

リーダーとして輝くまで ~金井さんの例~

工房のリーダーとして活躍されている金井さん。お菓子の工場で働きたいと目標を持ち、遅刻なく真面目に何事にも取り組まれ、手先も器用で仕上がりの綺麗なスイーツをたくさん作ることが出来ます。金井さんの第一印象は「声が小さい」「他の利用者さんと交流を持つことが少ない」でした。作業面よりもコミュニケーション面の課題が感じられました。そこで2つの目標を設定しました。1つめは「運動プログラム」への参加。午後の運動プログラムのダンスや歌唱、エクササイズへの参加を促すと「はい、やってみたいです!」と意外な返答。すると、大きな声で歌をうたい、職員も初めてみる満面の笑顔でダンスを踊り、結果として工房内でも大きな声で交流が持てる様になりました。2つめは「リーダーとしての役割」をあげました。工房内では教える立場になり、



コンサートでも堂々と舞台上に立ちます

人としゃべらざるを得ない環境をつくり、あえてほかの利用者さんへの指示だし役。持前のお姉ちゃん気質を発揮し、利用者さんの動きをよく見ながら、自ら声をかけ指示を出したり、手助けが出来るようになりました。さらに職員への報告や連絡、相談が出来るようになりました。「声を出す」「人と交わる」ことが難しかった方がこの様に成長することは、社会に出て困った時や、助けが必要な時に自らSOSを出せるようになり、生活がしやすくなるのではないのでしょうか。あえて事業所の中の作業能力をあげるだけではなく、リーダーとして活躍することが、社会生活・就労能力の向上につながる大きな一歩となったのです。

当事者を中心に回るシステムづくり ~合理的配慮~

スイーツ工房の朝は「自分が何を担当し、どの順番で行うのか」を確認することから始まり、利用者さん自ら準備をし、スタート⇒片付けまで利用者さんが主体となって働いています。利用者さん主体でスイーツ作りが出来るようになるまでは、失敗とチャレンジの連続でした。当初は、街のケーキ屋さんと同じような商品を作っていました。しかしケーキもシュークリームも膨らまず、モンブランは崩れてしまい、販売できるような商品は極わずか。そこで、亀吉自慢のシフォンケーキに的を絞りを、膨らんだ物は販売に出し、十分に膨らまなかった物はカットしてクリームと重ねたカップdeケーキを作成することにしました。

カップdeアールグレイ

	材料	量
5	オレンジピール まんなかのにせる	2g
4	アールグレイホイップ ホイップ300g+紅茶葉1g +アールグレイオイル6滴 へうで富士山の形にする	30g
3	アールグレイシフォンケーキ 1cmにカットしたもの	10-15g
2	カスタードクリーム 砂糖からしぼる	20g
1	アールグレイシフォンケーキ 1cmにカットしたもの	15g



アールグレイシフォンの上にカスタードを外側からしぼる



カスタードの上にアールグレイシフォンをならべる



アールグレイシフォンの上にアールグレイホイップをしぼり、へうでたいらにする



オレンジピールをまん中にのせる

工程を細かく分け一つの作業は単純にし「簡素化」、工程一つ一つの写真を載せたレシピで「見える化」を工夫しました。レシピには大きさや小さじ、少々など曖昧な表記はせず、すべて「g」で統一、歯切れのよい数字になるように作成量を工夫、ここでも「簡素化」しました。また、横から見ると足りないものが見えなくなり検品もしやすく、利用者さん達も次の工程が何か確認することもできます。「簡素化」「見える化」する合理的配慮により、難しい作業が不得意の利用者さんでもスイーツ作りに関わることが出来、成功体験を重ねることで自信が持てる様になり、利用者さん主体のスイーツ工房が出来上がりました。

NPO法人シニアライフセラピー研究所から皆様へ
法人からのお知らせ、各店舗のお得情報などお届けします!

亀吉
NEWS

<http://slt.tanemaki.fun/>

2025年
4月

特集 スイーツ工房

福祉コミュニティカフェ 亀吉

スイーツ工房は「お菓子屋さんで働きたい!」の一言から立ち上がりました。夢をかたちにをモットーに当法人は活動しています。今回はスイーツ工房についてお伝えしていきます

お菓子屋さんで働きたい!



