

私の使命は 障害者を社会に貢献させること

—おおすみ食品株式会社—

職場
ルポ

EMPLOYMENT REPORT

(文) 清原れい子 (写真) 小山博孝



おおすみ食品株式会社

〒893-1603 鹿児島県肝属郡串良町岡崎2128

TEL 0994-63-2745

FAX 0994-63-6266

URL <http://www.oosumifarm.com>



金田啓洋社長

一人の知的障害者との出会いから、知的障害者の社会参加がライフワークになった金田社長夫妻。

「おおすすめ食品」では、知的障害者たちが「できること・得意なこと」で、それぞれの力を発揮している。

本物のおいしさを届けたい

鹿児島県大隅半島のほぼ中央に位置する申良町に、一八名の知的障害者と一名の聴覚障害者が働く漬物工場がある。会社の名は「おおすすめ食品株式会社」。インターネットでは「おおすすめファーム」として、農薬を使用せず、有機肥料で栽培したダイコンの漬物や、鹿児島県産の黒豚を使った焼きみそなどを販売している。

社長の金田啓洋さんは、一九六八年に金田漬物店を創業した。商売の見習にと東京のスーパーで店員として働いていたとき、目の前の八百屋から売れ残りの野菜を仕入れて漬物にするとよく売れた。これは商売になると故郷に戻り、漬物の販売を始めたのだ。



漬物の袋詰めと包装の作業が行われている本社工場

「小さいころから見ていた母親の漬物の漬け方が頭に残っていたのでしょね。夕方白菜などを安く分けてもらい、漬物にするるとよく売れたんです。鹿児島島の安い農産物を生かせるのではないかと思い、漬物屋さんに入りました」

ダイコン、ラッキョウ、高菜などの漬物を地元向けに販売すると、売り上げは伸び続けた。十年目にダウンしたが、十一年目からまた十九年間伸び続け、八六年には「おおすすめ食品株式会社」を設立した。

「大隅半島内には漬物屋が七軒あったのですが、十年でトップになったので、県外に販路を広げました。二十年目にダウンしましたが、二十七年までまた伸びて二十八年度にダウン、二十九年度からまた伸びたのですが、食品の偽装問題の影響で、ここ七年ぐらい食品業界は冬の時代です。やっと底をついて、信用回復に足並みが揃った

というところでしょうか」

いずれ農業の担い手がなくなり、国内の原料が不足すると考え、二十年ほど前から中国で原料調達を始めた。

「その後の中国の成長を見て、近い将来、中国も自国消費が増えるだろうと思い、零細企業の漬物屋の生き残る道は、自家農園でこだわりの商品をつくることしかないと思いました。

中国の輸入原料を自家製造する一般向けの漬物と、自家栽培のダイコンを使ったこだわりの漬物と、両方を兼ね備えているのが当社のセールスポイントです」

従業員は五〇名。輸入原料を使ったキュウリ、ラッキョウ、ニンニク、ゴボウなどの漬物は全国各地でお土産品として販売されている。

一人の知的障害者との運命的な出会い

商売が順調に伸びてきた七七年、鹿屋市にある知的障害児の入所施設「和光学園」の先生と知り合いになった。収穫作業の忙しい時期、ダイコン干しなどの手伝いを頼んだグループの中に富茂親少年がいた。

「和光学園を卒業するとき、『雇ってくれないか』と言われたのですが、住むところがなかったんです。でもすごくいい子でしたので、長男と一緒に二段ベッドで寝起きしてもらいました。

当時、長男は一〇歳、長女が八歳、次女

が四歳。子どもたちの面倒を見てくれ、自分の給料の中からお小遣いまでくれました。子どもたちも「富兄ちゃん、富兄ちゃん」と慕って、障害者はこんなに心豊かなのかと感心しました。富君との出会いがなければ、その後の障害者との出会いはなかったと思います」

「富君」（社長の呼び方に習って）は仕事もよくした。六年後の八五年、二番手の和光学園出身者が入社した。

「その二人がよかったので、その後は、ハローワークや養護学校高等部の先生の紹介で職場実習をして採用してきました。私はご両親に最初に『ほんとうに子どもさんをうちで定着させたいのなら、半年、一年、二年は、子どもさんと一緒に泣いてください。子どもさんは甘やかしたら続きません』とお話しします。

就職してある程度の方がわかってくると人は怠けます。油断をしたときに叱る。二、三回叱られると親に過大に報告します。そこで、会社に文句を言ってくる親の子どもさんは全員脱落しました」



社長の信頼が厚い富茂親さん(44歳)。妻のてるみさんも同じ職場で働いている

一方で、従業員にも理解を求めた。

「各部署の責任者に『自分の子どもだと思つて接してください。他人だと思つたら、障害者は続きません』と言います。私もそう接していますから。繰り返し、反復して教えてほしいとお願いしています。

