

豊富なメニューを 支えているのは私たち

— 有限会社レストラン待夢 —

職 場
ル ポ

EMPLOYMENT REPORT

(文) 清原れい子 (写真) 小山博孝



有限会社レストラン待夢

〒886-0003 宮崎県小林市大字堤3089-14
TEL 0984-22-8754 FAX 0984-23-1550
URL <http://www.restaurant-time.net>

「バリアフリー」「手作り料理」に思いをこめて

宮崎県の小林市と都城市を結ぶ国道二二一号線沿いに、ベージュに白い窓枠のおしゃれな建物が見えてくる。色とりどりの季節の花鉢、入り口には、さりげないスロープと、雨が降ったときも濡れないようにとブルーの天幕が張り出している。タクシーの運転手さんが「人気のレストランですよ」と言う。お昼時、「レストラン待夢」の店内はお客様でにぎわっていた。

社長の坂下利満さんは二三歳のときレストランで修業を始め、調理師の免許をとり、一九八六年に独立。一〇年前、三カ所目の移転で自身の思いをこめたレストランを現在地にオープンした。

「父が二二歳のときに他界。私はやりたい仕事が見つからず、レストランに修



坂下利満社長

業に入り、皿洗いをしていると料理が残ってくるのが気になりました。おなかですいた人たちが食べにくるのにどうして残るのか、お客様がおいしかったと食べてくれて、喜んで帰ってもらうには何ができるのか。一生の仕事にしようと思いい、小林市内の五店舗に勤めながら、自分のお店を持ちたいという気持ちを温めてきました」

店名の「待夢」にも思いをこめた。

「まず、思うことです。常に思って努力をすれば、きっと自分の思いはかなう。夢を持ち、元気をもらえるお店ができたらと思っただけで名付けました。以前のお店にお年寄りが杖をつけてきていましたので、自分のお店は段差をなくしたバリアフリーにしたいと思いました」

手作り料理にもこだわった。

「私は洋食から始めましたので、メニューは地元特産の西諸牛をメインに、冷凍食品主体にはたくありませんでしたので、手づくりこだわりの食材は地産地消。自然のもの、地域のものを使い、時代の流れに合わせて、お客様に早く提供できるようにシステムを考えました。また地域に貢献して、地域で必要とされるお店をめざしたいと思いました」

メニューが豊富だ。ステーキなどの洋食から始まって、家族がそれぞれに食べたいものが食べられるようにと、和食、

鮎、焼肉、グラタン、ピザ、デザートとお客の要望に応じて充実させ、いま二八一品目に。小林市のほかに宮崎市の平和台公園と温泉施設にも出店している。

「ここ（小林市）の店を中心に家族で協力して運営しています。お客様の層



「待夢」は、地域で人気のレストラン

が違いますからコンセプトはみんな違いますが、地域密着型のお店づくりをしたいと思います。こちらは近辺の西諸管内のお客様と、県外のお客様が口コミできてくださるようになりました。障害者の人たちと一緒に仕事をしている



入口にはスロープとテント、店内には障害者用トイレと、バリアフリー化されている

「最初の一人はお店がオープンしたばかりでしたし、ジョブコーチが付きましたが、環境に慣れるまでが大変でした。草取りや掃除から始めました。でも、それだけではいけないと思い、一年経って一緒に皿洗いをしました。そのとき、お

心を開けば「力」を発揮する

と、私が元気をもらえます」
お店は年中無休。外観はしゃべっているが、店内は掘りこたつタイプの席やカウンター席、カーテンで個室にもなるボックス席、宴会用の畳の部屋とさまざまで、ベビーベッドも用意してある。スタッフはパート・アルバイトを含めて約四〇人。本格的な手づくりメニューをスムーズに提供する、その下準備を知的障害者六人が担っている。

現在のお店を立ち上げた一〇年前、知的障害者授産施設「ふれあいの里」（小林市）の理事もしている坂下さんは、トライアル雇用を依頼された。その一人の採用をきっかけに知的障害者の受け入れが続き、現在男性二人、女性四人が働いている。

「育った環境と性格を見抜くようにすることです。表情のほか、言葉遣いとか、おとなしい、わがままとかの性格を把握して、仕事が早いか手先が器用か、口下手なのか……、この子は何を持っていていくと、仕事の成長度が違うと思えます。真剣にかかわっていくことで、人の心は変わると思いました。私たちが気づ

くるのを見て、障害者の方が『ご飯が残るのはもったいない』と言うんです。ハッと気づいて、ご飯を少なくしてお代わり自由にしたら、これが当たりました。素直な目で見るのだと勉強になりましたね」

