

今回のリポーター



皓太 さん
(アキラ)



青空 さん
 (あいか)

東日本国際大学 健康福祉部の学生リポーターが、福祉の学びを通して出会った、いわき市内の魅力あるお店を紹介するコーナーです。

※このコーナーは「いわきユニバーサルマルシェ」のウェブサイト (<http://promotion.revive-iwaki.net/>)との共同企画です。

おすすめの商品：「もめん」(180円)
 …豆の甘さがほのかに感じられ、食感がいっかりしているため、鍋料理や麻婆豆腐にもぴったりです。
人気の商品：「まる」(150円)「み寄せ」(100円)
 …むぎとうふはコフがあり、み寄せとうふは大豆の風味が生きていて、みずみずしい食感です。この2つの商品は食べきりサイズになっています。

ひまわり共同作業所(NPO法人ひまわり)

住所 / いわき市内郷御厩町三丁目142

TEL / (0246)277-4960

FAX / (0246)84-8038

※ご注文も可能です。お電話にてお問い合わせください。

ひまわり共同作業所では、自立した日常生活または社会生活を目指して、利用者や職員の方々がとうふの製造や販売を行っています。生産100%の大豆を使用し、1日に150kg 200丁のとうふを製造しています。20年以上手法が変わらず、手作りりで製造されているとうふは、パッケージデザインもそのままに、昔ながらの味が伝承されています。

皆さんが協力してとうふ作りをしている様子を見学させていただきました。中には創業当時から働くベテランの方も！撮影にも積極的に参加してくださり、休憩中はお話してくださったり、とても楽しい取材でした。ひまわり共同作業所のとうふには、働く皆さんの「思い」や「優しさ」がたくさん詰まっています。

販売場所はひまわり共同作業所といわき市役所(毎週月曜11時)です。電話でもお買い求めできますので、ぜひ一度ご賞味ください。