障害者の雇用が続いているのは、私一人の力ではなく、すばらしい従業員のおかげだと思っています」

障害者で脱落した人は今日までに三名。一般従業員も長く勤めている人が多い。

「おかしなことに、続かない人は一日と続かないんですよ。『なぜ従業員がこんなによく働くのですか』と聞かれますが、私がいいつも従業員に感謝していることが以心伝心で、自分の会社なのだという自負があるのだからと思います。

小さい企業が生き残るには、従業員がいかに仕事をしてくれるにかかっています」
毎年、社長訓を掲げる。今年「改革」。週二回の朝礼では、全従業員が順番で「会社の目的」「会社の目標」を読み上げて、全員が唱和する。

「十年ぐらい前から毎年課題を変えています。障害者には平仮名で書いて、意味を教えます。障害者にも、人の前でできるのだという経験をさせたいんです」

それぞれの作業に「先生」がいる

勤務時間は朝八時二〇分から夕方五時ま



袋詰めされた製品の分別作業をする吉村孝司さん(33歳)



袋詰め作業の「巾着の先生」と呼ばれる坂口勝さん(28歳)

で。「仕事のペースが遅いから」と、朝早く出勤してくる人も多い。工場は、包装と袋詰めの本社工場と、下漬けの第二工場、下漬けと袋詰めの一部を担う第三工場とに分かれている。

ちようど、富君が本社からの注文に合わせて、第三工場から商品運び、フォークリフトで荷を降ろしているところだった。一日二回、車を運転して往復する。富君の社長評。「やさしいときもあれば、厳しいときもある」

本社工場では、真空パックされた製品が、殺菌水槽・乾燥機を流れ、仕分けをして包装されていく。ダンボール詰めが得意な人、仕分けが得意な人、それぞれに得手不得手



金田啓幸工場長

がある。「あの子は包装の先生、この子は巾着（扇型に袋の口を絞ること）の先生……。私たちはかないませんよ」
 みんな作業が早い。
 「私は、『この子たち』と呼んでいるのですが、大事なことは、一人ひとりの得意不得意、できることできないこと、何がいちばん得意なのかを早く見いだしてあげることです。三名は最低賃金除外申請をしています。あとの子どもたちはうちにとって大きなプラスです。
 毎週月曜日と金曜日の夜、会議をしています。そのときにも工場内の作業体制とか、作業が適しているかなど、個々人の話もします」



甘酢ラッキョウの液づくりをする脇里美さん(27歳)



有機肥料でダイコン、ラッキョウなどが栽培されている

ピリ辛の小ナス、ラッキョウ、味付けゴボウなどの袋詰作業が進む。ピリ辛のキュウリは、キュウリに唐辛子をつつまみ入れて、袋詰めをする。リズムカルな手の動きに感心する。
 「我々にはできないですよ。一時間もすれば、肩が痛くなります。微妙な勘が必要です」
 その場にいた社長の長男で工場長の啓幸さんは、一人ひとりの体調に気をつけている。
 「体調が悪くても、言わないことが多いんです。そのためにながをすることが怖いので、少しでも体調が悪そうときは休ませていただきます。彼らがいないと、会社がまわりません。適所に配置すると、一般の従業員よりよく働きますね」
 所有する約三二万坪の自家農園で、七〇万本のダイコンを生産している。第三工場に到着すると、今冬最後のダイコンの収穫



下漬け作業が進む第三工場

■ 待望の寮が完成 旅行や買物も楽しむ

をして、障害者たちが戻ってきたところだった。大きなダイコンは一本一本手で皮をむき、冷蔵庫で保存して、夏からの手づくりみそ漬の材料になるそうだ。
 たくわんの漬け込みは、巨大なコンクリート槽に大型トラック一台半分、一四トンのダイコンをピッシリと詰めていく。はしごを使って出入りする人間が小さく見える。重石はコンクリートを固めた特大製の漬物工場はスペースが必要だ。

第一種重度通勤対策助成金を受けて、昨年八月、第二工場に隣接して「青空寮」が完成した。定員一一名。寮の名にちなみ、青い屋根と、玄関の天井も青空に雲が浮かぶ絵柄。玄関を中心にU字型の建物の右が男性、左が女性と富君夫婦の居室。ベッドに洋服ダンス、フロアリングの床、みんなまだ新しい。すぐ右手の食堂にはこたつが二つ。家庭的な雰囲気満ちている。

「日曜日は自分たちで好きなものを買って食べているのですが、鍋を焦がすことが何回もあり、もし火事でも出したらほかの方に迷惑をかけるので、三年ぐらい前から寮を建てようと思いました」

寮ができるまでは、親が亡くなった人や、通勤がむずかしい人たちは、町営住宅五軒に二人ずつ住んでいた。その前は社長家族と一緒に住んでいた。総務部長で、社長の妻の悦子さんが、仕事以外の日常生活から食事の面倒まで見てきた。

