

【障害を持って働きイキイキと暮らす ~渡部さんの例~】



現在62歳の渡部さん。タクシードライバーだった渡部さんは、40代のときに脳梗塞を発症しました。右手に麻痺が残り動かなくなり、また失語症も併発しました。失語症は、言語機能の障害により、言語の理解や表現が難しくなるものです。2014年から介護保険のデイサービスを利用していましたが、当時は40代。まだまだ働けますし、本人も働きたい!との声を受け、これが障害福祉サービスでの「福祉コミュニティカフェ 亀吉」開設のきっかけとなったのです。

失語症では、今までのように人とスムーズなコミュニケーションが取れないということに強いストレスを抱えがちです。思ったことや言いたいことが言えないために、自分から話しかける事や人と関わることを避けて、社会的な孤立につながりやすいといえます。しかし渡部さんは、持ち前の明るさや気配り、周囲への目配り、優しくて力持ちなところで、周りから愛されています。仕事では、少しせつちなところもあり、何か伝えたいことがある時はやや強引に行動に移してしまうこともあります。一緒に働く利用者さんたちも渡部さんの障害を理解しているため、お互いに助け合って仕事をしています。

渡部さんは、ここで働いて得たお金を貯めて年に1回、長期旅行に出かけています。これが何よりの目標で、これを励みに日々、張り合いをもって働いています。元気で旅行に行くことができるよう、健康にも気を付けています。当初のままデイサービスを続けていたら、今のようないきいきとした生活は難しかったのではないのでしょうか。渡部さんのようにまだまだ元気で働ける方に仕事の場を創ることによって、その人の人生に価値や輝きをもたらされるのです。



昼食後は麻雀を楽しむ

当事者を中心に回るシステムづくり ~合理的配慮~

ここでは、多くの種類のお弁当や丼を一日合計約160個作っています。

利用者さんが中心となってこれだけの数の商品を作ることができるのは、効率的で分かりやすいシステムによるものです。

「おにぎり弁当」は、美味しいおにぎりを安定した品質で作り続けることができるよう、工夫がこらされています。例えば、おにぎりの塩。塩をまんべんなくまぶすのは難しく、塩の塊が付いてしまうこともありました。そこで、あらかじめ塩を入れてからお米を炊くことにしました。塩加減が均一になり、美味しいごはんが炊き上がります。塩を手にとってまぶす時間も省くことができ、効率的です。



昆布おにぎりを作る

海苔を巻いてパックへ

昆布を乗せる

鮭おにぎりを作る

鮭おにぎりをパックへ

おにぎり弁当には、鮭と昆布、ツナマヨと昆布など、種類の異なるおにぎりが2個、入っています。同じ種類のおにぎりを一つのパックに入れてしまうことがないよう、まず一種類の具のおにぎりをすべて作ってしまいます。そして、その具をおにぎりのてっぺんに乗せます。こうすることで、「これは何のおにぎりか」がひと目見ただけで分かります。そして、すべてパックに詰めます。全部詰め終えたら、二つ目の具のおにぎりを一気に作り、最初のおにぎりが一つ入ったパックに詰めていきます。こうすることで、同じ種類のおにぎりが入ってしまうことはありません。



他のおかずを詰めて、出来上がったら、見本写真を見ながらチェック。写真と見比べることで、確認がしやすく、また早くすることができます。誰でも見て分かるように「見える化」、そしてムダを省き、また間違いが起きにくい「効率化」した工程づくりによって、誰でもチャレンジしやすい環境となっています。そのため、ここで働く利用者さんにとっても、同じ作業ばかりではなく、例えば「今までやったことはないけど、おにぎりを作ってみよう」という声にも応えることができます。利用者さんにとって新しいことにチャレンジしやすく自信にもつながる、そんなシステムとなっているのです。

高齢者が通うデイサービスに40・50代の人を通われ
まだまだ働けるでしょ? という質問に
「おいっす!」と失語症があるために一言の返答でしたが
その一声から福祉コミュニティカフェ亀吉は立ち上がりま
した。今回は弁当・総菜づくりについてお伝えしていきます



おいっす!
(失語症のため)



