

しおさい通信

第10号

平成25年2月号

指定就労継続支援B型事業所 しおさい
三崎：銚子市三崎町 3-82 TEL 23-9012
春日：銚子市春日町 2058-1 TEL 25-3475

ビーアンビシャス 施設見学

1月24日（木）、職員研修を目的として成田市の社会福祉法人まごころ ビーアンビシャス（五十嵐美恵子理事長、職員18名）の見学へ行ってきました。

まごころは、平成15年8月、NPO法人ビーアンビシャスとして発足し、直営そば店「まごころ庵」をはじめ、お菓子の部屋「フレンズ」、グループホームを運営しています。平成23年4月に社会福祉法人へ移行し、昨年の7月には、2階建ての新施設が完成しました。

現在は、障害を持ちながら働く人たちの賃金向上を目指し、自立生活を支援するとともに、外部企業からの受託業務を積極的に受け入れ、さまざまな作業を行う機会を増やすことを運営方針として活動しており、就労移行支援（定員20名）、就労継続支援B型（30名）、就労継続支援A型（10名）の事業を行っています。



▲直営そば店のまごころ庵

食後、施設見学となり、敷地内の新施設に移動して、会議室で施設長の中村輝彦さんから法人や施設について、概要の説明を受けました。その後、施設内を案内して頂きましたが、航空会社からの仕事として、飛行機内で使用しているヘッドホンの清掃とコードの整理の作業は、さすが空港のある都市ならではの“地の利を活かした”仕事だと感じました。また、別の部屋では、電線のビニールを被覆はがして、中の銅線を取り出していて、それを集めて業者に売り、収入にしているとのことでした。この当たりの作業なら、銚子でも出来るのではないかと思います。

1階の一角には、そばを製造する製麺室があります。衛生管理の為、通路からの見学となりましたが、そば打ちに熟練した障害者の方が行っていて、作業開始時刻の午前8時30分よりかなり前に出勤し、作業を行っているという説明には、しおさい一同とても驚きました。働く喜びを本人だけでなく、家族の理解もあって実現しているそうです。



▲DVDを観るしおさい職員



▲社団法人まごころの新施設

しおさい一行9名は、まず「まごころ庵」で昼食をとりました。ここでは障害者7～8名と職員2名ほどが仕事をしていますが、接客態度や配膳がしっかりと教育されている上、そば（全員がざるそばを含むメニューを注文）も、挽きたて・打ちたて・茹でたての「三たてそば」にこだわっているだけあって、冷たくコシがあり、かきあげも大きくてサクサクで、とても美味しく戴くことが出来ました。また、そばと同じくらい感心したのは、おしぼりでした。業者に依頼している店が多々あり、中には管理状態の悪さから、袋入りの蒸れ臭いおしぼりが出て来て、手が臭くなってしまうことがあります。まごころ庵は自前で管理しているようで、全くの無臭でした。（上から目線ではなく、あくまでお客の一人としての見解）

施設長の中村さんは、まず「まごころ庵」で昼食をとりました。ここでは障害者7～8名と職員2名ほどが仕事をしていますが、接客態度や配膳がしっかりと教育されている上、そば（全員がざるそばを含むメニューを注文）も、挽きたて・打ちたて・茹でたての「三たてそば」にこだわっているだけあって、冷たくコシがあり、かきあげも大きくてサクサクで、とても美味しく戴くことが出来ました。また、そばと同じくらい感心したのは、おしぼりでした。業者に依頼している店が多々あり、中には管理状態の悪さから、袋入りの蒸れ臭いおしぼりが出て来て、手が臭くなってしまうことがあります。まごころ庵は自前で管理しているようで、全くの無臭でした。（上から目線ではなく、あくまでお客の一人としての見解）



▲施設長の中村さん

新施設には、立派な厨房設備を完備した利用者及び職員用の食堂もあり、ごはんやおかずなどをカウンターからセルフサービス方式で取って食べるスタイルでした。また、お米は専用の冷蔵庫に保存しており、いつでもおいしいご飯が食べられるよう配慮されていました。

見学後、会議室に戻り、これまでのビーアンビシャスの歴史を写真と音楽でまとめたDVDを観させて頂きましたが、感動して涙ぐんでいた職員もいたようです。

今回の見学で、努力すればここまで出来るのかとの思いを新たにしました。ただその為には、行政や地域の理解と協力も必要であることを実感しました。

しおさいがすぐにこのような施設になるのは無理ですが、少しでも地域に必要な事業所となれるよう頑張っていきたいです。

春日でボールの加工作業開始

しおさい春日で、今年からボールの加工作業が始まりました。

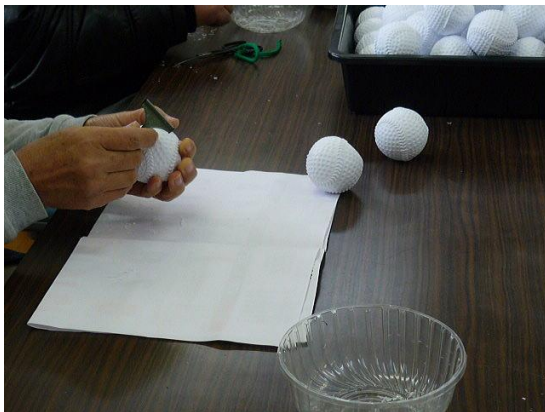
業者より大袋に入った大量のボールを搬入し、T字かみそりで接合部にあるバリ（余分なでっぱり）を丁寧に削り、不良品（傷がついているものや未加工品など）がないか確認し、業者に戻します。

現在は、表面にデコボコがある野球ボールの加工を行っています。

ボールは業者に戻った後、検品されて合格なら熱をかけて膨らませて製品として出荷されます。



▲ボールの加工作業



▲T字かみそりでの加工



▲左が加工前、右が加工後のボール



クッキーの新製品

しおさいのクッキーに、新しく「ほろにが☆ショコラ」が加わりました。

生地にはココアを練り込み、スライスアーモンドを加えたことにより適度な歯ごたえがあり、その名の通り、少し苦味のある大人向けのクッキーに仕上がっています。

ティータイムのおともにおすすめです。

※写真は、はーとふるメッセへ出品用のパッケージです。

編集後記

1月28日の通勤時間帯に、銚子では珍しく大雪が降りました。雪道に慣れていない多くのドライバーは、滑らないように皆徐行運転をしていたので、幹線道路の至るところで渋滞が発生していました。いつもなら旧銚子有料道路を通過して約15分でしおさい三崎に到着するのに、坂道でスリップするのを恐れて、市街地を通ったら渋滞にはまってしまい、始業時刻の8時になっても半分も行かない清川町付近という状況で、結局あきらめて帰宅しました。銚子地方気象台発表の積雪量は、5cmでしたが、場所によっては10cm以上積もった所もあるのではないのでしょうか。しおさい春日では、建物の陰や木立の下では、4日たった金曜日の夕方になってもけっこう雪が残っていました。たまに降る少しの雪はきれいでもいいのですがねえ。まあ自然現象ではどうしようもないので仕方がないですね。温かいものでも食べて過ぎましょ。