

すばいす*spice

特別編集

発行/熊本日日新聞社

お得な

クーポン
付いてます!

すばいす^が

美味しく

食べて

選りすぐった

しあわせ感じる
人気のパン屋さん

くまもとの
パンの本

VOL.2

■ 水上清乃さんが語る

朝パンのススメ

■ 食感追究

ハードorソフト

■ 懐かしさと共によみがえるあの頃の思い出...

長く愛される老舗のパン屋

■ パンをさらに楽しむ とっておきのスプレッド

■ ご当地バーガー&おかずパン

特別価格

300円

(本体価格278円+税)



焼きカレーパン (1個)100円

クーポン
あり

南区富合町

なずな工房

約30種類

1個100円のリーズナブルなパン
スタッフの明るい笑顔も魅力

障がい者就労支援施設として運営されているパン工房。心を込めて作られるパンと、スタッフの明るい笑顔に癒やされるアットホームな雰囲気のお店です。

「焼きカレーパン」はパン生地の中に、野菜をコトコト煮込んだ自家製カレーがたっぷり。こんがり焼かれた見た目とスパイシーな香りに食欲が刺激されます。1個100円というリーズナブルさもうれしいですね。

美味パンいろいろ

▼メロンパン
(2個)100円

こぶりのメロンパンが2つ。サクッと
軽快な食感も◎

▲ポテトピザ
(1枚)100円

マヨネーズ風味のピザ。チーズ
とポテトで生地を仕上げました



☎096(358)0023
www.nazuna.or.jp

〒熊本市南区富合町清藤88-2

☎11時～売り切れ次第終了

休土・日・月曜 P 7台



きなこ (1個)80円

クーポン
あり

南区城南町

あげぱんや 和

9種類

子どもから大人まで大人気
手軽に楽しめる懐かしい味わい

カーショップの中にある揚げパン専門店。給食などで食べたことのある懐かしいあの味が、手頃な価格で楽しめるって、子どもから大人まで訪れる人気店です。

全9種類ある揚げパンの中で特に人気なのが「きなこ」。パン生地は、オーナーが揚げパン専用に試行錯誤しながら開発したそう。軽い食感で、何個でも食べられます。「一度食べたらクセになる」と定期的に購入する人も珍しくありません。

美味パンいろいろ

▼あんこ
(1個)90円

中にはあんこがたっぷり。外側に
砂糖をまぶすサービスもあります

▲シュガー
(1個)80円

白砂糖をまぶしたシンプルな揚げ
パン。きなここと並ぶ看板商品

☎0964(28)0703

〒熊本市南区城南町坂野33(オートアルファ内)

☎11時～19時

休日曜、祝日 P 6台



先生も家庭も、が
いちばん私らしい。



くもんの先生になりませんか

くもんの先生 説明会

KUMON

熊本市、八代市、宇土市、荒尾市、天草市、人吉市で
定期的に実施しています。(時間は90分程度です)

55歳までの女性の方を求めています。指導教科は、算数・数学、英語、国語の3教科。手厚い研修でしっかりサポートしますので、特別な資格・経験のない方でも安心してご応募ください。各種制度や収支、開設までの流れについては、説明会にて詳しくお話しします。

