

ぶなの森

社会福祉法人 常成福祉会



Vol. 104
2025 年 10 月号

発行 行：社会福祉法人常成福祉会
丹沢自律生活センター
発行責任者：伊藤崇博
印刷 刷：秦野ワークセンター

秋
晴
る
る



法人の第 5 次施設整備計画に基づいて整備された「みなせ」拠点。就労支援の在り方、制度本来の目的に資する取り組みを行いたいという思いから、就労継続支援 B 型事業所の新規開設に至りました。

重度の重複障害の方を対象とする生活介護事業所として運営してきた「あじさい」を、生活介護と就労継続支援 B 型という 2 つの事業を行う多機能型へ変更する形で「ともしびショップみなせ」は誕生しました。

就労継続支援 B 型事業の定員は 10 名。障害種別によらず「働く」機会を支えることを目的としています。メインの作業はレトルトカレーの製造販売とカレーショップでの接客や厨房作業。一般就労を目指してステップアップしていきたい方。お店でしか経験できない接客や厨房での仕事を体験してみたい方。定員 10 名という小規模な環境で、個別の就労ニーズに添えていくことを目指しています。

小規模多機能を旨とする常成福祉会が、30 年間培ってきた専門性を新たな時代に発揮できるよう、さらに地域福祉の推進に努める。その具体的事業の一つとしてスタートしたのが「ともしびショップみなせ」による就労継続支援 B 型です。



食べて応援！ みなせカレー

神奈川県社会福祉協議会が神奈川県共同募金会と協働で取り組まれている「畜産連携推進プロジェクト」。畜産と福祉のコラボで「ともに生きる地域づくり」を広げていこう！というこの取り組みに参加させて頂く形で「みなせカレー」は誕生しました。

ともしびショップ みなせ

就労 B 利用者さんインタビュー

週 2 日通所される鈴木さん。始業時間よりも早く出勤して、身支度や調理場の清掃・消毒を丁寧にを行うのが日課です。

料理が好き 働くのが好き

料理が好きなので、調理の仕事はどれも楽しいです。特に好きなのは「あめ色玉ねぎ」作り。時間が掛かるし、鍋も火力も大きいので熱くて大変ですが、味の決め手になる大事な工程なのでやりがいがあります。お店を営業する日はサラダを作ります。人参をスライサーでスライスして、ボールでキャベツと混ぜ、コーンと一緒に小鉢に盛り付けます。キャベツは 30g、コーンはだいたい 8 粒。提供する直前にドレッシングを掛けるのですが、それと同時にカレー皿に福神漬を添えたりする役割もあるので、他のスタッフと息を合わせながら協力して仕上げます。

レトルトカレーを作る日は、作ったカレーを冷却器で急速に冷やして、機械で 1 つひとつレトルトパウチに充填します。1 日に作れるのは 45 個。食糧物は安全が第一なので、衛生管理にはすごく気を付けないといけません。

共同作業も楽しいし、一人でコツコツ丁寧にカレーを充填する仕事も楽しい。配達や納品、掃除や洗濯など、色んな仕事があるけど、みんなが一生懸命な雰囲気なので楽しいです。

お店にお客さんが沢山来てくれて、レトルトが沢山売れると良い。これから色んな利用者さんが来ると思うけど、自分が教えられることは教えてあげたいし、みんなで一生懸命働くことが楽しい、という気持ちを共有できれば良いと思います。



市役所に配達です



30g を量って盛り付け

「ともしびショップ」とは～、障害のある方が働くことを実感し、仲間や地域の方々とふれあいの中で、自立と社会参加の実現を目指す場（神奈川県社会福祉協議会 HP より）



秦野市社会福祉協議会が「生活困窮者自立支援制度」に基づいて実施している「就労準備支援事業」とのコラボも、ともしびショップとしての大事な役割・機能です。

困っている人が「ひとりじゃない」と思えること。地域の人とながらることで元気になったり、自分から行動できるようになること。その取り組みの一端を、「ともしびショップ」の仕事を通じて一緒に形にしていきたい。そんな共通の思いから手探りで協働がスタートしました。

