

備北ナカポツ だより

BIHOKU NAKAPOTSU NEWS
No. 36

令和4年
7月1日発行

●発行所／三次市十日市東三丁目14-1三次市福祉保健センター1F TEL. (0824) 63-1896 FAX. (0824) 63-1897
一般社団法人備北地域生活支援協会 備北障害者就業・生活支援センター
http://care-net.biz/34/bihoku-c/ E-mail/info@bihokucenter.com

「ナカポツ」は障害者就業・生活支援センターの通称名です。

職場拝見



今回は三次市内に3店舗と広島市佐伯区にも店舗を構える、パン製造販売の会社「小麦」を訪問して、店長の野島さんと店員の村上さんにお話を伺いました。



野島店長

まず、小麦について教えてください。

私は神戸市の出身で、夫とは神戸市内のパン屋に勤めていた時知り合い、結婚後は夫の実家がある倉敷市で暮らしていました。2000年3月に長女が生まれ、その年の6月に私の実家の神戸市に里帰りをしていました。その時たまたま神戸新聞に「三良坂町で小麦を使ったパン屋を始めませんか」といった記事を見たのが最初の出会いでした。

その後、娘が難病にかかり、3か月間生死の境をさまよったことがありました。病気が克服することができ、今は元気に過ごしていますが、

この娘の出来事をきっかけに水のきれいな田舎でパン屋をやりたいという気持ちが生まりました。

そこで以前に新聞で見た三良坂町の記事を思い出して話を進めていきました。

偶然に偶然が重なって今があると思います。

「小麦」という名前は、地元産の小麦を使っている点と、子どもから年配の人まで分かりやすく呼びやすいということで名づけました。

開業にあたって、困ったことや良かったことはありませんか？

「三良坂小麦がある」ということで来たのですが、当時はまだパンが作れる小麦はなく、膨らまないパンしか作れませんでした。引越してから4年の歳月をかけて農家の皆さんと品種改良などを重ねて今の小麦にたどり着きました。

大変でしたが、『自分が育てた小麦』という誇りは持っています。

住む家も不動産屋さんがない中でどうやって探すかも心配でしたが、当時の三良坂町役場の紹介で一軒家を借りることができました。住んで22年になります。

お店の特徴は何ですか？

地元産の小麦と自家製の酵母を使っている点です。20年前は全国で

も珍しいことでした。また、今では当たり前となっている米粉を使ったパンや添加物を一切使わないパンを作って販売したのは中四国地方で初めてとあって、マスコミでも注目されました。

「三良坂小麦を使ったパン屋」ということで、オープンの際には当時の町長さんを始め多くの人に来てもらって、テープカットをしたのを覚えています。

今回、初めて障害者を採用されましたが、きっかけは何ですか？

昨年の6月に村上くんのお母さんから「息子を働かせたい」というメールが届きました。そのメールでは障害のことは触れられていませんでしたが、本人とお母さんがお店に來られて話を聞こううちに障害があるということがわかりました。

以前から障害者の雇用を考えていたこともあり、前向きに話を進めることとしました。



店舗全景

(次頁へつづく)

(前頁より)

**採用するにあたって
何か準備がありましたか？**

採用を前提とした実習を受け入れる中で、本人に仕事の内容が分かるように工夫することを職場で話し合いました。その結果、職場全体として仕事がいややすくなったというメリットがありました。『障害のある人に対して何か身構える必要があるのか』と聞いていましたが、特に問題なく受け入れることができました。

採用された感想はどうですか？

村上くんはとてもまじめで、日々の仕事をそつなくこなしてくれます。また器用でもあり、商品もきれいに仕上げられます。

当初、みんなが忙しそうにバタバタしていると本人の気が散るかなと心配していましたが、逆に集中力がすごくて、いつも自分のペースでちゃんとできるので感心しています。

**これからの展望について
教えてください。**

今回、村上くんを採用したことで、発達障害に対する理解も深まり、別の店舗でも身構えることなく採用できる自信ができました。ほかの店舗でも機会があれば採用していきたいと思っています。