ホームページまたはお電話にて、「くもんの先生説明会」にお申し込みください。

資料請求、説明会のお申し込みはこちら>>> くもんの先生

検索

お問い合わせはフリーダイヤル 0120-834-414

受付時間9:30～17:30
土・日・祝日を除きます。

日本公文教育研究会 熊本事務局

熊本市中央区新市街11-18
熊本第一生命ビルディング7F



なずな工房
あつたが、ふゆふゆ
100円の焼きたてパン

20種類の100円パンが人気。午前中になくなるという**メロンパン**（2個入り）は、子どもでも食べられる小さいサイズがうれしい商品です。牛乳だけで練り上げた



ミルクブレッド は、外はサクサク、中はふんわり！
（水、金曜日限定商品）

なずな工房
096 (358) 0023

富合販売センター

096 (357) 2568

店主 紫垣 良一さん



新駅の建設が進み、町の雰囲気も様変わりしていますよ！

まっちーも！ むらっちーも！



熊日販売店界隈巡り

このコーナーでは、あれんじの取材スタッフが県内に135店ある熊日販売センターを訪ね、その界隈散策で見つけたおいしいものや見どころを紹介しします。



九州新幹線
熊本総合車両所

敷地面積は約20万㎡、最大で13編成の新幹線を収容でき、車両の留置から点検まで九州新幹線のメンテナンスを行う重要な役割を担います。

春からは新幹線「さくら」とSL「あそBoy」が並走する光景がみられるかも。

J R九州 0924 (74) 2541



雁回山遊歩道
雁回公園から始まるコース。木原不動尊の参道から始まるコースのほか、立国自然公園（宇土市）、若宮神社（熊本市城南町）から始まるコースなど、全8コースの遊歩道が整備されています。いずれも頂上までの所要時間は40～60分。景色を楽しみながら歩いてみて！
熊本市富合総合支所産業振興課 096 (357) 4111

九州新幹線の全線開通までカウントダウン
春には火渡り・湯立てのイベントも
2008年10月、熊本市に合併した富合町。豊かな田園地帯の広がる農村地では、「樽津れんこん」や「木原かぼちゃ」など、地名を商品化した同町ならではの特産品が生まれています。
町を南北に走る国道3号の西側には、新幹線のメンテナンスを行う格納庫・熊本総合車両所が完成。3月の全線開業

へ向け、町のにぎわいも増してきました。また、日本三大不動の一つ「木原不動尊」で毎年2月に開催される春季大祭の火渡り、湯立ての大行は、春の訪れを告げるイベントとして知られています。
町の東南部に位置する雁回山には、遊歩道が整備され、町民憩いのスポットに。自然を満喫しながらのハイキングも楽しめます。頂上には、阿蘇山や有明海を望めるビューポイントもあるので、お正月の運動不足を解消したい人は、ウォーキングコースで出かけてみてね！（はま）

ラーメン天心
豚骨、しょう油、鶏ガラと3種の味を兼ね備えたラーメン店。イチオシは厳選した豚骨を3日間炊き出したスープが決め手の**本丸ラーメン** 550円

こがしニンニクが食欲をそそる1品です。女性には、あさり仕立ての**鶏ガララーメン**もオススメ！
ラーメン天心 096 (358) 7220

木原かぼちゃ
黒い皮が目印の、知る人ぞ知る1品。ツルのままだと完熟させて収穫されるので、甘みは抜群！
煮かぶれも少ないので、煮物に最適
季節はイチゴ、大福、オスメン
値段は生産者によって異なります。

サンサンうき子
地元で採れた新鮮な野菜や米加工品が並び特売所。3月からの特産品「木原かぼちゃ」も店頭に並びます。
地元のあまちゃんち手作りの巻き寿司のほか、こみからの季節はイチゴ、大福、オスメン
サンサンうき子 096 (358) 6111

六殿宮
明治40年に国の重要文化財に指定。くぐり本門も使っていない「くぐり本門」として知られている。門（ほうち）は、室町時代の建築様式を残す建造物です。鮮やかな朱色の門は、光の角度で七変化。朝、昼、夕方と違った表情を見せてくれます。
六殿宮 096 (357) 4127

木原不動尊の春祭り
2月は、春の訪れを告げる祭りがめいり押し。2月3日には、第3分會（巨・福もちはまきは18時30分）28日には、無病息災を祈願し、燃えさかる火の中をばだで渡る「火渡り・湯立て」の荒業が行われます。今年2年の福を求めに出かけてみては！
木原不動尊 096 (357) 4515

ふれあいトーク富合
「あじろロード」を整備したり、緑リ浴に「梅並木」を作ったり。住民参加型のボランティア活動で、町づくりを進めています。
富合販売センターの紫垣さんもメンバーとして活躍しているボランティア団体。富合小学校近くにふれあいトーク富合事務局 095 (357) 1004

サクサクの食感!!



▲揚げ万十(いもあん&小豆あん、
むらさきいもあん&小豆あん)1個100円

ソフトクリームや
蒸し万十も人気です♪

手みやげに = good!!

イベント トルコキリム展 5/30(木)~6/4(火)



ムムッ!! 気になる
お店発見!!

↑半リムのクッション。文様にはそれぞれ意味や願いが込められています。



ミラーボールが輝くステージの

◀入店料1,000円で開店から閉店まで滞在OK(飲み物・デザート付)。美味しい珈琲を目当てに来る方もいらっしゃるそう。

うきふれスタッフ
もも・ゆみ・キウが
行く!! Vol.20



富合町編

お客様との会話が楽しみです


上から鶏マヨパン、メロンパン、
抹茶メロンパン(各100円)▶
※メロンパン・抹茶メロンパンは2個入りです

穴場を探せ!!

