

届いています 感謝の声

本会が助成した社会福祉施設から

宇治市ではじめてできた作業所

社会福祉法人 宇治東福祉会 多機能型事業所 ワークセンター宇治作業所（宇治市五ヶ庄二番割）



手作りの看板を掲げる作業所の外観

障害がある人々の「働きたい、友だちがほしい」という願いを実現するために、1978年に家族と宇治市社会福祉協議会が主体となって開設した「宇治共同作業所」。養護学校を卒業した人々がリサイクルやもの作りなどを行い、社会生活の拠点としてきました。さまざまな経験とふれあいを通して、利用者たちはしだいに「この町で働き続けたい」という思いを強くしました。そして2005年8月、法人として認可を受け、障害者のための授産施設、社会福祉法人 宇治東福祉会「ワークセンター宇治作業所」が誕生しました。

施設はワークセンターのほか、重度の障害者を支援するデイセンターや、生活相談、ショートステイなど、当人とその保護者を支える体制を作り上げました。建物は木のぬくもりと開放感がある造りにこだわり、中庭は地域の人によるコンサートなど多目的スペースとして活用しています。「働くということは、社会の一員として他者とかわりを持つということです。施設の中で仕事を完結せずに、積極的に外に出よう心がけています」と、主任の山本順子さん。今は70名ほどの利用者がいますが、同じように「障害があるけれど働きたい」という気持ちを持った人は地域にまだまだ多く、一人ひとりが長く働き続けるには、もっと多くの受け皿が必要だといいます。外へ向けた活動は、その現状を地域に知ってもらう機会にもなるのです。

さらに効率よく作業ができるようになりました

「リサイクル班」では、空き缶、牛乳パック、古紙のリサイクルを行っています。中でも空き缶のリサイクルは、比較的に関利率が高い仕事。資源は利用者と職員が地域をまわって回収するほか、それを知った地域住民が作業所に持ち寄ってくれることもあるそうです。しかし近頃は買い取り価格が大幅に落ち込んだため、作業の効率アップが課題となっています。

缶をリサイクルするには、圧縮機で平らにつぶす必要があります。その際、缶に水分や不要物が残っていると機械のさびや故障の原因になってしまいます。そこで当所は、2008年度の本会の助成で「空き缶圧縮機（空き缶平潰し機）」を1台購入。「定期的なメンテナンスや買い換えが必要なので、とても助かった」と喜ばれています。作業スペースが限られているため、持ち運びできるコンパクトなサイズで、職員が作業を見守る規模としても最適なようです。

ほかにもパンやクッキーを製造しており、施設内に構える「元気なパン ほけっと」の店頭のほか、一般家庭や企業などから注文を受けて販売しています。「プロの技術とはいきませんが、アイデアをたくさん実践して、作るほうも買うほうも楽しめるようにしています」。パンの値段はほぼ100円台で、立ち寄りやすい気軽さが魅力です。「より多くの人に、働くことで生きがいを持ち豊かな生活を送ってほしい」。その受け入れ体制拡大の使命を持ちつつ、これからも施設の皆さんが地域で元気に活動する姿を見ることができるようでしょう。

（平成22年3月26日取材）



「かぼちゃん」と呼ばれ親しまれている空き缶圧縮機

仕事を通してゆたかな地域生活をはぐくむ

社会福祉法人 青山会 第二東福（東大阪市旭町）

瓢箪山商店街のほど近く、にぎやかな町並みにある通所型授産施設「第二東福」。“明るく・楽しく・元気よく”をモットーに、知的ハンデをもった人たちが日々仕事に励んでいます。

ここで働く目的は、仕事を通じて意欲や自信を身につけ、社会参加への道をひらくことです。仕事内容は、パンとクッキーの製造販売、農業やリサイクルなどの生産加工、ウェブ上の店舗運営を行うインターネット事業などです。

パンの製造は10年ほど前から取り組んでいたものの、一定の品質を保つための技術と環境を整えることは、容易ではありませんでした。そんな中、地域のNPOによるコーディネートで、同市内の近畿大学から、紋章入りのオリジナルクッキーの製造を受託。試行錯誤でのスイーツ作りが始まりました。さらに、地域のパティスリーとのコラボレーション事業も決定。ケーキの土台になるスポンジやクッキー作りをまかされるようになったのです。高田浩昭所長は、「自分たちの作った物がプロの品物として店頭で並ぶという価値が、よい緊張感をもたらしました。自然に皆の意欲も増したような気がします」と振り返ります。そののち、パンの製造を依頼されるなど、縁が広がっていきました。そのほか、農業チームが作った野菜をスーパーが扱ってくれたこともありました。

環境が整うと同時に意欲もアップしました

そうしたニーズの広がりとともに、施設は、毎日より多く、質のよい生産をめざすようになりました。そして2008年度、パンとクッキー作りのために、本会の助成で新たにデッキオーブンとドウコンディショナーを購入。ドウコンディショナーは、冷凍から発酵までの生地管理を行う機械。生地表面の水分を奪うことなく解凍・冷蔵ができるので、おいしいクッキー作りに役立っているそうです。

実際に工房へおじゃましてみると、てきぱきと働く利用者たちの姿がありました。7名の利用者に対して職員は2名。職員が少し手助けをするだけで、利用者たちは

次々と段取りをこなします。一人ひとりの役割、立ち位置がおおむね決まっているので、誰か一人がいなくても大丈夫です。それに働きがいを感じてか、皆ほとんど仕事を休まなくなったそうです。利用者たちが、パンを施設の外で販売することもあります。そのときお客さんを迎えるときびり笑顔は、第二東福の自慢です。

また、農作業を担当していた人が工房の仕事へ移ってきたこと。農作業はうまくできずふさぎ込みがちだったのですが、ここでは、家族や保護者が見違えるほど、いきいきと働くようになったそうです。

工房では現在、米粉パンを試作中。地域のパティシエにスイーツの指導を仰ぐことにもなっています。「利用者たちの堅実な仕事ぶりが新たな縁を呼びます。そして、ご家族や各企業の協力とコーディネートが、地域を動か



してくれます」と、高田所長。互いに、自分の仕事が地域の中で役に立っていることを実感する、そのような機会がますます増えたら素敵ですね。

（平成22年3月26日取材）

手際よく製パンの手順をこなす利用者たち