**ナカポツへの要望があれば
教えてください。**

今回の障害者雇用で特に困っていることがないため、特に要望はありませんが、何か困った時には本人の相談相手になってもらいたいと思っています。

ありがとうございました。

私たち 羽ばたいています！



村上惇斗さん

**麦麦に就職するきっかけを
教えてください。**

中学生の頃からパン屋で働いてみたいと思っていました。高校3年生の時、母親に誘われて、麦麦を見学してここで働きたいと思い、2回の実習をしてもらいました。

**実家は島根県ですが、
三次の生活はどうですか？**

市内の市営住宅に住んでいます。静かで環境もよく満足しています。実家には毎週のように自家用車で帰っています。そのため、休日は実家で過ごすことがほとんどです。

**麦麦に就職するにあたって、
心配なことがありましたか？**

うまく仕事ができるか心配でした。就職して2か月になりましたが、色々なことを覚えることができ、今では仕上げの作業もできるようになりました。

**麦麦ではどんな仕事を
していますか？**

最初は洗いや掃除、ゴミの処理などをしていましたが、最近は商品の陳列、生地分割や成形、パンの仕上げもしています。



工作中的の村上さん

**仕事をしてみての
感想を聞かせてください。**

自分がしたいと思っていた夢が叶って、よかったと思っています。

将来の夢がありますか？

自分が考えたパンを作ってみたいと思っています。できるかどうかはわかりませんが、自分のお店が持てれば最高です。

ありがとうございました。

事業所紹介

社会福祉法人翠庄会が庄原市総領町に2021年4月に開設した「あんだんて」「ひまり」を訪問して管理者の宗兼さんからお話をうかがいました

**「あんだんて」「ひまり」の
紹介をお願いします。**

あんだんてとは「歩くような速さで」という音楽用語で、利用者それぞれのペースで歩いていこうという思いを込めて名付けた障害福祉サービス事業所です。定員は就労継続支援B型10名、生活介護が10名です。一般の職場に雇用されるのが困難な障害のある人が、それぞれの能力に合わせた作業を提供できるように支援を行います。

ひまりは私がイメージした造語で、灯台が海を照らすように、どこにいてもその光を見つけて人が集うようにと考えた相談支援事業所です。



あんだんてのロゴマーク

**「あんだんて」の特徴について
教えてください。**

私が考える特徴は二つあります。
一つ目の特徴は、近くに社会福祉法人翠荘会が運営するグループホーム「和っしよい」があります。どちらも民家を改装して、地域の建物と違和感のないような造りにしました。一人ひとりに目が届くように少人数で家庭的な雰囲気の中で過ごせるように工夫しています。

二つ目は周辺の環境です。山と川が近くにあつて自然豊かな場所です。ゆつくりと過ごすことが出来ます。休耕田を利用した畑で野菜などを

作ったり、散歩やレクリエーションで体調に合わせて身体を動かすことができます。



あんだんて

**B型の作業内容を
教えてください。**

製菓、農業、調理、下請け作業の四つが主な作業になります。

製菓は施設内の加工室でどら焼きを作っています。製品は地域の道の駅で販売しています。農業は野菜や

トウガラシの栽培、お茶の加工をしています。調理は施設利用者の昼食作り、下請け作業はアルミ缶のリサイクルや地元企業から軽作業を請け負っています。

**「あんだんて」で作るどら焼きが
好評と聞いています。**

どら焼きは「どらむすこ」という商品名でつばあん・塩バターの2種類を販売しています。

売れ行き好調につき「どらむすめ」三姉妹シリーズ（ほうじ茶・プリンクリーム・ニューヨークチーズクリーム）の販売を開始しました。生産力に限りがあるので、急に販路を拡大するのではなく、製品を作る楽しさと自分が作った製品が売れる喜びを利用者とスタツフが体感できたらいいなあと
思います。



