

# 知的障害者が活躍

大阪うどん・創作居酒屋「つくし」(東京・九段)



# 「エー、いらっしやい」

写真・文/小山博孝



開店前のうどんの汁づくり。ダシをとり、しょうゆ、みりん……を調合する会津さん

てんぷらも、おてのもの



うどんづくりの名人、会津章行さん。「うどん練り、ダシとり、ゆでかげん……。ここまでくるのに大変でした。家でも、毎日練習しました。いま私もいっしょに働いていますが、私よりできます」と、会津さんのお母さんの茂子さん



指導にあたる松村さん



『つくし』



松村茂利さん。1968年、東京生まれ。国士館大学、横浜国立大学で学び、フリースクール教師を経て、現在“つくし”オーナー

東京・千代田区九段下に、小さな店がある。大阪うどん、創作居酒屋「つくし」だ。「つくし」のれんをくぐる、「エー、いらっしやい」と店の奥の厨房からも大きな声での、出迎えを受ける。声の主たちは、ここで働く知的障害者の会津章行さん、岩崎仁一さんたちだ。

「つくし」は、大学で障害者専門教育を学び、フリースクールの教師だった松村茂利さんが一九九九年六月に開業した。

松村さんはフリースクールの教師として働いていたとき、知的障害者が学校を卒業しても働く場が少ないことを知った。「それならば、自分で働く場をつくらう」と、教壇を降り、そば屋、うどん店で六年間修行した。うどん店では店長も務めた。この間もフリースクールでの、教え子たちとの交流も続いていた。

うどん店でアルバイトをさせ、接客、お金のやり取り……と学ばせた。開業が近づくと、大阪のうどん道場(学校)に、会津さんといっしょに二カ月間の修行にも行った。

こうして一九九九年六月、「つくし」が東京・千代田区一番町に芽を出したのだ。現在の九段下に移ったのは二〇〇三年一月。松村さんの実家が近く、便利だったからだ。

六年目を迎えた「つくし」で働く知的障害者は四人。それぞれが厨房、店内接客、片付け、掃除と、得意分野で活躍、訪れるお客さんの対応に忙しい毎日をおくっている。本誌の読者の皆さんにも、ぜひ「つくし」の味を堪能してほしい。





お客さんの前で、お好み焼きをつくる岩崎仁一さん。昨年“つくし”は、ヤマト福祉財団賞を受賞した。松村さんは賞金100万円で、岩崎さんを大阪へ派遣し、焼き鳥とお好み焼きの修行をさせた。現在は、岩崎さんの焼き鳥とお好み焼きも、店の代表メニューになっている



岩崎さんがつくったお好み焼き



会津さんのつくったランチ  
(カツ丼、天井に、必ずうどんが付いている)



「毎日が勉強」と、味の研究・



焼き鳥。塩ふりも焼きかげんもおもしろい



カツ丼づくり

●営業時間  
 11時30分～13時30分  
 17時00分～21時00分  
 東京都千代田区九段下1-3-19  
 第二太陽ビル1階  
 TEL 03-3334-1273





学生たちが体験ボランティアで“つくし”を訪れる。今週は、地元の  
一ツ橋・神田中学3年の渡辺裕樹君が障害者と共にごんばっていた



土曜日の午前中は店の大掃除。ボラン  
ティアと床のワックスがけに汗を流す



「今日のうどんはどうでした」「少し甘いかなー。麺ももうちょっと硬いほうがいいかな」と、常連さんたちの意見を松村さんといっしょに聞く会津さん



交替で週3回、店を手伝う会津さんと岩崎さんのお母  
さんたち。店の運営やメニューを相談する松村さん



店内の掃除も終わり、厨房の準備を整え、のれんをか  
けて開店の作業をする鹿野裕太（しかのゆうた）さん