【障害者就労支援事業所(B型・移行)】

スイーツ工房は福祉コミュニティカフェ亀吉という福祉施設内にあります。障害者が一般就労を目指したり(就労移行)、一般就労を目指さなくても福祉的な働く場(就労継続B型)として、毎日約20人の障害者の方々が働いて(利用)しています。精神、知的、身体、認知症、難病など、様々な障害を持つ人たちが元気に通われています。昔は「作業所」などと呼ばれた時代もあり、少し暗いイメージをお持ちの方もいるかもしれませんが、徐々に新しい取り組みも増え、当法人では障害当事者が輝ける場になっております。

【障害とは何か?】

障害とは、一般的に、身体的、精神的、または発達上の機能に制約があり、日常生活や社会生活に支障をきたす状態を指します。しかし近年では、障害を個人の問題として捉えるのではなく、社会的障壁が障害を持つ人の問題になっているとする「社会モデル」で捉えています。例えば、小さなお菓子屋さんに従業員が2人だったとします。1人がバリバリ働く健康者。もう1人が理解力が乏しい障害を持っている人であつたらどうなるでしょうか? 同じ仕事をこなせるはずもなく、失敗を責められたり、怒られたりすることも想像できます。普通の働きの期待が障壁となり、障害を持つ人には厳しい職場となります。



【夢をかたちに】

当法人では利用者さんの夢や希望を大切に、その実現を目指します。「お菓子屋さんで働きたい!」という一言で、ノウハウも経験も何もないのに、スイーツ工房を立ち上げてしまいました。もちろん失敗の連続でした。自信を持って販売できるようになるまでに2年間もかかりました。しかしながら、1人の障害を持つ人の夢を叶えるというのは、「あとに続く人たちの希望」にもなることです。障害を持っているのでムリというように、諦めるのではなく、誰もが夢や希望を持って生きられる社会。そんな社会を創って行けたらと活動しています。スイーツを食べて「笑顔」があふれる優しい社会を目指したいです。

福祉コミュニティカフェ 亀吉 スイーツラインナップ



にんじんシフォンケーキ
すりおろしたにんじんをたっぷり入れました
¥200 (一般 ¥260)

ほうれん草シフォンケーキ
栄養満点のほうれん草をおやつに!
¥200 (一般 ¥260)

竹炭シフォンケーキ
天然のミネラル分が豊富な竹炭を使用しました
¥200 (一般 ¥260)

チョコレートシフォンケーキ
¥250 (一般 ¥330)

紅茶とオレンジのシフォンケーキ
¥200 (一般 ¥260)

レモンシフォンケーキ
¥200 (一般 ¥260)



りんごシフォンケーキ
¥250 (一般 ¥330)

りんごとシナモンのシフォンケーキ
¥250 (一般 ¥330)

こだわりの卵をたっぷり使い、富士山の溶岩窯で焼き上げた自慢のシフォンケーキ。しっとり濃密な食感で、飽きの来ない美味しさです



プレーンシフォンケーキ [ハーフ]
会員:500円
一般:650円



シフォンケーキホールを1/8にカットしました

プレーンシフォンケーキ
会員:150円
一般:200円



こだわり卵のプリン



コーヒーゼリー



カップdeケーキ アールグレイ



カップdeケーキ 抹茶あずき



カップdeケーキ チョコモンブラン



カップdeケーキ いちご



カップdeケーキ いちごチョコ



こだわり卵のプリン [モンブラン]



カップdeケーキ チョコまみれ



チョコババロア



アールグレイ ババロア



レモン ババロア



いちごババロア



カフェオレ ババロア

こだわり卵のシフォンケーキにたっぷりのクリームをはさんだポリュミーなサンド

シフォンサンド各種
会員:250~350円
一般:330~460円



プレーンシフォン×ホイップクリーム



プレーンシフォン×モンブランクリーム



プレーンシフォン×抹茶あずきクリーム



プレーンシフォン×チョコクリーム



カップdeケーキ 紫いも



カップdeケーキ パンプキン

カップスイーツ各種
会員:150~250円
一般:250~330円



いちごクリーム



プレーンシフォン×アールグレイクリーム



紅茶シフォン×ホイップクリーム



抹茶シフォン×ホイップクリーム



チョコシフォン×ホイップクリーム



クッキー各種

- ・バニラクッキー
- ・チョコクッキー
- ・バニラクッキー&ココアクッキー
- ・チョコチャンククッキー
- ・ホワイトチョコチャンククッキー

—美味しく食べて社会貢献しませんか—
・出張販売、ブース出展
・イベントでのお土産、プチギフト、景品に
・施設や学校との提携、商品取り扱い
ご注文承ります! 0466-62-0077