

「貴世満の仲間」とともに

職場
ルポ

— 柿千仕込蔵 (株式会社あじみ屋) —



(文) 清原れい子 (写真) 小山博孝

● 特集 ● 高齢社会と障害者

取材先データ

株式会社あじみ屋

〒580-0006 大阪府松原市大堀1-14-7
電話 072-330-3000 FAX 072-336-8671
<http://www.kakisen.jp/>

■代表取締役社長: 清水 幸隆

■創業: 1978 (昭和53) 年5月 ■設立: 1982 (昭和57) 年8月

■事業内容: 食品製造・販売のほか、事業所・病院・福祉施設向け献立の提案・レシピ作成。食材の販売・ドライブインの経営・日本料理店の経営



keyword: 身体障害、精神障害、知的障害、特別支援学校、飲食、小売業、勤務体制

POINT

- ① 勉強会などで意欲と能力を伸ばす
- ② 障害者・高齢者にあわせた柔軟な勤務体制
- ③ 職場への愛着を持つことが会社組織を強くする

WORKSHOP REPORT



清水幸隆社長

関西を中心に愛され、いま通販で人気上昇中の「柿千」の柿の葉すし。大阪の中央環状線・西名阪自動車道・阪和自動車道が交差する松原ジャンクション近く、インパクトのある黒い建物に「柿千 仕込蔵」の文字が目につく。「柿千」は、株式会社あじみ屋の登録商標で、「仕込蔵」には、創業者の社長、清水幸隆さんの思いが込められている。

「柿の葉すしは、元々保存食です。伝統的な醤油、味噌、酒づくりには蔵があります。昔ながらの手法を大切に本物の味を追求したい、職人の手づくりで仕上げた味を大事にしたいと、『仕込蔵』と名付けました」

清水社長は中学校を卒業後、多種多様

創業10年で、大きく飛躍

な職業を経験し、20代後半の1978（昭和53）年に柿の葉すしの製造を始め、1982年には株式会社を設立した。きっかけは、まわりの人たちから「柿の葉すしが売れるはずがない」と口を揃えていわれたことだった。

「夜釣りに吉野川に出かけたとき、知り合いが柿の葉すしをくれました。おいしかった。人があかんという商品は競争相手が少ない。日本一の柿の葉すしをつくらうと決めました。10代のころ、20歳までにいろいろな職業を経験して、30歳までに何をしたらいいか見極めよう。40歳で基礎を固め、50歳になって世のなかに行けるかを考え、60歳になったら引き継ぎをしよう。世のなかをびっくりさせ



評判のあじみ屋の「柿の葉すし」

るような会社を経営したいと思っていました」

社長夫婦と近所の主婦たちで柿の葉すしをつくり始めた。「日本一」の目標に向かい、まず高速道路のドライブインで販売を始め、阪急うめだ本店に出店、伊丹空港、新幹線駅と販路を広げた。創業からわずか10年足らず。「食らいついたら絶対離さなかつた。スッポンの清水といわれました」

その後も倒産したドライブインや食料会社などを引き受けて事業を拡大し、2013（平成25）年9月には、最新クリールームを備えた「仕込蔵」が完成した。

あじみ屋は、伊賀米コシヒカリ、国産寒鯖^{かんさば}など素材を吟味した「柿の葉すし」「鯖^{さば}棒^{ぼうすし}」などの食品製造・販売を中心に、事業所・病院向けなどの献立の提案

やレシビの作成のほか、ドライブインや日本料理店を経営する。従業員は395人。そのうち正社員は51人で、パート社員の女性が圧倒的に多く、60歳以上が135人と3分の1を占める。障害者は31人（身体障害3人、精神障害2人、知的障害24人、学習障害2人）。そのうち正社員は5人（身体1人、知的3人、学習1人）。障害者雇用率は15%を超える。

障害者と高齢者が生き生きと働く企業。そこに、「人間は、障害の有無や年齢で区別されてはならない」という清水社長の人生哲学がのぞく。

■ 会社のため6、世のため4で

清水社長は、障害者を「貴世満きよみつの仲間」と呼び、共生の職場づくりを掲げる。

「尊敬していた方に相談したら、名字の清水からキヨミズ。私の思いを入れて、『貴き者が世の中に満ち満ちている』という意味で、貴世満としたらどうかといわれました。人間はもともとは平等。差別するコスト社会がおかしい。障害があっても箱折りを1時間に5ケースできる人と8

