

おいしいお弁当を 作っています

—社会福祉法人博愛会「キッチン花亭」—

職場
ルポ

EMPLOYMENT
REPORT



後藤春樹さん

(文) 清原れい子 (写真) 小山博孝



社会福祉法人博愛会「キッチン花亭」

〒870-0868 大分県大分市大字野田字原841-1
TEL 097-586-5775 FAX 097-586-5525



安部和彦支援課長

地元の商品会社とノウハウを出し合い、福祉工場を設立

昨年四月、知的障害者の職場が一つ誕生した。お弁当や給食を作る「キッチン花亭」。社会福祉法人「博愛会」が民間のお弁当製造会社と協力して設立し、知的障害者二六人が働く。大分市の郊外、紺色の現代的なデザインの建物が夏の陽射しに映える。

福祉工場として設立されたキッチン花亭は、障害者自立支援法の下、昨年一月に新体系に移行し、障害者就労継続支援事業所（A型）となった。今日の課題の「福祉」から「就労」へ。今回は、その現場を訪ねた。

博愛会は一九五〇年代に開設された知的障害者の総合的な法人施設で、入所更生施設二カ所、授産施設一カ所、地域生

活を支える地域総合支援センター、福祉工場二カ所、グループホーム十数カ所、大分市の繁華街に障害者就業・生活支援センター「大分プラザ」と牛井専門店久住屋を運営する。

博愛会の利用者は約三七〇人。授産施設「コロニー久住」では高原の地を生かし、約八〇人がトマト、とうもろこし、キャベツ、ナスなどの野菜作りやしいたけ栽培、豊後牛、黒豚などの飼育、漬物加工やハム加工などに携わっている。

九〇年には、農業の技術を習得しても就労がむずかしい人たちの働く場を確保するため、日本で初の農業による福祉工場「パルクラブ」を設立。同クラブは、小ネギやミニトマトの水耕栽培、いちご栽培、豊後牛の焼肉レストランのほか、温泉施設を持ち、いちご狩りも行っている。宿泊施設は夏の間、予約をとるのがたいへんなほどの人気だ。

「キッチン花亭」支援課長の安部和彦さんは、通勤寮、入所更生施設などさまざまな部門を経験してきた。

「コロニー久住では野菜を生産し、牛を飼っています。自分たちが作ったものがどのように売られ、どのように買わ



「オアシス21」3階にある障害者就業・生活支援センター「大分プラザ」と作業所「チク・タク」

れているのかは見えません。そこで、自分たちで飼育した豊後牛を食べていただくレストランなどの観光施設をつくったのがパルクラブの始まりです。平成一四年七月には温泉館「大地乃湯」もオープン。昨年一年間の入湯客も二万八四八人を数えています。福祉ホームが近くにありますが、コロニー久住から自立した形で、二〇人が働いています」

コロニー久住では、揚げる前までのハンバーグやコロッケなども手作りしていた。

「その経験を生かして、民間と福祉がタイアップして福祉工場ができないかと、地元のお弁当屋さんを協力して、お弁当を中心とした工場を計画しました。



下準備室、野菜などの切り込み作業をすすめる
房前裕子さん（下・左）、齋藤麻由美さん（下・右）



知的障がいがある人は、一般企業に就職しても挫折して戻ってくる人たちがいます。また、雇用先の企業もそう多くはありません。近くに励ましたり叱ったりしてくれる人がいて、一緒に働く仲間がいる。障がいのある人たちが幸せを感じて働ければと工場をつくりました」

地元のお弁当を作る会社とは、知的障害者の実習先として長年のつきあいがあった。

「お弁当作りのノウハウは民間事業所、工場の建設と働く人たちは私どもの法人と、うまくまとまりました。私たちは営

■ 仕事は、惣菜づくりとメンテナンス

業の経験がありませんから、営業部門は元お弁当屋さんの方たちが担当しています。法人だけでこれだけの工場を立ち上げるのは不安だったと思いますが、民間と法人が力を合わせたので、順調にいったのだと思います」