富合町の西側ぶらり散歩

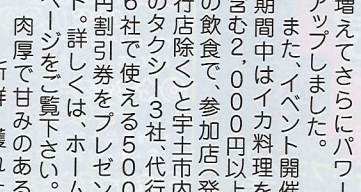
今月は、新幹線の車両基地がある熊本市南区富合町の西側を散策して参りました。地元の方が足繁く通う万石店や、県内外から人が集まるカラオケサロンなど、知る人ぞ知る穴場をチョイスしてご紹介しちゃいます♪

Let's go♪
TOMIAI-MACHI!!



宇土市で産出される馬門(まかど)石が使われています。

旬を迎える宇土市
網田特産の「おこしき
イカ(紋甲イカ)」・
「甲イカ」を宇土市内
23店舗の参加店で味
わうことが出来る「う
とんイカ祭り」が開催
されます。各店が工
夫を凝らした独自の
メニューが、お手頃価
格で食べられる機会
です。第2回目を迎え
る今回は、参加店も



宇土市内 **23** 店が参加

＜参加飲食店＞ 堺沙門、宴、山紫、十七八や、くま井、梅屋、ポーノ、新心、田尻寿司、いしはら、せんば橋、おとずれ、旅籠こめや、道繁、喰会、まあーる、和樂、つき山、あじまん。

＜参加スナック＞ とまり木、路、あすなろ、ラーク。
(順不同)

検索 ←

開館期間
4月15日～5月15日

宇土市観光物産協会

宇土ならではの！新鮮・獲れたてのうまかイカ料理を食べよう！

「うと創作うまかもん」「うとんイカ祭り」

新米市

不動産情報 募集中



●掲載料(1回・制作費込)

変形1 枠 (横64mm×縦40mm) **10,500円** (税入)

変形2枠(横64mm×縦80mm) 21,000円(税入)

※変形2枠に関して

- ・地図、写真、間取り挿入可
- ・間取り図の完成作成は+5,000円

詳しくは、うきうきふれす編集室まで
☎0964-43-5047

うきうき不動産情報

宇土市伊無田町 売地 **850** 万

- 入地町バス停徒歩4分
- 土地…433.00㎡(130.98坪)面積増減可
- 建築条件…なし
- 地目…田 ●用途…無指定
- 建ぺい率…70% ●容積率…200%
- 3.3㎡(1坪)6.5万円 全2区画 南面道路
- 校区…宇土小校区 入地ニュータウン約680m

宇土市北段原町 売地 1,352万

- 宇土市役所前バス停徒歩5分
- 土地…279.33㎡(84.49坪)
- 地目…宅地
- 用途…第二種住居地域
- 建ぺい率…60%
- 容積率…200%
- 校区…宇土小・鶴城中校区

仲介 (株)チャイル 熊本県知事(1)第4876号
熊本市中央区帯山2丁目2-31 ☎096-383-8222

2003年(平成15年)10月10日(金曜日)



毎日新聞



(第3種郵便物認可)

一日パン屋さん開店

宇土で障害者作業所「なすな工房」

富合町杉島にある障害者の小規模作業所「なすな工房」(村上佳代代表)が10日、宇土市善道寺町の宇土シティ食品ゾーンで「一日パン屋さん」を開店する。「形はまちまちだけど、一つ一つ丁寧に作ったパンをぜひ食べて」と来店を呼び掛けている。【阿部周二】

同工房は、県内の知的障害者入所施設に勤めていた村上さんの37が「地域で障害者が働ける場所」と、今年4月に開設した。現在、知的障害者ら2人が通うほか、養護学校からの実習も受け入れている。

工房には業務用オーブンがあり、そこで焼き上がるパンは普段、同町役場や地元の商店などで売られている。今回、宇土シティが約30平方メートルの売り場を無償で提供。1日限りだが、初めての出店が決まった。