ケースできる人がいる。健常者は10ケースできるとしても、出来高だけではなく、一生懸命折っているエネルギーを加算したら、人間としての対価は上なのではと思ったのです」

障害者雇用は1988年、地元中学校から「知的障害のある生徒を働かせてくれないか」と頼まれたことが始まりだった。

「貴世満の仲間は、訓練すると、最初は時間がかりますが、あるところまでくるとヒューッと伸びます。昔は、会社は金儲けをするところだと思っていました

が、儲けるだけだと大きな問題が起きる。何のために会社をしているのか。会社は、逆から読んだら社会。会社は営利が目的、社会は営利を目的としない集団です。会社と社会は、車の両輪でなければならぬ。共存共栄の会社をつくらう。『自分たちのために6』『世のために4』としたら、うまいのではないかと考えました」

社員を採用する際には、最初に障害者が働いていることを話す。

「うちには障害を持った人がたくさんいます。その人たちのお給料をあなたたちの働いているなかから一部分補充します。賛同していただけないと勤めることはむずかしいので、考えてくださいと話します。ただ、慈善事業をしているのとは違います。貴世満の人たちは、いまは優等生ばかり。健常者とはほとんど同じです」

■ 調理師免許、漢検2級も取得

毎週土曜日の12時半から約1時間。清水社長は、貴世満の人たちのために勉強会を続けている。「世のために4」の思いを投入しているのだ。

「この子たちが困っていることは何か。勉強会は、社会生活に必要な学習の場です。本人のやる気があれば、買い物をして計算ができるようにさせたい。あほやという人たちを見返したろうやないかと、最初は百ます計算をしました。漢字が読



あじみ屋の「仕込蔵」では、「貴世満の仲間」たち25人が、さまざまな部署で活躍している



めない人、平仮名が書けない人が多く、ある程度読み書き計算ができるまでに3年かかりました」

勉強を続けていたら、「キーキ屋やりたい」「うどん屋やりたい」という意見が出てきた。「それには調理師免許が必要だ。参考書は分厚い。ある日、1人が辞書を買ってきたら、われもわれもと辞書を買った。面白いとずっと辞書を引いている。読み終えるのに1年かかり、10年かかって2人が調理師免許をとりました」

調理師試験のとき、清水社長は校舎がたくさんある会場で彼らが迷っては困ると、下見にも連れていった。なぜ、そこまで？ そこには社長の半生がある。幼稚園のときに骨折して左腕が曲がってしまった、身体の不自由さと偏見を感じてきた。交通事故で生死をさまよったこともあった。13年前にはヘルペスにかかり、顔半分がゆがんでしまった。

「そのとき瞑想をしていたら、『障害者に仕事を与えているけれど、ほんとにわかっているのか。一度、障害者になれ』という声が聞こえてきました。試練を与えられたのです。リハビリと瞑想をして4、5年で症状は治ったのですが、体がどこか悪いと、ものすごく大変だと実感しました。貴世満の人たちは、普通の人の100倍ぐらい努力しないとあかん。『今日も勉強おもしろかったな』という生き方をしてほしいと思っていますのです」

いまは、漢検の2級と5級へのチャレンジに向けた勉強会をしている。

「家に帰ってもテレビを一切見ないで、漢字を書いていきます。毎週、テストしているのですが、2人は満点をとり、僕がわからないむずかしい漢字を見せにくる。5年前や5年先のカレンダーの曜日を覚えていた人もいます。天は二物を与えず磨いたら光るところを持っているのに、この世のなかで生きるのがまだむずかしい貴世満の人たちと共存したいのです」

柔軟な勤務体制で、70代も活躍

「あじみ屋」では創業以来37年間、年齢を理由に辞めさせた人は1人もいないという。パートの高齢の人たちが現場の班長として仕事をしている。70歳以上が31人。最高齢は、最近まで伊賀ドライブインで働き、勤務評価も高かった81歳の女性だった。