お弁当会社の経営者が工場長に就任、障害者の支援は施設側とそれぞれの役割を担って、二〇〇六年四月に「キッチン花亭」が誕生した。

現在、従業員は五〇人。知的障害者二六人と、会社と施設の双方からそれぞれ九人ずつ、パートの人たち六人が働いている。



煮炊き室

お弁当は、朝三〇〇・昼六〇〇・夕四〇〇と一日に一三〇〇食つくる。朝食は法人内の各施設用、昼食のお弁当は各施設と企業用が半々。夕食はできるだけ温かいものをと人数分を保温器に入れて各施設やグループホームなどに運び、現場で配膳する。隣接する法人系列の病院でも給食サービスを行っている。

当初、知的障害者は、自立をめざして企業実習をしていた人、一般企業に就職したものの、つまづいて戻ってきていた人など二五人でスタートした。一年後の三月に農業で働きたいと二人が農事組合法人に就職。一人退職者が出て、代わりにハローワークを通して四人を採用した。

仕事は、惣菜部門と半年後に始まったメンテナンス部門の二つ。惣菜部門は、下準備の切り込み・煮炊き・盛り付け・食器の洗浄と四つに分かれている。配置は、本人の希望と出身施設の職員の意見などを参考に決めた。

「洗浄が向いていないのではないかと配属した人でも、働き出してから盛り付けをしたい、揚げ物をしたという希望が出れば、異動をしました。異動は柔軟に考えています」

知的障害者の勤務は、五時から一二時までと九時から一六時まで。盛り付けは朝五時半から始まる。知的障害者の人たちが、どのように働いているのか。工場でその働きぶりを見てみよう。

「切り込み」では、知的障害の女性五人のうちの四人が働く。ジャガイモやオレソ、たまねぎと下準備が進む。たまねぎのカットをしていた齋藤麻由美さんは昨春から働き始めた。コロニー久住の食材部門にいたので、作業は手馴れたもの。「洗浄」では、食洗機から次々と出てくる茶碗をかごにきちんと並べていく。黙々と手際よく作業が進む。「煮炊き」には、大きな窯やコンピュータ制御の揚げ物機などの厨房機器がある。希望して



取材時の昼食弁当

揚げ物担当になった後藤春樹さんは、その日の揚げ物を終え、卵の殻むきへ。後藤さんは、来年開催される大分国体の全国障害者スポーツ大会のソフトボール県代表選手でもある。

「好きな仕事は揚げ物。最初はむずかしかったけれど、いまは大丈夫です」

昼のお弁当の「盛り付け」はすでに終了。献立は、焼き鮭・野菜揚げ・ジャガイモとイリコの煮物・パンバンジー・春雨サラダなどボリュームたっぷりのおかずに、ご飯が別につく。四八〇円。ボードには、配達先ごとの配達数と、ご飯の大盛・中盛・小盛・減塩食・刻み食など、細かな注文が書かれている。

「夏野菜やハム・ソーセージ、牛肉などはコロニー久住から直接仕入れますが、法人内でも価格交渉はシビアです。メニューや味に関しても、法人内で厳しいやりとりがあります。朝はパンが食べたいという希望が多いので、土日はパンにしています」

ときには地区の運動会、催しなどでお弁当の特別注文が入る。取材翌日は土曜日。土日で一〇〇〇個の注文が入っていて、大分国体のお弁当の指定業者にも選



ご飯炊きを担当する鈴木隆一さん

ばれている。配送はパートの人たちが主力。人手が足りないときは工場長と安部さんたちが応援に入る。

五人が働くメンテナンス部門は法人内の清掃が主な業務で、モップがけ、草取りなどを行っている。

**最低賃金をクリア。
「働くこと」の厳しさを教える**

民間会社と福祉との連携。一年間はたいへんだっただけ。

「就職したのに、本人たちは施設から行った職員から離れないとか、私たちは仕事の流れがわからないとか、最初の一年はたいへんでした。施設では、悩みがあれば、作業中でも担当の職員が話を聞いてくれます。頼る気持ちを一新しようと、私たちは昼休みや仕事が終わってか

食器類の洗浄作業をする人たち。川津亮輔さん



高橋廉朋さん



らの相談に徹するようにしました。六時間労働で週一休のローテーション勤務、日曜日が必ず休みとは限らない。給料をもらうこと、働くことの厳しさを繰り返し指導しました」

施設での作業ではなく、会社で働いていることを徹底した。



薬師寺辰彦さん

「幸い、実習先だった事業所の人たちですから、工場長も、盛り付け、調理の人たちも、障がいのある人たちと一緒に働いた経験があり、現場ではなごやかな感じで仕事を進めることができました」