販売時間は午前10時から売り切れまで。あんぱんやハム入りパン、ぶどうパンなど、手作りの菓子パン約500個をすべ

て1個100円で売る。

また、パン作りの様子を写真で紹介する。

9日夜から地元のボランティアも加わって生地をこね、オーブンで焼き上げて袋に詰める作業が

続けられた。

村上代表は「自分たちの作ったパンを買ってもらい、おいしく食べてもらうことが障害者たちにとって何よりの励みになり、社会のシステムを勉強するいい機会にもなる。店に来て、私たちの活動を知ってほしい」と話していた。

パン作りの過程を紹介した写真を掲げるなすな工房の実習生



宇土市で「一日パン屋」

知的障害者作業所が来店

知的障害者が通う下益城郡富合町杉島の「なすな工房」(村上佳代代表)は十日、宇土市善道寺町のショッピングセンター・宇土シティで「一日パン屋さん」を開いた。

宇土シティが食品ゾーンの売り場を無償提供し、初めて実現した。

この日は、同工房で焼いたあんパンやピザパン、豆入りパンなど十二種類約六百個を一個百円で販売。主婦らが足を止め、買い求めている。

村上さんは「一個百円は原価ぎりぎりだが、自分たちで焼いたパンが売れ、自分たちの給料になることを知ることが利用者の励みになる」と話していた。

本市の福祉施設に勤めていた村上代表は「障害者が地域で暮らせる場所を作りたい」と自宅に開設した無認可の小規模作業所。同市と天草郡大矢野町から二人の利用者が通うほか、松橋西養護学校などから実習生も受け入れてパン作りを中心に「きをり織」や絵画などの活動をしている。

「一日パン屋さん」は



ふくしの人

施設長

＝下益城郡富合町の
「なずな工房」

障害のある人たちと一緒に、十種類ぐらいのパンを焼いています。今年の四月にオープンし、定期的に通う障害者はまだ二人。当面の目標は、行政の運営費補助を受けるための実績作り

村上佳代さん(37)

地域のなかのパン屋に

です。障害の種類や程度にかかわらず受け入れます。パン作りは、たとえあんパンにゴマを振るだけの仕事でも、焼き上がってお客様の手に渡り、百円の売上になることで、自分の仕事の意味を実感できます。箱折りなどの単純作業では味わえない、喜びやふれあいがあると思います。

障害者作業所という名称は付けていません。障害を持つ人、いつも障害者施設と書かれた門をくぐることはないと思うからです。地域のなかの普通のパン屋で、障害のある人がそれぞれの仕事を通して、充足した時間を過ごす。これが理想です。

輝く

障害者作業所代表

村上佳代さん



「将来はグループホームや喫茶店を開くことを目標にしています」と語る村上佳代さん＝富合町

人と人との
かかわり。

将来の夢はグループホーム

ワタシデキ、

下益城郡富合町杉島の作業所兼自宅。毎日午前三時に起き、パンの仕込みを始める。「普通のパン屋さんからは遅いって言われて。うちはまだ扱う量が少ないから」

今年四月に障害者作業所「なすな工房」を開いた。障害者一人、スタッフ一人とともに食パン、菓子パンなど約二十種類のパンを作る。子ども会の催しなどで一度に五百個の注文を受ける日も。

「人と人のかかわり」を求めて福祉関係の就職先を選んだ。大学卒業後、専門学校を経て、神奈川県知事官舎の知的障害者の入所施設で生活指導員を五年間務めた。「障害者を先入観で判断せず『個人』として付き合い、その人にあったサポートを考える。『真摯(しんし)』に当たる姿勢を学びました」

その後、熊本市内の障害者施設で七年間働いた。熊本では障害者の働く場所が少ないんです。自分でやってみたいという気持ちが抑えられなかった。パン作りを選んだのは真摯め、袋詰めなどの工程を障害の程度に合わせて役割分担できると考えたから。作り方は独学で覚えた。借金して作業所を立ち上げた。収入の柱は一個百一三百円のパンの売り上げ。行政の支援もない。「でも少し先は見えてきた。来年は障害者を五人は受け入れたい。そのためには販売先を広げて、NPO法人資格も取得したい」

この道を選んだのは「楽しく過す人の様子を見るのが自分でも楽しいから」。「将来はグループホームも手掛けたい」と夢は広がる。

◇今、一番大切にしているもの

人とのかかわり。さまざまな人に助けられた。あらためてしみじみ思います。

◇最近、感動したこと

今年夏、ダウン症の少年が演奏した太鼓。彼はもう、自分を見事に表現できる「奏者」でした。

◇好きな言葉

一路平安。熊本から東京に旅立つ際に大切な友人がかけてくれた言葉です。「『平安で』と言ってくれる人がいる。頑張らねばと心に誓いました。」

(報道部・井村知章)

出来たてのパンを手にする「な
ずな工房」のスタッフ。これか
ら町役場に売りに行く＝富合町

専門店にも負けません!!