滝沢一也総務部長

総務部長の滝沢一也さんもまもなく75歳で、週2日勤務する。55歳で「年齢不問」の求人募集に応募し、60歳まで働こうと入社した。

「信用組合に22年間勤めて、中小企業をたくさん見ていましたから、第一印象は変わった社長だなど思いました。驚いたのは、障害者が健常者と一緒に働いていたことです。私がいさつをしたら、ワァーッと部屋をのた回りました。社長は、『この子ら、20歳を過ぎたら年金をもらっているみたいや。うちの給料と合わせたら自立できるんちゃうか』。将来は30人にしたというのです。けつたいな会社だと思いました(笑)」

当時、滝沢さんは11番目の社員。パートは110人。その後もパート社員は増え、2011年4月、製造部、総務部、営業部、伊賀ドライブイン事業部などの組織をつくった。総務部長に就任した滝沢さんが65歳で退職しようとしたとき、「来月から月の半分を出てこい。杖ついてきても構わん」。70歳で辞めるつもりでしたら、「好きなきときでいいからこい」と清水社長にいわれ、現在に至っている。柿の葉すしを詰めた箱は1箱10キロ以上。「高齢になり、持てなくなったら辞めてもらおう」と滝沢さんが提言すると、社長は「まわりの者が手伝ったらよかるう。ほかのことができることをやってもらえ」と一言。高



さばの骨抜き作業をする川田文己さん

高齢者の雇用は続いた。

製造現場では、1つの仕事に長時間集中するのはむずかしいと、4時間勤務でシフトを組む。週4〜5日出勤の人が多く、1日の勤務時間は本人の希望優先という雇用条件に、パートの勤続年数は長い。週3日働く高齢者もいる。まちなちな働き方で、それぞれの班長がシフトを組むのが大変そうだが、問題はないそうだ。

障害者 + 高齢者が 会社組織を強くする

貴世満の人たちは25歳から59歳。平均年齢40歳で、平均勤続年数は10年6カ月になる。正社員5人のほか17人が雇用保険に加入している。

勤務体制も、体調に合わせて柔軟だ。統合失調症が再発し、今年前半に半年間入院した人は、少しずつ勤務日数を延ばしてきた。滝沢さんが、「社長は、初めのうちは無理しないで、週1回でもいいといいました。彼は『鯖棒鮓』の成型機をばらして整備するのが一番うまい。いまは週3日4時間勤務で、頼りにされています」と教えてくれる。

給料は、最低賃金の時給でスタートし、評価によって昇給する。10年以上勤続の身体障害者は、現場から総務課長に異動した。

「貴世満の人たちは、給料をもらう社長は絶対。社長に悪いことをしてはいけ

ないと思う。高齢者は力、視力、スピードは落ちますが、95%の人は社長に感謝の念で仕事をしていると思います。帰属意識は愛社精神につながります。『あじみ屋』を愛する気持ちが強ければ強いほど、よりよい商品を作りたい、お客さまによりよいサービスをしようと思うはずですよ」と滝沢さん。

2006、2007年の2年間で障害者を12人から30人にふやそうと社長にいわれ、滝沢さんは、地元の南河内北障害者就業・生活支援センターに協力を求めた。松原、羽曳野、藤井寺の3市在住で働けそうな人を紹介してほしいと依頼し、職場実習を受けていた特別支援学校の卒業生も採用して、32人になった。滝沢さんを第1号に、障害者職業生活相談員の講習を受けた12人が障害者をサポートしている。

「正社員の数は少ないのですが、かなり強い会社組織になっていると思います。高齢者と障害者が寄与しているのは間違いありません。1+1が2以上になっています」過去に「大阪府ハートフル企業大賞」、当機構の「高齢者雇用開発コンテスト」で理事長表彰・優秀賞を受けた。社長は本業に専念し、外部の会合には出席しない。滝沢さんが、ハローワーク、商工会議所などの集まりや講演を引き受けている。

