

月刊まーる連載「コラコラなひとびと～自然にやさしいローカル認証～」原稿依頼
しあわせこいこい様

文字数：1500～2000字（目安なので、少なくとも、超えてもOKです！）

【メ切：11月20～24日】

①分野

「飲食」

②達成している項目

①合成洗剤使わない、③化学調味料を使わない④取り組みの表示⑤油を排水溝に流さない、⑥生ごみコンポストを設置、⑧八重山食材50%以上使用、⑨フードロスゼロを目指す



八重山食材100%：西表島産：大浜農園さんの無農薬米粉100%「米粉パン」

石垣島産：無農薬大豆・米原の塩・有機玄米麹の「食べる味噌」

西表島産：大浜農園さんの無農薬米粉100%「黒ごまきなこクッキー」

石垣島産：黒島農園さんの無農薬ピーナツ・アマニ油の「ピーナツバター」近日発売

③分野別／事業者別の質問（300字）

どうしてパン屋さんを始めたのか。

パン屋を自営している時に脳出血で倒れ、後遺症で左半身片麻痺になりました。私自身が障がい者になり「本当に大切なものは何か？」心と体の健康、人とのつながり、自然との調和が大切と気づきました。障がい者就労支援事業所に通い、様々な障がいを持つ仲間と出会い、健常者の時には感じなかった多くの気づきがありました。「では今の自分に何が出来るか？」障がい者だからこそ出来る事があると確信。「障がいは個性である」「障がい者は何も出来ない人ではありません」仕事の達成感や必要とされる喜びを感じ、自己肯定感を持って明るくイキイキと毎日を送ってほしいなという想いから就労支援事業所「しあわせさまさま」を立ち上げました。地域の方と交流を通して障がい者の事を一人でも多くの方に理解をして頂けたらの想いがあり、利用者さんのパンを作りたいの声も上がり cafe「しあわせこいこい」openに至りました。現在、自然と身体に優しい無添加パン、グルテンフリー商品を製造販売しています。他に、しあわせさまさまで手づくりしている陶器、小物、無農薬野菜、バタフライピー茶も販売しています。



④環境に関して一番こだわっていること／大切にしていること（300字）

一番こだわっている事は、農薬、化学肥料を使わない作物づくり、合成洗剤を使わない、生ゴミを増やさないこと。循環型環境づくりに賛同しキエーロの製作をしあわせさまさまで請負させて頂いております。ペットボトルゴミを増やさないためにマイボトルをお持ちの方には水を自由に補給できるMMOにも登録をさせて頂いております。身体に良いウォーターサーバーを設置しています。



⑤（この質問は任意でOK）

ガイドライン（認証で評価される内容）以外でもこだわっていることがあれば教えてください（300字）

私は病気で倒れる前は栄養ドリンクと缶コーヒーで「宇宙食があればいいのになあ」とよく言っていたものです（笑）自分の体験から口に入れる物の大切さを実感し、食生活や薬膳、発酵食の勉強をし、まだまだ日々勉強中です。農薬、化学肥料を使わない野菜、地元でその季節に摂れた野菜や果物を食べるのが身体に一番良く、できるだけ添加物の入っていない食べ物を選んで、腸内環境を整え毎日笑って過ごしています。免疫力を高めるために発酵食等、色々試して自分の身体で実験しています。身体に良く、美味しい物をお客様に提供する。これが今の私のこだわりです。とは言ってもこだわり過ぎず、中庸というか何事もバランスが大切だと思っています。野菜の「規格外ははじく」どうして？外見が悪いだけで栄養価は全く同じなのに・・・人間も同じだと思います。健常者も皆凸凹があり、あるから面白い。あるから皆、助け合って感謝し合って尊敬し合って楽しく生きて行ける。健常者、障がい者に関わらず皆、得意分野と不得意分野を補い合い、競争社会から共存社会の時代に。横繋がりでお互いにリスペクトしながら働き過ぎず、よんな～よんな～笑って生きよう。これは自分に言い聞かせています（笑）自分の働き方改革を考えているところです。私は左片麻痺という障がいはあるが「宇宙に生かされている」と思っているので使命感を持って日々色々な事に取り組んでいます。やりたいことがいっぱい次々と出てきて楽しいです。コラコラのメンバーさんと障がいのある仲間達と支えて下さっている仕事仲間に出会えて最高に幸せな人生です(^^♪

⑥50年後100年後の石垣島がどんな風な島になってるといいなと思いますか +もしあれば、そのために今できること（や、実現したらいいなとおもっていること）（300字）

「地球で一番、幸福感を感じられる島」になっていると信じよう。

「自給自足が出来る島」になっているといいなあ。

現在、学校給食の食材は内地から取り寄せているらしいです。近い将来、学校給食を地元で摂れた無農薬野菜、お米、果物、発酵調味料を使って提供されることが実現出来たらいいなあ～そして規格外の野菜も使って調理して下さればいいなあと思っています。教育現場だからこそ規格外ははじくのではなく、一緒に教室でお互いに認め合って補い合って、いい所を伸ばしていただければいいなあと思います。

未来の子供達と石垣島の素晴らしい自然を残すために、皆さんと繋がって出来る事から始めましょう！！



規格外のオクラ（黒島農園さん：無農薬・化学肥料不使用）

長すぎたり、短かったり、曲がっているので規格外で出荷できず→とっても美味しいので販売してま～す。

⑦YouTubeリンク→まだない。

⑧プロフィール／店舗情報／ネット販売情報等

・書いてくれた人の名前（肩書）／事業者名／Instagramアカウント等
プロフィール

特定非営利活動法人しあわせさまさま 代表理事

就労継続支援B型事業所しあわせさまさま 管理者兼生活支援員 井手祥子

60歳～取得：食生活アドバイザー・薬膳コーディネーター・発酵ソムリエ

自分のトリセツ：美味しい物を食べて幸せな気分になる・お笑い番組を見て笑う

ドラマ（スポーツ観戦も含む）を見て感動する

コラコラ認証事業者名：cafeしあわせこいこい 石垣市大浜8-3

instagramのアカウント：shiwasekoikoi91

ホームページ：<http://s-sama2.com>

近いうちにネット販売の予定あり、現在準備中です。