

桑の実のジャム 原料収穫に汗

取手市立障害者福祉センター「つつじ園」の「桑の実ジャム」が好評だ。知的障害者らが近くの自生地で桑の実を収穫し、ボランティアらの協力でへたをとって商品化している。収穫は6月上旬まで。障害者らは赤黒く熟した実を摘む作業に汗を流している。



桑の実を摘み取る就労班の男性＝取手市

取手の障害者施設が商品化 7月後半発売

ジャム作りに関わるのは同園の就労班の25人。今年は5月21日から、職員を含む4〜5人のグループに分かれて活動を始めた。園の周辺にある桑の自生地を回り、食べ頃の赤紫になったイチゴ状の実を手際よく摘んではバケツに入れる。収穫量は多い時で1日30^キ。実は柔らかい粒が集まり甘くておいしいが、作業は楽ではない。暑い中で虫よけに長袖の作業服を着るため、汗びっしょりになる。

園の作業室では、約10人のボランティアらと実のへたとり作業に黙々と励む。トレイに集めた実に丁寧ハサミを入れた後、2度水洗いして実を選別する。

就労班の女性らは「へたとをとっていると食べなくなっちゃう。おいしいから買っしてほしい」。昨年からボランティアとして参加してい

る元職員の斉藤淳子さん(60)は、「お手伝いをする事で、利用者の工賃アップにつながれば」と願う。ジャム作りは、園の職員が4年前に近くで桑の実を摘んでいた人から聞いたのがきっかけだ。2016年度から、就労支援活動として本格的に取り組み、園で収穫や選別をした後、千葉県我孫子市の商社にジャムの製造を委託している。

商品は2種類。とろっとした仕上がりで、パンにぬって食べる「ピューレタイプ」と、粒々の実が残りの、ヨーグルトやアイスにかけて味わう「プレザーブタイプ」がある。「子どもの頃よく食べた」「懐かしい」と中高年を中心に評判がよく、17年度に作った計2千個も残りわずかだ。

今年収穫した実を使った商品は7月後半に発売する予定。1個(140^キ)500円(税込み)。問い合わせはつつじ園(02997・78・3211)へ。

(佐藤清孝)

茨城

首都圏

つくば支局

〒305-0031

つくば市吾妻2-8-8

つくばシティアビル601号

☎ 029-855-0131

fax 029-851-4606

取手 ☎ 0297-72-2132

土浦 ☎ 029-822-0131

水戸総局

〒310-0062

水戸市大町1-2-38

☎ 029-226-0131

fax 029-226-5055

mail mito@asahi.com

筑西 ☎ 0296-22-2313

鹿島 ☎ 0299-82-2375

日立 ☎ 0294-21-0070

きょうの天気

6-12時 降水確率 12-18時

30	水戸	20
30	北茨城	20
30	筑西	20
30	筑土	20
30	鹿嶋	20

水戸	東	土浦
北茨城	南東	鹿嶋
筑西	北東	