「町営住宅のときは、御飯は自分たちで炊飯器で炊き、おかずはお店から取り寄せて、私が会社でつくったみそ汁を持ち帰っていました。徐々に人数が増えてきましたし、ここでつくったものを私たちも家で食べていましたから、それほど苦にはなりませんでした」

サラッと語るが、なかなかできることで



昨年8月に完成した「青空寮」。富茂親、てるみ夫妻もここで生活している



はない。寮ができ、管理人がいるいまま、悦子さんは寮生の「母親」だ。

「寮の隣が自宅ですので、夕方には顔を出しています。障害者と聞いて、最初は一歩引いた感じでしたが、富君がうちの子たちと一緒に生活を始めた時点で、受け入れるようになりました」。

通勤の子どもたちは、各工場の主任たちが面倒を見ていますから、私は相談を受けたときに、助言するくらいです」

掃除洗濯は自分たちで。休日は掃除をしたり、休養したり。運転免許をもつ富君たちの運転で、外出届を出して街に買物に行ったり。ミニバレーをしたり、体力づくりマラソンをしたりもする。

社員旅行は、今年は二月に東京方面へ。都内観光と富士五湖、デイズニールランドで楽しんだ。五月の連休には、障害者だけの旅行もする。一一名の寮生が「お母さん」と相談しながら、行先を決める。

九州の観光名所にはほとんど出かけてしまったので、最近は東京方面が多い。

「働いたら、お金を貯めるだけで



金田悦子総務部長



漬け上がった「もろみゴボウ」を取り出す迫田嘉次さん(29歳)

なく、楽しむことも大切です。寮生以外は自由参加ですが、引率する専務の分はみんな費用を出し合っています」

寮生の金銭管理も悦子さんの担当。

障害者の信頼、心の優しさに応えたい

これまでいちばん心配したのは、放浪癖がある人が一週間行方不明になったとき。

「障害者を叱るときは、なぜわからないかと私も涙を流しながら本気で叱ります。だから、後に残らないと思うんです」

「それからは絶対にしませんね」

いちばんうれしかったのは、富君の結婚だ。どうしても結婚させたくて、実習に来ていたてるみさんとの仲をとりのもった。二人とも親がいないので、社長夫妻が親代わり。結婚式での感謝の言葉のとき、涙が止まらなかったとか。

「息子のときには泣きませんでした。富君のときはワンワン泣きました。最高のうれしさでしたね。だけど、この子で最後。子



自家農園で収穫されたダイコンを運ぶ小松永健二さん(40歳)たち

「でもができたなら、面倒を見きれませんから」
 知的障害者たちは加齢が早いいため、五〇歳から五五歳を定年と考えている。「親」としては、その後が心配だ。
 「とくに寮生はお金があります。お金を目当てに遠い親戚が来るという例を何度も見えていますから、最後まで見届けてあげたいんです。動ける間は、お年寄りのお宅の掃除や草取りなどをして何がしかの収入を得る。仕事ができなくなったら、退職金も厚生年金もありますから、グループホームをつくって暮らす。
 漬物会社の規模をいま以上に拡大することとはむずかしいので、福祉分野の会社を立ち上げて、障害者たちの仕事ができたいかなと考えています」
 障害者の雇用は、お二人にはライフワークとなっているようだ。
 「会社が儲かったら、できるだけたくさん障害者を社会に貢献させることが私の使命だと思っていますから、これからもずっと続けていくつもりです。
 損得だけを考えたら、健常者を雇うほうが良いと思います。とくに寮生は二四時間



「いいダイコンでしょう」と言う岩上正志さん(26歳)

勤務しているようなものです。いまは管理人がいますが、町営住宅のときは夜中でも急病の場合は、私か女房が病院に連れて行きました。
 そこまでしてなぜと言われると、障害者が素直だからです。私や女房を信頼し、尊敬してくれる。心の優しさに報いたいと思っています」
 「私もそう思います。ユネスコとかいろいろなところから寄付の依頼がありますが、自分の子どもたちを幸せにするのが先という思いがあります。富君との出会いがあったので、のめりこんでしまいました」
 商品数は約一〇〇種。インターネットで、こだわりのたくわんと焼きみそ、キムチの素などを販売中だ。
 「農業生産法人を立ち上げて、自家農園での栽培はおおすみファームで、そこから農作物を仕入れて、安心・安全の食品をつくるのはおおすみ食品で、というのが将来

の構想です。
 我々の業界で勝ち組になるには、大手になるか、小さくてもこだわりの商品をもつかで、中間はなく、これから二分化すると見えています。いまぐらいの規模でこだわりの商品をつくって、売り上げの三割を自社ブランドにしていきたいですね」
 自家農園の獲れたてのダイコンのおいしさは格別だった。このおいしさは、作物に合った土と肥料を見極め、丹精込めて育てているからだろう。おおすみ食品は、会社が「一つの大家族」のよう。このあたたかさ、知的障害者の成長と定着を育んでいくという思いがした。



兄妹で働く谷口秀昭さん(50歳)と谷口奈保美さん(38歳)