作業風景

これからの目標はありますか？

短期目標としては、B型で下請けの作業を探すだけではなく、自主製品の開発に力を入れたいと思っています。スタツフと利用者が一緒に頑張れる環境作りをしていきたい

就活支援交流会

6月4日(土)に就活支援交流会を開催しました。

今回は庄原にあるグリーンカクエイにお勤めの西尾和男さんを講師にお招きし「発達障害で苦しんだ私が自分らしく生きている話」と題してトークセッションを行いました。

西尾さんはこれまで旅行会社の添乗員や旅館の営業、飲食店の店員などをされてきましたが、時間管理ができなかったり忘れ物が多かったりして、多くの失敗を重ねてこられました。

ご自身は「少し変わった性格…」くらいに考えておられましたが、10年前に知り合った奥さんから受診を勧められ、4年前にADHD（注意欠如・多動性障害）と診断されました。



西尾さん

ご自身の人生経験から「障害があることをさらけ出したうえで、周囲の協力を求めること」「自分の障害の特性を知ること」が大切などの話がありました。

トークセッションの後にグループワークを開き、参加者から西尾さんの話に共感したという意見を多くいただきました。

西尾さんのギターによるコンサートもあり、和やかな中で交流会を終了することができました。



トークセッション



グループワーク

と思います。
と中期の目標としては、開設して2年目になるので、もっと地域に定着していきたいと思っています。地域の人に知ってもらえる施設に

なつて、地域の中で生きていくこと
でお互いの理解が深まり、障害の
「摒」を無くすことに繋がると考え
ています。

ありがとうございました。

在職者交流会 テーマ「楽しく減塩・健康づくり」



5月21日(土)に庄原市保健医療課の栄養士・石原直美さんを講師にお招きして在職者交流会を開催しました。日頃の食生活を振り返ると、意外と塩分を多く摂取していることに気がつきました。菓子、カップ麺、ご飯のお供の数々など、食べると美味しいものには塩分が多いものがあるようで、食べ方に気をつけることが大事だということです。

参加者からは、「病気を予防するきっかけになった」「今日からは気を付けようと思う」との感想をいただきました。

学習した後は、参加者全員でカレーとサラダを調理し、昼食をとりました。

久しぶりの交流会開催ということもあり、参加者の皆さんにとって日頃のストレスを解消するひと時となりました。



お知らせ

障害者雇用企業等担当者研修会を開催します

現在、神戸市で障害者ピアカウンセラーをされている「笹森理絵さん」をお迎えして研修会を開催します。

- と き／令和4年7月22日(金)午後1時30分～
- と ころ／三次ふれあい会館(三次コミュニティセンター) 大ホール
三次市三次町1828-5(三次商工会議所の正面)
- 講 演／「発達障害者の〈働く〉を理解するには？
～当事者・保護者・支援者の視点から具体的に解説します～」
- 申込方法／7月15日(金)までに備北障害者就業・生活支援センターまで電話、ファックスまたはメールでお申し込みください。(お問合せも同じ連絡先をお願いします。)
電 話：0824-63-1896 ファックス：0824-63-1897
Email：info@bihokucenter.com
センターのホームページや右のQRコードからも申し込みができます。➔
- 講師紹介／笹森理絵(神戸市発達障害ピアカウンセラー)



1970(昭和45)年生まれ。32歳のときに発達障害の診断を受ける。40歳を過ぎてから精神保健福祉士や社会福祉士の資格を取得。

現在は神戸市でピアカウンセラーのほか、全国各地で発達障害の啓発にかかわる講演、グループピアサポートのファシリテーターとしても活躍中。

息子3人も発達障害の診断があり、当事者としてのお話のほか、保護者・支援者としてどのように発達障害とかかわればよいか、優しくわかりやすい話が好評である。

センター活動実績 (令和4年6月17日現在)

●就職者数 449件 (H22年4月から累計)

●企業実習 299件 (H22年4月から累計)

就職先：食品製造、製造業、福祉施設、運送業、病院、日用品販売量販店、農業、建設業 etc



梅雨の時期に入りましたが、雨の量は例年より少ない気がします。ただ、梅雨の末期には「集中豪雨」に見舞われることもよくあります。皆さん、非常持ち出し品や避難場所、避難経路の確認など災害への備えは大丈夫ですか…！

編集後記