障害者施設のパン屋さん

福祉を担当して10カ月。ひそかな楽しみがある。それは、障害者施設の焼きたてパンを食べること。障害を持った人たちが丁寧に焼き上げるパンは、専門店顔負け。お世辞抜きにおいしいのだ。

素材にこだわりの あったか手作り

熊本市新町二丁目の自立の店「ひまわり」(立石邦子代表)では、三人の知的障害者がパン作りに励む。彼らは、時間はかかっても確実に丁寧にこなす。パン作りは知的障害者に合うみたい」と、ボランティアの植田みえ子さん(五五)。

一日に十五二十種類のパンを百六十個ほど焼き上げる。パン教室向けの上質な粉を使った生地は、しっとりしている。一個五十円。同店内と市総合女性センター(同市黒髪)で販売するほか、注文も多い。今なら期間限定で、クリスマス向けの菓子パン「クリストシュトレン」(二百円)も販売している。

下益城郡富合町の「なずな工房」(村上佳代代表)のパンは五十種類以上。日替わりで十五種類程度を、三人の障害者とスタッフが百個ほど焼き上げる。ハムパンやツナパン、玉子ビザなどの総菜パンは特に、生地のモチモチ感が味わる。

◆ ◆ ◆
十六人の障害者が通う人吉

市二丁目の小規模通所授産施設「白いキャンパス」(藤原宏施設長。スタッフの松本和子さん全五の指導で作るパンは「手」こねで自然発酵。余念だ。

計なものは一切入れません。見た目通りのズシリとしたボリューム。かめばかむほど味が出る。

生地に練り込むのは、無農薬の赤米やウコン、ゴマなど、どれも体に良さそう。パンを焼くのは地元商店街が市を開く毎月二日と、第三木曜のみ。

玉名市伊倉北方の精神障害者通所授産施設「風工房」(坂田禮子施設長)では、きめ細かな生地のホテル食パンが人気。一最高級の粉を使っている。で、本来なら一本二百五、六百円ももっているところを、一斤二百円で販売する。

施設内に店舗があり、レジも利用者が担当する。菓子パンや総菜パンは一個七十五円。「奇数個だとお釣りが難しいので、偶数個をお願いしています」と坂田施設長。

なずな工房 富合町

☎096(358)3806 土日祝日は休み。食パンは一斤300円。菓子パン、総菜パンは1個100円。ミニメロンパンのみ2個100円



ひまわり 熊本市

☎096(359)1755 パンを焼くのは火・水・木曜のみ。価格は50円、80円、100円の3種類



風工房 玉名市

☎0968(71)2355 土日祝日は休み。菓子パンと総菜パンは1個75円。ホテル食パンは一斤200円



白いキャンパス 人吉市

☎0966(22)6399 パンを焼くのは毎月2日と第3木曜のみ。手前から順にゴマ、ウコン、赤米入り。1個100円



月刊

川尻

第30号

編集発行
熊日川尻販売センター代表 福山直明 編集 吉村宏康
〒861-4115 熊本市川尻4-11-52
TEL. 096-357-0211 FAX. 096-357-2392

豊かな未来をデリバリーするふれあいプランナー

熊日川尻販売センター

ご購入のお申し込みは…

☎0120-71-1192



地域活動紹介

なすな工房

なすな工房は、富合町杉島にあるぼちぼちパン屋です。障がいを持つ人たちと一緒に、月曜から木曜日まで毎日パンを焼いています。

10月には宇土シティにて、「二日パン屋さん」を開き、あんパン、ハムパンなどたくさんパンが売れ、大盛況でした。

なすな工房は、障がいがあっても、町の一

員として暮らし、自分の能力を生かして働きたい、社会参加していききたい。そう思っている人たちと一緒に働く所です。

障がいがあっても、ぼちぼちパン屋で働いてみたい方募集しています。また、一緒にパンを焼いたり、販売の手伝いをしてくださるボランティアの方も募集しています。私たちの作るパンは約20種類で、どれでも1個100円です。おいしいと評判の牛乳だけでこね

