

ゆいまーる

長い夏が終わり、すっかり季節が移り変わりました。朝晩はもう肌寒いほどです。



パンの形にしてもみんなの個性を活かすのは難しいです。パンもそ

時々、パンを作る意味があるのだろうかと思うこともありましたが、最近、パン作りはゆいまーるにとって素晴らしいことだと気づきを得ました。

生地を触った時の手の感触だったり、肌で感じる温度や湿度だったり、匂いや音であったり・・・・・・・・。五感を使って仕事をしないと生地の発酵が悪かった時や、何かを失敗しても気づくことができません。

こういう五感を働かせて仕事をすることはメンバーのケアにおいても大切なことです。メンバーの調子が悪かったりメンバー同士で何かあっても、常日頃、五感を働かせていれば異変や理由に気づける可能性が高いはずです。

最近こんな風に考えて、パンを作り続けることに自信が持てるようになりました。

もちろんみんなが作ったパンをみんなで売るのが目標だけれど、一番大切なことは職員もメンバーもみんなと一緒に仕事をする。忙しくてもいいけれど、職員だけが忙しいのではなくて、みんなを巻き込んで仕事をするのをめざしたいと思います。(光永幹雄)

A decorative horizontal line composed of alternating black diamond shapes and asterisk symbols.

二千

ゆいまーるフォトギャラリー
はたらくみんな vol.7



パウンドケーキ
に入れるクルミ
をカット中



道の駅にもってい
く商品にラベル貼
り中



ラスク用パンに黒糖バターを塗る作業中



クッキーの
計量表。これ
見てみんなが
計量します



お客さまに渡すチ
ラシ折り中