



法人の歴史と理念についてを学ぶ ～事業計画に基づいて、職員研修を行いました～

今年度の職員研修第1回目は「法人の歴史と理念について」というテーマで行いました。光摂会は今年、設立から丸15年を迎えました。しかし職員の大部分は法人設立後の採用で、法人設立までの経緯を知らない職員がほとんどです。ここで一度、自分たちの法人について学んでおこうと事務局会議で話し合い、今回の研修が決まりました。

研修準備をする中で、光摂会のあゆみや理念を理解するには、障害者施策の変遷や時代背景も知る必要があると思い至りました。そこで大まかではありますが、日本・世界の動きとともに光摂会のあゆみを振り返ることにしました。

第2次世界大戦後、世界は戦争の反省から国連を中心に平和と人権尊重の時代を歩んできました。日本では障害者の就業や活動の場が保障されない時代もありましたが、1969年に名古屋でゆたか作業所が開所したのを皮切りに全国に無認可作業所が広がります。現在のハッピーワールド（就労継続支援B型）の前身である摂津ハッピー作業所は、1981年に開所しました。それは「完全参加と平等」をスローガンに国連が「国際障害者年」と定めた年と偶然にも一致します。そこから、世界でも日本国内においても障害者に関する計画が策定されるとともに、ノーマライゼーション理念が浸透していきます。光摂会の前身である作業所たちは、障害者の社会参加と働く場になるため設立されました。その後、社会福祉基礎構造改革の波の中、法人設立や事業再編を経て現在に至ります。

研修に参加した職員に知ってほしかったことは、障害福祉制度や社会資源が今の水準になるまでには、長い時間と多くの人の苦労があったということ、また光摂会は発展途上のまだ未熟な法人なので、職員全体で成長していくよう努力しなければならないということです。法人の理念のひとつである「障害者・家族の思いや願いを真正面に受け止め、共に考え、共に悩み、一緒に成長していく法人をめざします」を最後に確認し、研修を終えました。

研修担当者 熊谷美和子

バクのパン屋さん・バクかふえの活動の中で…

「バクのパン屋さん・バクかふえ」は就労継続支援B型の事業所です。現在、合わせて18名の利用者がそれぞれの場所で働いています。

バクのパン屋さんでは、国産小麦100%を使ったパンの製造販売を行っています。現在44種類のパンを製造しており、7種類のクッキー製造も行っています。店舗販売はもちろんのこと、注文販売や出張販売も行っており、月に一度は大阪市内の企業で販売もさせてもらっています。

店員さんに買い物メモを手渡し、それと引き換えに商品と請求書を受け取っています。

仕事の内容はというと、パンの製造では、3種類の生地づくりの工程から始まります。材料の計量、それぞれに違うパンの形成、焼きの作業、パンの仕上げやパンの具材の仕込み作業など、たくさんの仕事内容があります。また販売においては、パンの陳列、レジの対応、接客対応、店の清掃等といった仕事内容です。バクかふえにおいても、ケーキの製造やバーガーの製造、お客様の注文とりなどの接客対応など、パン屋さんとは違う仕事もありますが、基本的には同じ仕事内容です。そんな多岐にわたる仕事の中で、材料の買い出しも大切な仕事の一つです。職員と一緒に必要な材料を買いに行くこともありますが、利用者だけで材料の買い物に行くこともあります。

バクかふえでは、毎週水曜日と木曜日に「バーガーランチ」をしています。バーガーに欠かせない材料を、利用者だけで買い物に行きます。「鶏のもも肉〇枚、ベーコン〇枚、あいびきミンチ〇g」と記入したメモを持ち、お金を持って買い物に行くのですが、鶏のもも肉を買う際に、グラム数が「〇g以上～〇g前後」と難しい注文があるため、なかなか迷う買い物内容です。もも肉が胸肉になったり、あいびきミンチが豚ミンチになったりと、スーパーでの買い物では、なかなか難しかったりもするのです。

そんな中、救世主は町のお肉屋さんです。バクかふえでは、「肉のなかみねさん」に大変お世話になっております。利用者は店舗に行き、注文内容の書いたメモを渡します。難しい注文にも快く答えていただき、商品を提供していただけます。そして利用者がお金を払い、店員さんからおつりをもらう、利用者だけでの買い物もスムーズに間違いもなく行われていました。

徒歩で正雀商店街まで移動中です。
暑い時期は、帽子やタオル、飲み物を持って出掛けています。



そのようなやり取りを続けていましたが、利用者の中には、一人ではなかなかお金の受け取りが難しい人もいます。みんなが買い物に行くことができず、特定の利用者だけが買い物に行くという日が続くこともしばしばありました。

「特定の利用者だけでなく、行くことができる人みんなに買い物の仕事をしてほしい」「どのようにしたら、みんなが一人で買い物に行くことができるのだろうか」と職員の中でいろいろな意見交わされました。そして、苦肉の策でまとまった案が、「こちらから事前にお電話をし、金額を聞いたうえで、その金額を持参して買い物をする」という事でした。

しかし、そんなことが可能なのかどうか、「肉のなかみねさん」に引き受けてもらえるのだろうか、と不安を抱きながら、「肉のなかみねさん」にお金のやり取りの方法についてお願いに行きました。こちらの事業所のお話をさせていただくと、なんと、「いつも買い物に来てくださいますよね」と暖かいお言葉をいただいたのです。しかも、こちら側の無謀なお願いを、それだったらと、「買い物の時に請求書を渡すので、お金は次回の買い物の時に持ってきてくださいですよ」とまで言って下さったのです。本当に私たちは、地域の方々に助けていただいていることを実感した瞬間でした。

無事、バクかふえに帰ってきました。
商品を職員に渡した後は、請求書をバクのパン屋さんまで届けに行っています。

「肉のなかみねさん」のご厚意により、その後の買い物は、利用者が店舗に行き、注文内容を書いたメモと前回購入した商品の代金を渡す、そして今回購入した商品と代金の請求書を持って帰る、という方法になりました。利用者からの不安の声もなく、利用者も職員も安心して、利用者だけの買い物を続けることができています。

日々地域の方々と接していく中での利用者の活動が、今回のご厚意につながったものだと感じています。今後も、地域の方々とのつながりを大切に、活動を続けていきたいと思っています。



バクかふえでは、毎週水・木曜日限定でランチメニューの販売を行っています。バーガーの材料は、「肉のなかみねさん」で購入した新鮮なお肉を使用し、ボリュームたっぷりです。利用者が心を込めて、材料の仕込みや製造を行っていますので、是非お店にお越しいただき、ご賞味いただければと思います。利用者・職員一同、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

水・木曜日限定メニュー

LUNCH

○BLTバーガー ¥230
○ハンバーガー ¥260
○照り焼きチキンバーガー ¥260
○ポテト ¥120

SET

○バーガーセット ¥400
※お好きなハンバーガー+お好きなドリンク+ポテトの大変お得なセットです。
プラス¥100でデザートもつけられます。

通常メニュー

DRINK

○コーヒー
○紅茶(ミルクorレモンorストレート)
○オレンジジュース
○アップルジュース ALL¥150
※コーヒーと紅茶はホット・アイスをお選びいただけます。

DESSERT

○にんじんとぶどうのケーキ ¥120

SET

○パンセット ¥230
○ケーキセット ¥250
※お好きなドリンクをお選びいただけます。

お問い合わせ: 06-6170-4855

【営業時間】
10:00～16:00
【定休日】
2-4-28 土・日・祝