



◆翼 福祉作業所  
 <小規模作業所>  
 福岡市西区能古457-16  
 TEL 092-881-2138 FAX 092-883-5637  
 (営)9:30~15:00 (休)土・日曜  
 ◎翼ショップ荒江店でも柑橘類を販売  
 福岡市城南区荒江四ツ角(瀬戸口時計店内)  
 TEL 092-841-2843

Foods (その他食品)



翼 福祉作業所

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]



柑橘を練り込んだクッキー(写真左・110円)はほのかな爽やかさ。芋かりんとう(右・160円)はさつま芋の皮付き。細くてカリカリの歯ごたえです。



フェリー乗り場のすぐ近く、売店の裏に事業所があります。



ニューサマーオレンジは色づく前に収穫してオレンジ酢に。1つ1つ丁寧に洗ってから手搾りします。4月~6月の間は甘夏柑の地方発送も有(1箱10kg1800円+送料)。



絞った果汁を濾して分量を量ったら急速冷凍。新鮮な風味を閉じ込めて、秋から冬の間に加工の作業をします。

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]



果汁50%のフルーティーなゼリー。柑橘の甘みがいっばいに広がります。海藻で固めたやさしい味で、保存料などの添加物はもちろんなし。伊予柑・甘夏・ニューサマーオレンジ・ブルーベリーの4種類あり。各110円。



ニューサマーオレンジ酢(写真左・320円)は鍋の季節に大活躍。伊予柑、甘夏、ニューサマーオレンジのマーマレード(右・各320円)は4時間以上煮詰めてありとても濃厚。商品代金1000円以上で発送(クール便・送料別)もOK。

能古島生まれの爽やかな柑橘系ゼリーやマーマレード

渡船場から船に揺られて15分。能古島の船着き場近くにある『翼』は、利用者7名の小さな事業所。「目が届かなくなるから」と利用者を増やすことはせず、みんなで力を合わせて作業に取り組んでいます。

春から夏の間、みんなの仕事は、島の特産品でもある柑橘類の栽培。甘夏やニューサマーオレンジ(日向夏)などを無農薬で育てています。見た目が規格外で売れないものが出てくるため、生まれたのがそれらの加工品でした。これが大好評で、水を使わず砂糖と果実だけで煮詰めるマーマレードや、果汁100%のオレンジ酢に毎年注文が殺到。柑橘の自然な甘みをいかしたゼリーは、多い時は年に2万個も売れたほど。