敷地内の草刈りや、レトルトカレーの検品・封入。お店の窓掃除などなど。様々な仕事を一緒に行いつつ、「ハーブを育てて、お店で出すお水に少し入れると喜んでもらえるのでは？」などという新しいアイデアを話し合ったりもしています。

障害や生きづらさを抱える人の働く場として、また地域の方々の交流の場として親しまれる場所であること。そんなお店を目指していきたいと考えています。



レシピ開発の 裏話

開発に当たってお世話になったのは、元中華シェフで無類のカレー好きという友谷さんでした。ひょんなことからアドバイザーになって頂いた友谷さん。インド風でも欧風でもない、オリジナルのカレー。秦野産の「門倉ポーク」を活かした、万人受けする美味しいポークカレーを作りたい、ということで何度も試作を重ねました。

美味しさの秘密はズバリ「艶色玉ねぎ」と「ポークのうま味」。カレーソースは煮込み後に一度ミキサーに掛けているため、ソースにも贅沢に門倉ポークが溶け込んでいます。普通だけど、お家では作れないカレー。シンプルに見えて、実はとても手間と材料費が掛かっているカレーです。クセが強過ぎない分、トッピングも色々楽しんでもらえるカレーです。

しっかり焼き目を付けるのがポイントだよ
(メイラード反応ね)



秦野産「門倉ポーク」を 100% 使用した美味しいカレー。あめ色玉ねぎとポークのうま味を活かした、飽きのこない味に仕上げました。



あじさい

工藤さんの周りは
笑顔がいっぱいです



工藤千文さん Kudo Chihumi

調理員として勤務20年以上。愛されキャラの工藤さん。長年、縁の下の力持ちとして常成福祉会の食を支えています。

20代から60代まで幅広い年齢層の職員がいますが、工藤さんは誰に対しても分け隔てなく接してくれます。

おうちよごちよいエピソードがあり過ぎて、思い出せないくらいです(笑)
みんなを笑顔にしてくれるムードメーカーです。

甘いものが大好き。お菓子をおけると子どものように喜んでくれます(笑)

若い職員にとってはお母さんのようなキャラクターです。いつも優しく見守ってくれて、声を掛けてくれます。



思えば遠くへきたもんだ♪

とても長く働かせてもらっています。長すぎて自分でも何年目なのかわからなくなりましたが、おそらく20年以上になると思います(笑)
入職の切っ掛けは親戚の紹介でした。結婚を機に一度退職しましたが、次女が入園したタイミングで同僚に声を掛けてもらい、7年ぶりに非常勤として復帰しました。子育てをしながらの勤務だったため、初めは時間を2〜3時間にしようと思っていましたが、小学校に上がってからは、また常勤に戻って働かせてもらいました。

そんな子どもたちも成人し、巣立っていきました。今は孫が生まれ、私は「おばあちゃん」に。10月には2人目の孫も産まれます。

娘に産後のサポートを頼まれたため、上司や同僚に相談したところ、1週間お休みできるように皆で協力・調整してくれました。そんな訳で、ありがたく厚意に甘えさせてもらって、茨城県に住む娘の産後のサポートに近々行く予定です。

職場は人。私がこんなに長く働いてこられたのは、ひとえに同僚の支えがあったからだと思っています。相談しやすい上司や、理解してくれる同僚の存在。振り返ると、感謝の気持ちで一杯になります。



社会福祉法人 常成福祉会

丹沢自律生活センター ばだい【法人本部】

〒259-1302 神奈川県秦野市菩提 1711-2

TEL : 0463-75-3300

FAX : 0463-75-3377

HP : <https://jousei.or.jp>

E-mail : tanzawa@jousei.or.jp

丹沢自律生活センター みなせ

〒259-1306 神奈川県秦野市戸川 26-1



QRコードは
こちらから

「秦野ワークセンター」からのお知らせ

秋の出店シーズンが始まりました。秦野市内のイベントを中心に出店を予定しています。一つ一つ心を込めて作った陶芸品・手工芸品をご用意していますので、お気軽にお立ち寄りください。

日程など詳しくは、ホームページをご覧ください。お待ちしております。