。

◎7月になって、ドリップパックを作りはじめサンプルとして知人にチラシと一緒に配布しました。結構評判良くて、注文がきています。結婚用のドリップパック90個の注文があり、ちょっと不安でしたが、みんなの頑張りでも無事に8月24日納品出来ました。

これまでの注文ベスト3

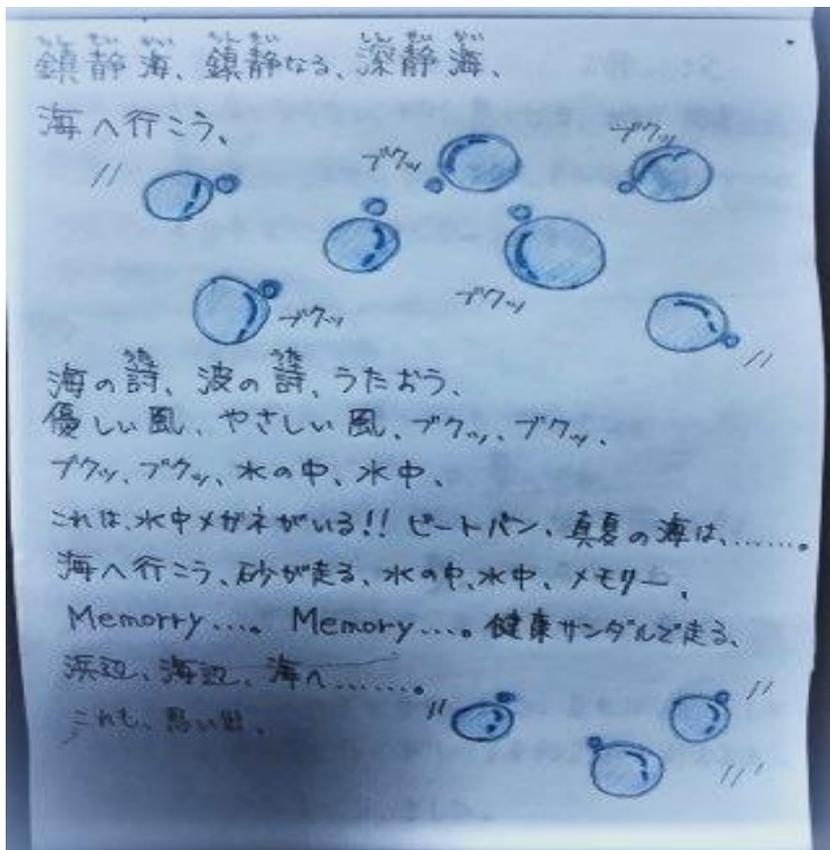
- ①マンデリン/シナール(手焙煎)
- ②エチオピアイルガチェフェ
- ③メキシコクルスグランデ(結婚式用)



◎県の活動助成金（7万）を申請中。

今度も頂ければ、焙煎機カフェプロ101をもう一台購入したいです。

☆みんなの広場



新人クンちゃん

2018年8月31日発行

友柘が 受け入れの夏 雲ひとつ

夏に酔い 慌ただしくも 夜を観る

雨いかり 朝もゆるなか 夏吠える

障子の 人の顔みて ピアの中

女生徒の 夏衣な臉や 雨の道

松崎俳人のとある一日