「貴世満の人たちは、常にコミュニケーションを発しているのです。何を考えているのか、何をいいたいのか、どうしたいのか、

こちらが努力しないとコミュニケーションは成り立たないと教えられました。チームワークが大切なことも教えてくれました。業績への貢献度は、IQ（知能指数）は最大25%、厳しい分析では4%に過ぎないそうです。業績の最小で75%、最大で96%は心の問題。EQ（感情指数）で仕事をするところが大事だとも教えられました」

障害者と高齢者が 共生する職場

1日に炊くお米は600キロ。炊きあがったご飯に酢を入れて、大きいしゃもじでかき混ぜて冷やし、成型機に入れると、すしの大きさになって8個ずつ出でくる。ネタを乗せて、柿の葉を乗せる……。以前は21時から朝6時までだった製造時間は、従業員の負担を考え、今年4月から15時から変更した。15時からの製造のラインには、障害者の正社員3人が入っている。

午前中は清掃業務が中心で、9時から13時まで洗い物、機械の分解、掃除、消毒殺菌、組み立てをして、製造に備える。通販の柿の葉すしのみ、到着翌日昼までの賞味期限になるよう、昼間に製造し、夕方発送している。

川田文己さん（37歳）が、鯖の骨を抜く。作業は細かい。同じ職場の班長はパートの人たちで、全員が障害者職業生活相談員の資格を持つ。精神障害を持つ木村司さ

WORKSHOP REPORT



使用したトレーなど道具を洗う国近大介さん

調理師免許を取得した木村司さん



竹田豊和さん（上、下左）たちの仕事の指導にあたるのは、パート歴30年の中島啓子さん（下右）だ

ん（59歳）は洗い場担当。トレーが重ならないように洗浄機に入れる。国近大介さん（29歳）は18歳から働き、グループホームで生活する。少しずつ貯金もたまっている。竹田豊和さん（29歳）は、炊飯室やホールの仕事をしている。就職して9年目。通勤は、自転車で10分ほど。仕事中に注意していることは、「いらんこと言わない」「みんなが好きだから、話したいのね。あまりのときは注意しますが」と班長の中島啓子さん。パート歴30年の中島さんは72歳。1日4時間働き、パートのシフトも行う。口調がやさしい。「いい子ですよ。テンションが高くなったりときは気を付けています。貴世満の人たちには穏やかな感じで接しようと思っています」

隣の部屋では、柿の葉すしなどを入れる箱、箸、ミニおしぼりなどの準備が進む。

田中友子さん（44歳）は20年目。それらの仕事を4時間休憩なしでこなす。複雑な変形六角形の鯖棒鮓の箱は、折れるようになるまでは大変そうだ。「箱折りのプロやな」と滝沢さんが声をかける。作業のときは、異物混入がわかるように老眼鏡をかけている。「形はむずかしい。お勧めは鯖棒鮓です」。貯金はたくさんたまった。「つるの剛士、S M A P、上地雄輔のコンサートに行く。楽しみです」

箱折作業では4人の障害者が働き、一番勤務歴が短い人でも6年目になる。上司の山下益子さんは障害者職業生活相談員の資格を持ち、手話の勉強も。「体調が悪かったら手伝っています。手伝いすぎると甘えてくるので、今日は居残りを頑張ろうねとか、対応に気を付けています。田中は、最初は作業にすごく時間がかかったけれど、ずっと伸びています」

清水社長は、貴世満の人たちとこれからやりたいことがある。

「今も社長ですが、株などはすでにパトナツチをしました。まだ元気ですから、会社を出て、清水幸隆という人間が貴世満の子たちと、『こんなに大きなことできるんか』と世のなかに知られるようなことをしたいですね。人間が本気になったとき、200%、300%のエネルギーが出ます。よくある健常者と障害者が一緒にするお店ではなくて、貴世満の人たちだけで調理、接客などすべてを行うお店ができないか。チャレンジしたいです」

世のなかを驚かすような挑戦を、貴世満の仲間とぜひ実現してほしい。



折箱の準備作業をする田中友子さん（左）。指導にあたる山下益子さん（右）たちは、全員、障害者職業生活相談員の資格を持ち、胸には「貴世満の指導員」のプレートが付けられている