障害者の人たちに皿洗い、盛り付け、エビの殻むきと、坂下さんは一つひとつの作業を繰り返し教えた。

「最初は、あいさつはできない、自分勝手で、人の気持ちを理解することが困難な方たちでしたが、環境に慣れて心を開き、その人が持っているものに私たちが気づいたことで、ますます力を発揮できるようになりました。今は『あなたはここができるから、教えてね』と言うと生き生きとして、自分が覚えたことを、後から入ってきた人に教えています。自分の子どもが成長する姿を見るよううれしいですね」

坂下さんが障害者たちと接するとき心していること。

かされることがたくさんあります」

仕事に慣れてマンネリ化してきたと思
つたら、次の課題を与える。

「たとえば大変そうにしていた皿洗
いを楽しそうに始めたときが、次のステッ
プに乗せるチャンスです。それは後ろ姿
でわかります。伸びそうだという人は、
ちよつと背伸びさせて次の仕事を与える
と生き生きします。マニュアルはありま
せん。大きなお店との違いでしょうが、
自分なりのやり方でいいのではないかと
思っています」

悩みがありそうだと感じたときは、丁
寧に話を聞く。

「何を悩んでいるか問いかけます。表
情や顔色を見て、夕べ何かあったの？と
聞くと、お父さんが……、子どもが……
と出てきます。話を聞くと、また元気に
なる。その繰り返しです。その辺に気づ
く人がいれば、定着すると思います。た
まには『仕事が面白くないなら、こない
でいい』と突っ放しもあります。人を見て、
自分に気づく人間になってほしいと話し
ています」

六人中五人が運転免許を持ち、市内と
近隣の自宅から通勤。全員が働き続け
ている。

「最初に入った人が、何年かして免許
を取りたいと言いました。できるのかと
思ったら、八カ月かけて免許を取りまし
た。毎日無事に出勤してくれる。それが

一番の安心です。仕事ができる・できな
いは、その次だと気づきました。仕事を
教える前に心を開いて話を聞くようにす
ると、仕事も成長することがたくさんあ
りました。働いている姿は、障害を全く
感じさせません」

手作り料理の 準備は一人前

食器を洗い、元の位置に返却。タレ、
スープ、ダシなどを作る。茶碗蒸しの準
備、機械で豆腐を作る。鮎ネタやフライ、
てんぷらの下ごしらえ、ご飯炊き、味噌
汁の具の準備。キャベツを機械で切る、
レタスを洗う、デザート作りなどなど。
六人は、豊富なメニューの下準備をこな
す。一度覚えた作業は、絶対手を抜かな
い。

「エビの殻むき、隠し包丁など早いで
すよ。自信を持っていますね。障害者の
女性は全員ができます。プロがいなくて
も、手づくり料理ができるシステムにし
て、私の時間が取れるのは、安心して任
せられるからです。以前は私が行ってい
た仕事を、障害者の人たちがきちんとし
てくれるので、今のシステムが楽しいん
です」

できるようになるまでに半年かかった
というエビの殻むきは、プロのようだ。
「勘で覚えなさい、体で覚えなさいと

言います。仕事ができるようになったら、
時間の意識を持たせます。三〇分でき
たのを二五分でできるように努力しなさい。
早くできるようにすれば、次の仕事
も早くなる。早く終わったら早くあがっ
ていいというと、目の色が違います。仕
事は、後輩に教えていくようにしていま
す」

厨房には随所に
写真が張ってあ
り、どう盛り付け
ればいいのか、どこ
にどんな皿や茶碗
をしまえばいいか
が一目でわかる。

「写真があると、
障害者だけでな
く、高校生のアル
バイトがきても、
仕事がスムーズに
できて、即戦力になります」

スタッフ第一号の高佐博美さんは、最
初は恥ずかしがって引っ込んでいたそう
だが、今は堂々と作業をしている。社長
が大好きで、いつも「今日は社長、おる
の？」と尋ねる。エビに隠し包丁を入れ
る手さばきが見事だ。運転免許をとり、
旅行が趣味。給料を貯めて家族と海外旅
行へ行く。

「いちばん良かったのはドイツ。今度
はカナダに行きたい。仕事は社長さんが



厨房内の各所に写真が張ってある。
盛り付け、食器の片付けが一目でわかる

教えてくれました。社長さんは優しい人」
コック帽が板についた伊藤賢司さん
は、就職して四カ月が過ぎた。ランチの
セットも始めている。
「食器を洗って片付けることやうどん
作り、ステーキにニンジンやインゲンな
どの盛り付けをしています。楽しいです。