たミルクブレッドは、一斤300円です。火曜から木曜まで工房でも販売しています。

お近くにお越しの際にはぜひ遊びに来てください。

『なすな工房』

代表 村上佳代

富合町杉島163・5

☎096(358)3

806



平成16年4月25日 熊日

街かど クリップ

●熊日ふれあい
地域塾 24日、南
熊本市 高江6丁目の南部
公民館でパン作

り体験があった。幼稚園
から中学生まで親子26人
が参加。下益城郡富合町
の「なすな工房」の村上
佳代さん(37)が指導し、
親子であんパンとシュ
ガーパンを作った。川尻
小4年の酒井悠圭さん
(9)は、一次発酵後の
パン生地をこねながら



「パン作りは初めて。丸
めるのが難しい」と話し
ていた。

慣れない手つきでパンの生地を丸める、
子どもたち＝熊本市南高江の南部公民館

月刊 川 尻

第35号

編集発行

熊日川尻販売センター

代表 福山直明 編集 吉村宏康

〒861-4115 熊本市川尻4-11-52

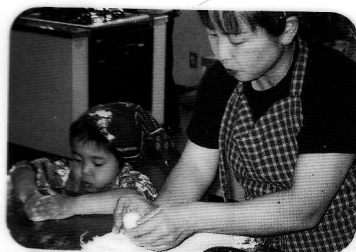
TEL. 096-357-0211 FAX. 096-357-2392

豊かな未来をデリバリするふれあいプランナー

熊日川尻販売センター

ご購入のお申し込みは…

☎0120-71-1192



お母さんと一緒に「コネコネ」



出来上がったあんパンを「パクッ」「おいしい!」

4月24日(由)南高江6丁目の南部公民館で「ふれあい地域塾」を開催しました(熊日川尻販売センター主催)。今回は、親子でパン作りに挑戦。11組26名の親子が参加、講師に富合町杉島で「なすな工房」を運営する村上佳代さんを迎えて、あんパンとシュガーパンの2種類のパン作りに挑んだ。

ほとんどがパン作りは初めてで、一次発酵した生地を丸めたり、延ばしたり、あんをパンに詰めたり、タマゴ

をパンに塗ったり、ちぎりと、ぎこつきで奮闘していた。その後2次発酵させたふわふわの生地をオーブンに入れ、しばらくすると香ばしいにおいがしてきた。参加者はオーブンをのぞき込むなどして焼き上がるのを待った。焼き上がると早速、自分で作ったパンを食べ、満足そうだった。

親子でパン作り体験
ふれあい地域塾



なすな工房の村上さん

をパンに塗ったり、ちぎりと、ぎこつきで奮闘していた。その後2次発酵させたふわふわの生地を

「親子でパン作り」参加 親子募集!!

熊日川尻販売センターでは地域貢献事業として、年に数回「ふれあい地域塾」を開催しています。

今回のテーマは「親と子が、一緒に参加できる企画」に決定し、「パン作り」を開催することになりました。

下記の参加要項をお読みの上、お気軽にご参加ください。

■日時/平成16年4月24日(土) AM9:30~PM0:30

■会場/南部公民館 調理室

■参加募集人員/親子15組(子供は小学4年生以上)

*必ず親子で参加できる方に限ります

■参加者募集期間/平成16年4月15日(木)~4月19日(月)まで

(応募者多数の場合は抽選とします)

※4月20日(火)に熊日川尻販売センターより連絡いたします。

参加希望の親子の方は電話またはFAXで…!!

