のぞみのハラペーニョ

岡崎の多機能型施設 青唐辛子の酢漬けを商品化

岡崎市福祉事業団福祉の村内にある多機能型施設「のぞみの家」が、南米を代表する青唐辛子「ハラペーニョ」の酢漬け（のぞみのハラペーニョ）を商品化した。県内や市内の平均額を下回るという就労継続支援B型の施設利用者の工賃（月給）を底上げする狙いがある。（今井亮）

施設利用者の月給底上げへ

のぞみの家では自動車部品の組み立てなど、企業から請け負う内職が九割を占める一方で、タオルやスリッパの縫製といった自主製品を生産している。

しかし内職には景況や納期など、企業側の事情で受注が左右される実情がある。また杉田雅博館長（四九）によると、昨年の就労継続支援B型の月給は県内平均で一万五千九百円、市内平均で一万一千円なのに対し、利用者は一万円程度にとどまっているという。

そこで岡崎ビジネスサポートセンターへの相談を重ねながら着目したのが、自主製品（食品）の強化。杉田館長が二十代後半の時に南米で味わって魅せられたハラペーニョの酢漬けを思い立った。現地ではタコスや肉料理に合わせる漬物のような位置づけだった。

杉田館長は夏前に自宅の敷地などに種をまき、七月下旬にハラペーニョの収穫に成功。独学で習得した作り方を基に、酢漬けに用いるホワイトビネガー、ミネラルウォーター、塩、砂糖の配合を調整し、ハラペーニョを漬ける原液を完成させた。

「のぞみのハラペーニョ」に成分表示シールを貼る利用者＝岡崎市福祉の村「のぞみの家」で

酢漬けは、特に辛い種を取り除いて刻んだハラペーニョを原液に二、三日漬けて瓶に詰め、ラベルと成分表示シールを貼って完成。一日に発売し、最初に生産する二百五十個をのぞみの家やファクス注文で販売していく。

今後は段階的にハラペーニョの栽培、加工、瓶詰めの生産工程を利用者に担当してもらう。パスタ、ピザ、ハンバーガーへの応用など、酸味に続く辛味を生かしたオリジナルレシピの考案も視野に入れている。杉田館長は「個人的には出来栄えに満足。メキシコの味を思い出しますね」と自信をのぞかせる。

のぞみのハラペーニョは百七十㌘で税込み七百五十円。問い合わせは、のぞみの家（25―9300）へ。

東海3県の食集合

岡崎中総 グルメフェス盛況

東海地方のグルメを集めた食の祭典「グルメフェスー」が三日、岡崎中央総合公園で

して岡崎まぜめんや空揚げのほか、かき氷やアイス類も人気を集め和太鼓演奏やキッズダンス、ベリーダンスといったパフォーマンスを披露。地元岡崎の特産品販売ブースもあり、来場者は東海地方の食文化の魅力を堪能していた。

飾り矢作りに挑戦

りに挑戦する児童ら　おかざき世界子ども美術博物館で

愛環沿線を

24日から5コース

愛知環状鉄道沿線にある名所や文化・観光施設を巡り、沿線の魅力を再発見する「愛環ぶらっとウォーキング」が開かれる。

コースは、岡崎、豊田、瀬戸、春日井四市にある愛環の駅をスタート地点とする沿線市四コースに、「リニモ秋色ウォーキング」や「JR東海さわやかウォーキング」と共催する一コースを加えた全五コース。

沿線四市コースの完歩者に、愛環車両とご当地キャラクターをあしらったオリジナルピンバッジ、共催コースでは、愛環、リニモ、JRの各車両をデザインしたオリジナルピンバッジが贈られる。

開始受付は、各コース午前九時三十分～十一時三十分（共催コースのみ八時三十分～十一時）。事前申し込み不要。参加無料（交通費などは自費）。

問い合わせは、愛知