

『風』のスタッフさん達は、いつもニコリ素敵な笑顔で迎えてくれます。癒される～



編集長「まめこ」の『まめまめ放浪記』

このごろ気になる、あのことこのこと・・・。
編集長まめこがリポートします！
今回は、夏の空みために元気なお店をご紹介します。
夏バテのあなた、元気を分けてもらいませよ。



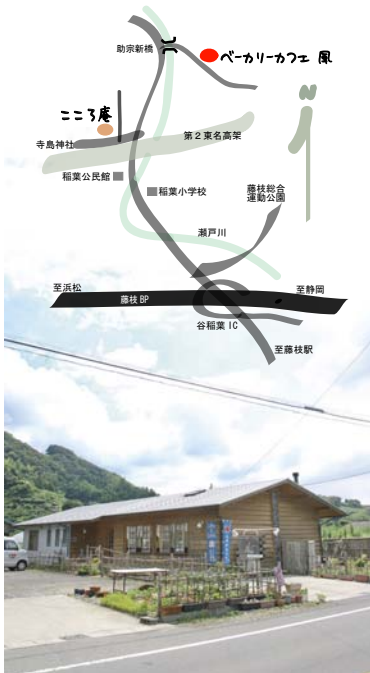
- 1/ 濃厚な中に、さわやかな酸味が広がるバイクド・チーズケーキ。
- 2/ アットホームな雰囲気の店内。時間を忘れておしゃべりしてしまう。
- 3/ 「ちよとごめんね」作業場はいつも活気と笑顔があふれています。
- 4/ これこれ！自家製スモークベーコンのランチセットはオススメです！
- 5/ スタッフのバンダナを結び直す岸さん。お母さんみたいです。
- 6/ 焼ききたてパンには、みんなのHOTな気持ちも一杯入っていますよ！



「なにしろ、いいものを作っていきたいの。
そして、ここでしかないものを作っていったら、
またお客さんが来てくれると思ってね。スタッ
フ全員が店長のような気持ちで、一生懸命
パンを作って、販売しているんです。」

『ベーカリーカフェ・風』

- 住所 / 〒426-0085 藤枝市助宗 1273-1
 - TEL・FAX/054-644-1008
 - 営業時間 / 9:00 ~ 18:00
 - 定休日 / 月・火曜日 (祝日は営業)
 - 駐車場 / 20台
 - オススメ・メニュー
 - ・ランチセット 各種 980円
 - ・自家焙煎コーヒー 350円
- ※店頭販売のパンを店内で召しあがる方は、お飲み物も一緒にどうぞ・・・。



「一般の中学生の女の子が、社会勉強の為にうちに数日間働きに来たことがあってね。体験学習が終わった後に、「働くことって、楽しいんだって、知りました」って言ったの。働くことは大変なことだ、って言われてきたの。聞いていて、...なんだか目頭が熱くなった。その子が社会に出たら、多少つらい職場でも努力と笑顔で喜びを作っていくような気がした。...ああ、こんな風に、健常者と障害者が共に働き、共に学びあう社会であつたらいいなと思う。その方が、障害者だけを施設に入れるより、ずっと自然な姿ではないだろうか。」

「全てのパンが自家栽培の無農薬有機国産小麦の全粒粉使用のパンで、天然の野生酵母で発酵させているから、添加物はなし。だから安心して食べてね。自家製燻製チーズやベーコン・ソーセージを作ったり、椋原産地養鳥や豚肉、羅漢果有精卵などの素材にこだわって、皆で時間をかけて手作りしてるんです。」

「この走り様でした、とっても美味しかったです」
そう伝えると、また、はじけるような...
誇らしげな笑顔が返ってきた。
※この庵で展示のある土日には『風』
さんの出張パン屋さんがやります。
こちらもどうぞ、お楽しみに！

『ベーカリーカフェ風 (以下『風』) のオーナー・岸 俊子さんが、優しい瞳を輝かせて話してくれた。30年以上も前から、障害者やその家族の相談を聞いてきた岸さん。障害がある為には一般企業の中で働けず...かといって重度の障害のある人が行くような働き場へもいけない、そんな狭間にいる人たちの拠り所となる場所が欲しくて、最初は障害者と一緒に農作物を生産することから出発した。その後「NPO法人風」を設立。収穫した小麦などを使った料理と合わせて客へ提供するために、『風』を作った。ここでは障害者であっても一般の企業と変わりなく自分達が売り上げた収入から賃金をもらう。だから一生懸命に働く。本当に良いものを作る。そうして、社会的にも精神的にも自立していく。」

山に囲まれた、のどかな風景の中に建つ『風』さんの店内に入ると、はじけるようなスタッフの笑顔が迎えてくれた。木を多く使った店内には個性あるパンが並び、遅い昼食を楽しむ人たちが声をたてて笑っている。やがて、まめこの所にも注文したランチセットがやってきました。わわっ！これが自家製ベーコンソーセージ肉厚で、うううん...口にされると、桜のチップでスモークした香りと燻された芳ばしき、そしてジューシーな肉汁が一杯に広がる。