「親子でパン作り 参加希望」と住所・氏名(親と子)年齢・電話番号を連絡してください。

(資)熊日川尻販売センター

☎0120-71-1192

FAX 096-357-2392

参加費
無料

富合町

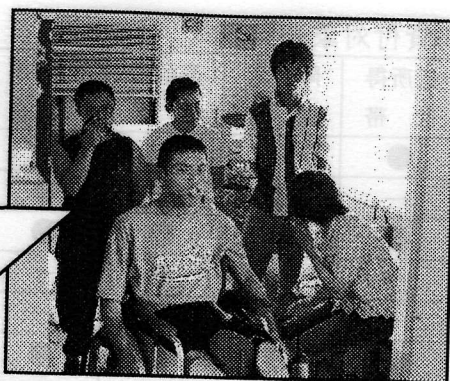


社協だより

□編集・発行／社会福祉法人 富合町社会福祉協議会 TEL/FAX 096-357-2939

詳しくはホームページを見て下さい。

詳しくはホームページ



<http://hopage3.nifty.com/nazunakoubou/>

なずな工房で物品寄贈式開催

代表 村上佳代
TEL 358-3806

7月21日(水)、ホンダ四輪販売九州労働組合からなずな工房(杉島区)に、モニター・デジタルビデオカメラ・プリンター各1台が寄贈されました。

これは組合社員のカンパにより、小さな作業所等に対して助成されている事業で、寄贈式には、本田敬夫 副執行委員長が参加されました。



なずな工房は、障害があっても地域で暮らし、自分の能力を生かして働くことが出来る場であり、自立と社会参加を支えることを目的として、毎日パンづくりや販売を行なわれています。皆さんも遊びにいかれてはいかがが？

平成17年1月28日(金) 熊日



無添加で焼きたて

下益城郡富合町杉島の作業所「なすな工房」の焼きたてパンが人気を集めている。障害を持つ人たちが毎日、丹精込めて作っているもので、無添加で手作りが評判を呼び、ちょうど昼食時に出来るパンに、常連客も多いという。

富合町の「なすな工房」

「なすな工房」は代表の村上佳代さん(31)が、二〇〇三年四月に設立。知的障害者入所施設に勤務していたが、「障害を持つ人も地域の中で暮らしていけるよう、できることをしたい」と思ったのがきっかけで、自宅に工房を造った。パンを選んだのは、「自分のした結果が目に見えて分かり、障害の程度に合わせて作業できるから」。作り方は独学で覚えたという。



障害者手作り

パン屋人気!!

パンを焼く香ばしい香りが漂う中、真剣に丁寧に作り上げられる。平日には、ツナパン、ごまパン、チーズ明太パンなど工夫を凝らした二十種類約二百個を作る。特に皮がサクッとした食感のメロンパンが人気だ。

宇城市からバスで通う山口和哉さん(26)は、「ブチパンオレ」という小さな丸いパンを作る係だ。慣れた手付きで丸め、アーモンドを上手に乗せる。「パン

「なすな工房」でパンを作るメンバーやボランティアスタッフ。右から2人目が村上さん

作りは楽しい。おいしいと言われるとうれしい」と話す。平日には、ツナパン、ごまパン、チーズ明太パンなど工夫を凝らした二十種類約二百個を作る。特に皮がサクッとした食感のメロンパンが人気だ。店舗はないため、曜日ごとに富合町などの役場や小・中学校に出掛けて販売。昼食時に、できるだけ焼きたてを食べてもらえようとしている。地域の祭りやイベントがあれば出張も。ただ、毎日二百個完売しても

曜日ごと役場などで販売
1個100円均一も魅力

宇城
ズアッ
クロー

売り上げは「材料費と工房の維持で精いっぱい」(村上さん)なのが現状。富合町と県から、年間百十万円ずつ補助金を受けて何とか運営している。「売りに来てくださ」と声がかかっても、支えるスタッフが足りない。雇いたくても給料を出せないのが悩み。村上さん、それでも「五人が楽しく働いてくれることが支え。将来は障害者が教えるパン教室などを開きたい。基盤を固めて、グループホームも造ることができれば」と、夢は広がっている。(宇土支部・森本修代)



なすな工房で作られるパン。どれでも1個100円という均一価格も魅力だ

役割を分担し、丁寧にパンを作るメンバーら
「なすな工房」

街かど クリップ

熊本市

●視覚障害者に
パン作り指導 パ
ン作りをしている
障害者作業所「な
ずな工房」(下益城郡富
合町)が20日、大江の市
福祉センター希望荘で、
視覚障害者を支援するグ
ループ「風の会」の依頼
を受けて行った。同工房

の村上佳代理事長(39)
らが、13人の視覚障害者
らとともにあんパンやピ
ザパンなどを作った。同
会は昨年5月、視覚障害
者のための作業所設立を
めざして保護者らが結
成。布の小物などを作り
販売しているが、小林み
ち子会長(48)は「将来
的には、パン作りがで
きないかも検討してみ
たい」と話していた。



パン作りを指導する「なずな工房」の村上理事長(左)と
＝熊本市