



# 「出雲そば職人」

坂本真士まさしさん (松江・一色庵)



写真・文／小山博孝

働く広場 2006.12

一色庵  
〒690-0887 松江市殿町123-1  
TEL/FAX 0852-31-7180



須田 進・悦子 社長夫妻

朝、松江市にある「一色庵」のそば工房。三人の男たちが黙々とそば打ちをしている。一色庵では、その日店で客に提供するそばを、すべてこの工房で手打ちする。三人は、知的障害者の坂本真士さんと伊原幹人さんと、指導にあたって一色庵の須田晋輔さん。

そば打ちは約二時間続く。平均一五〇人分を打つ。作業中は三人とも、ほとんど話さない。そばを、こねる、のばす、切る…、その音だけが工房に響く。

と話しながら坂本さんに、周囲の人たちは「将来、どんな仕事に就きたいか」を聞くのも大変だったようだ。

松江養護学校では、そばを栽培し、粉をひき、そばを打って食べる。その作業に熱心に取り組み坂本さんの姿があった。一色庵からの求人にもマッチングすると考えた進路指導担当の細田千裕教諭は、ハローワーク、障害者職業センターなどの支援関係機関と連絡を取り、坂本さんの就労への支援が始まった。

一色庵の須田進社長の「教えがいがあったいいじゃないか」という積極的な受け入れ姿勢もあって、入社が決まった。入社して半年近く、練習用



一色庵の出雲・割子そば



開店準備



坂本さんの就労に向けて何回も連絡会が開かれた  
(写真右から、松江養護学校・細田教諭、ハローワーク松江・小山貴之雇用指導官、島根障害者職業センターの皆さん)

のそば粉を与え、毎日練習させたという須田社長は、「教えればどんどん吸収してくれました。初めは時間がかかるかとも思いましたが、なんとかなるものです」と笑う。今では、坂本さんも伊原さんに続いて「一色庵のそば職人」として活躍している。

「坂本さんの打ったそばは、大変おいしかったです。あなたもそばが好きですか」と私が言うと、坂本さんは笑顔で大きくうなずいてくれた。

■取材協力 島根障害者職業センター  
〒690-0877 松江市春日町五三二  
TEL 0852-2110900  
FAX 0852-2110909



今でもほとんど話すことのない坂本さんだが、指示されると笑顔で応えて仕事を進める



昼食ときの2時間は、そば湯や箸のセット、食器洗いにと、目の回るような忙しさだ

自転車が趣味の坂本さんは愛車で通勤



ジョブコーチとして3カ月、坂本さんの指導にあたった島根障害者職業センターの初村真知子さん



久しぶりに訪ねてくれた細田先生に、笑顔をかえす坂本さん

めん棒を使ってのばすそばきも一人前だ



そば粉を量り、こねる



のばしたそばを切るために折りたたむ



そば切りも早い



「むらなく、細く、均一に切る」ように  
晋輔さんから指示される坂本さん



坂本さんの学校の先輩でもある伊原幹人さん

晋輔さん（写真右）と三人でそばを打つ