安部さんは通勤時代にも、一般企業に就職しても人間関係で挫折する知的障害者を何人も見てきた。

「仕事よりも、人間関係がむずかしいですね。人と人の関係づくり、具体的に言えば、まず、一緒に働く人たちの言葉づかいです。最初の時点で障がい者が心を閉ざすと、職場に定着するのはむずかしくなります。この支援員は五人で

すが、管理職と従業員という関係ではなく、人と人のつながりを大事にしています。人間関係ができてくると、話せるようになりますね」

支援する側から雇用する側へ、立場も変わった。

「いままではお願ひする立場でしたが、雇用する側になって、企業の方に無理も言っていたと思うこともあります。民間企業は利益を考えなければなりませんので、ボランティアの気持ちでは雇用はしていただけないと思いましたが、なかなかむずかしいと思いますが、職場ごとにジョブコーチのような存在の方がいれば、知的障がい者の雇用はもっと広がるのではないかと思います。一緒に働くパートの人たちには、具体的に指示を出してほ



メンテナンス部門、法人内の清掃をする衛藤聖人さん



従業員宿舎「フレンドハウス21」

しいとお願ひしています」

障害者就労継続支援事業所のA型は、事業所と雇用契約を結ぶ「雇用型」。給料は、最低賃金からスタートした。

「一年間がんばって、盛り付けに欠かせない要員になったという人は、何十円かですが、アップしました」

昨年九月には、工場の紺色をアクセントにした従業員宿舎「フレンドハウス21」も完成した。定員二〇人。六畳の個室と広々とした食堂・リビングがある。窓からは、部屋の中に置かれた液晶テレビが見える。寮費二万円、食費三万円余の快適な住まいだ。

「若い人たちが多いので、お菓子を買ったたりして、それほど余裕はないようですね。一人暮らしがしたいと、ここで働きながら、アパート生活を夢みている女の子もいます」

工場の建物には日本財団からの助成金、厨房設備と宿舎には当機構からの重度障害者多数雇用事業所施設設置等助成金を受けた。

お弁当の質を充実。 楽しく働ける職場に

キッチン花亭は独立採算制だが、経営のバランスはとれているという。

「収益はかなり上がっています。自前で稼がなければならないという経験は初

めてですが、自前で収益を上げていくという経営のおもしろさを感じています。

民間企業までは利益を追求しなくてもいいので、無理をせず、将来的には三〇人から四〇人が働けるようにしていきたいと思っています」

障害者就労継続支援事業所（A型）は、一般就労へのいわば「橋渡し」の存在。障害者の就労面での支援サービスを提供することになっている。

「福祉工場やA型事業所は、制度上は『移行』ですから、基本的には一年一年送り出していくわけです。ずっと同じメンバーでするつもりはないのですが、最低賃金をクリアし、ハローワークの紹介も入り、労災保険や雇用保険に加入して、労働契約も交わしているのに、育てた人たちをほかの企業に就職させていくのが本当にいいのだろうか、むしろ、みんなで力を合わせる、こういう形態の就労の方が彼らにとっては一番よいのではないかと思っています」

二カ月に一回、各施設の栄養士、給食担当者たちと献立の検討会を開いている。

「販路を拡大していくことも大切ですが、職場は落ち着いてきていますので、お客さんのニーズに答えられるようなお弁当を作っていくきたいですね。要望をお



大分市の繁華街、「オアシス21」1階にある牛丼専門店「久住屋」。お昼時は人気

聞きして、まずはお弁当の質の充実に努めたいと思っています」

法人に勤務して二五年の安部さんにとっても、食品関係は初めての仕事だった。「一年半が過ぎ、気持ち的にはやっと落ち着いてきたという感じです。働き、働けと取り組んできて、従業員に『働きさえすればいいんだ』という雰囲気が出てきて、反省しています。二月には福岡・山口方面へ一泊二日の従業員旅行を楽しみましたが、CDやビデオを借りて見るとか、歌の上手な人もいますので、バンドを組むとか、余暇を充実させて、障がいのある人たちが毎日忙しくても楽しく働ける環境にしたいと思っています」

社会福祉法人と民間の地域のプロが協力して生まれたキッチン花亭。今日も、よりおいしいお弁当作りに励んでいる。