【介護保険から障害福祉へ】

当法人は2007年よりカルチャースクール亀吉という介護保険のデイサービスを運営しております。当初から利用者に提供するランチを、利用者本人たちと一緒に作り、ボランティア、職員、分け隔てなく食卓を囲んでおりました。「みんなで食卓を囲む団らんはいいね!」と、当法人では当たり前のように行って来ました。このような「コミュニティカフェ」を望む声もありましたが、介護保険では当時は認可が取れず、障害福祉の枠組みで福祉コミュニティカフェ亀吉を立ち上げるようになりました。今では、介護保険制度の枠組みでも、利用者さんが稼ぐことが認められ、カルチャースクール亀吉でも弁当・総菜づくりを行っています。



【障害を負い 働けなくなること】

働くことは、経済的な安定だけでなく、自己成長、社会とのつながり、自己実現など、様々な価値をもたらします。40歳を超えると、病気や事故で中途障害を負うリスクが増えてきます。脳梗塞などの脳血管疾患、交通事故などの外傷、糖尿病などの生活習慣病、メンタル不調、がんや難病など様々にあります。働き盛りの40歳で、突然倒れて、目が覚めたら言語と身体に障害を負ったら、みなさんでしたらどのように考えますか? 「人生、終わった」と考える方は多いです。会社を辞め、自宅でご過ごすことになると、「働くこと」から遠ざかり、それは社会とのつながりが喪失していくことになります。



【夢をかたちに】

当法人では老若男女・障害・年齢・国籍問わず、誰もが「働くこと」ができる場を創っています。利用者として、ボランティアとして、職員として、様々な立場はあれど、みんな一緒に働き、共に人に喜んでもらえる商品を作り、地域に還元しております。食材の原価率はなんと50%! 利益をあげることが目的ではない福祉施設なので、このようなことが実現できています。認知症当事者が作るお弁当には「オレンジ弁当」というシールが貼られていますが、障害を持って、認知症を持って、社会に貢献して行ける。そのような想いを抱きつつ真心こめた弁当・総菜づくりを行っています。



福祉コミュニティカフェ 亀吉 商品ラインナップ

宮城県産「ひとめばれ」を使用



「ひとめばれ」は、粘りの強さと飽きのこない甘みが特徴。炊き上がりはふっくら、食感のもっちり。粘り、甘み、ツヤ、うま味、香りのバランスに優れていて、和食はもちろん、洋食や中華など、どんな料理にも合います。お米屋さんによる丁寧な精米で、一等級の粒の大きな米を使用しているため、冷めても美味しく、お弁当にも適しています。

銚子港で水揚げされた
大きな鯖



さば弁当

厚切りの鮭を
贅沢に使用



鮭弁当

やわらか
豚豚を
使用



豚生姜焼き弁当

400円で世界の味も楽しめる

丼各種

会員：400円

一般：520円



ジャンバラヤ



焼き鳥丼



三色鶏そぼろ丼



カオマンガイ



コロケカレー



ミニカツカレー

お弁当各種

会員：600円

一般：780円

スガじいの唐揚げ



油淋鶏弁当



鶏唐揚げ弁当

おにぎり弁当
各種

会員：450円

一般：590円

鮭&昆布
好きな具材を詰めた



鮭おにぎり&昆布おにぎり

さっぱり梅と
コクのツナマヨ



梅おかか&ツナマヨおにぎり

ほっとする組み合わせ
体にやさしい味



昆布・梅おかかおにぎり

変わり種おにぎり
意外と合います



昆布・ジャンバラヤおにぎり

定番の味
迷ったらこれ!



昆布・ツナマヨおにぎり

しっかり味で
食欲が進む



昆布・ブルコギおにぎり

おにぎり単品各種

会員：150円

一般：200円



ツナマヨ



昆布



梅おかか



エビフライ



ブルコギ



日替わりのお惣菜

黒糖いなり
しそかつば
桜でんぶ
きんぎょ
きんぎょ
きんぎょ
きんぎょ



おばあちゃんの助六

かめキッチン特製

お弁当・惣菜

会員：100~450円

一般：150~590円

季節によって
冷温
あります!



亀ツルうどん

下味しっかり
カリカリの衣



スガじいの唐揚げ

パン遊房 亀吉こだわりパンズ

具材たっぷり、
美味しさぎっしり



フィッシュバーガー



えびカツバーガー



ミニカツバーガー



ハムチーズマフィン



たまごサンドイッチ

サンドイッチ・

バーガー各種

会員：250~400円

一般：330~520円