入社して6年、メインスタッフ
として働く松ヶ迫千代美さん



食材の下準備に忙しく働く高佐博美さん。
入社して10年になるベテランだ



高佐さんと一緒にエビの下処理作業をする
伊達郁子さんは入社して3年（写真手前）



就職して4カ月。食器洗いをする伊藤賢司さん

できればいろいろな仕事に挑戦したいで
す」
伊達郁子さんは、一八歳、一四歳、一
歳の三人の子どもと夫の五人家族。エ
ビの殻むきと皿洗い、ご飯炊きを担当す
る。坂下社長は「子どもたちのためにが
んばりなさい。応援するから」と励まし

伊達さんは「社長さんはやさしいですよ。
子どもの成長は楽しみです」と話す。
松ヶ迫（まつがさこ）千代美さんも三
人の子どもの母親としてがんばってい
る。社長は、一番下の子どもが小さいと
き、プール遊びにも連れて行っった。

「いまは五年生になって、母親に『坂
下社長のようにになりたい』と言ったとい
うのを聞いて、うれしかったですね。個
人的な家庭内まで立ち入らなくてもよい
のでしようが、入ったことで絆が深まり
ました」

「私はうちで働いている障害者は一般
の人たちと同じだと思っていますから、
スタッフたちは社長が障害者雇用を力を
入れているという意識はあまりないと思
います。施設のみなさんもご飯を食べべ
きます。そういう状況を見て、アルバイ
トのみなさんが何かに気づいてほしいん
です」

元気がもらえ、 地域に貢献できるお店に

障害のある人たちは時給制のパート勤
務で、週休二日。八時から一六時までと
一九時から二三時までの交代制で、土日
は出勤、平日が休みになる。

「調理長が二週間分の勤務は組みませ
が、休むときは自分たちで交代しなさい
と話しています。それを自分たちでき

WORKSHOP REPORT



丁寧に話を聞くことが大切という坂下社長

るのが成長だと思いません。でも、よほどのことがない限り、交代はしていませんね」

毎日一五分の朝礼で、売り上げの報告、人間関係や地域、外部の情報などの話をして、社長の考えを伝える。

「お客様、みんなが喜んでくれることは何だろうかいつも考えます。何か元気をもらえる店、母親が子育てに何かを感じてくれるような優しい店にしたいですね。地域密着型で、地域に貢献していきたいと思えます。後継者の次男と、地域が元気になって、お互いが幸せになるためには何が大きかを一緒に考えていけたらと思えます」

経営者として、障害者雇用をどう考えているか。

「勤務状況は素直で、はじめです。時間通りきて、私がいなくてもきちんとして

備をしてくれるという安心感があります。ここまでくるにはいろいろな苦労があり、いろいろなことを学びましたが、現在のメニューは障害のある人たちの力が半分以上ですね。パートナーとして、お客さんには見えないところの準備をしてきています」

後継者の次男、直樹さんはホールと経理の仕事を担当し、これから調理師の免許もとる。

「社長と同じ思いで、地域貢献を考えて、健常者、障害者と一緒に楽しく仕事をしたいと思っています。仕事では当たり前前に接したほうが、本人たちもうれしいみたいです。最初は手助けというような形だったと思いますが、今は大事な戦力です」

地元に着し、最近では都城など近隣からのお客さんも増えている。

「息子には背中を見せればいいと思っています」と社長。

「いいことは真似して、自分の考えを取り入れながら、自然体でやっていきたいと思っています。人と接するのが好きですから、この仕事は楽しいです」と直樹さん。

坂下社長は、アビリンピックの競技種目「喫茶サービス」の宮崎県大会の審査委員長を務めている。

「自分の店でも、いつか接客ができるようになればいいですね。自分の存在感があると思えることが、誰でも働く



店長の坂下直樹さん（写真左）は、坂下社長の後継者として修業中

きの励みになります。が、障害のある人たちを雇用するには、あなたたちがいないと困るといって会社づくりが大事だと思えます。障害者の人たちからは元気をもらえます。これから、自分で生活ができ、自立できるようにすることが、私の課題です」

てきばきと作業を進める障害者たちが、「待夢」のバラエティ豊かなメニューを支えている。心をくみ取ることが大切にした人間関係。見守ってくれているという障害者たちの安心感……。また一つ、心なごむ出会いがあった。