

障害者の手づくりお菓子グランプリ 2009 食・博覧会大阪に挑戦への記録

NPO法人 トゥギャザー 

〒556-0011

大阪市浪速区難波中 3-9-3 学校法人エール学園 1 号館 102

TEL / FAX 06-6646-3380

E-mail together@k4.dion.ne.jp

<http://www.together.or.jp/>

この報告書は競艇の交付金による日本財団の助成金を受けて作成しました。

【はじめに】

障害者の自立と社会参加は大きな社会的課題です。

「障害者自立支援法」が施行され、障害者の経済的自立がますます求められていますが現実には厳しい状況です。

トゥギャザーは設立以来、一貫して授産製品の販売支援とモデル事業づくりに取り組んできました。大量受注を可能にするために、トゥギャザーがコーディネーターとなり、施設がネットワークを組んで共同受注・生産する方式は、障害者の工賃アップに寄与するものとして高い評価を受けています。

その事業部門のひとつに菓子があります。クッキーやケーキを作っている施設は多いが、販路の開拓が十分でなく、思うように売れてないのが実情です。

トゥギャザーは、これらの菓子を職域販売や通信販売を行う一方、それぞれの施設が持ち味を生かした頒布会等で一定の成果を上げてきました。

施設の菓子の品質向上とブランド化された菓子を新たに作り出すために、パティシエをそれぞれの施設に派遣して研修を進めてきました。これは2008年大阪コミュニティー財団の助成を受けて実現したものです。

日本財団から菓子の拡販の成功事例を生み出すことができるならと支援いただくことになりました。広い場に出て、ひとりでも多くの人に賞味いただく場を求めて、2009食博覧会大阪へ出展することになりました。

大きな反響がありました。趣旨に賛同してNHKはじめ多くのマスメディアに取り上げられ、後押ししてくれたことで予想以上の成果を上げ関係者の大きな自信につながりました。

ただ、このプロジェクトは立ち上げる過程で、解決しなければならない多くの課題が出てきました。どれも施設に内在する本質的なものから派生しているように思います。今後、施設で働く障害者の工賃アップのために、みんなで取り組まなければならない問題提起の報告書でもあります。

NPO法人トゥギャザー
理事長 中條 桂

【NPO法人トゥギャザーについて】

障害者と社会の架け橋として、障害者の自立と社会参加を「3つの活動」で支援

「啓発活動」 “ふれあいトゥギャザー” の開催

共生社会を築くため、ひとりでも多くの方に障害者福祉を身近な問題として考えていただく場として「ふれあいトゥギャザー」を開催。障害者週間に梅田スカイビルで「障害者と社会をつなぐシンポジウム」「障害者の社会参加を支援する企業展示会」の事務局を担う。

「販売支援」

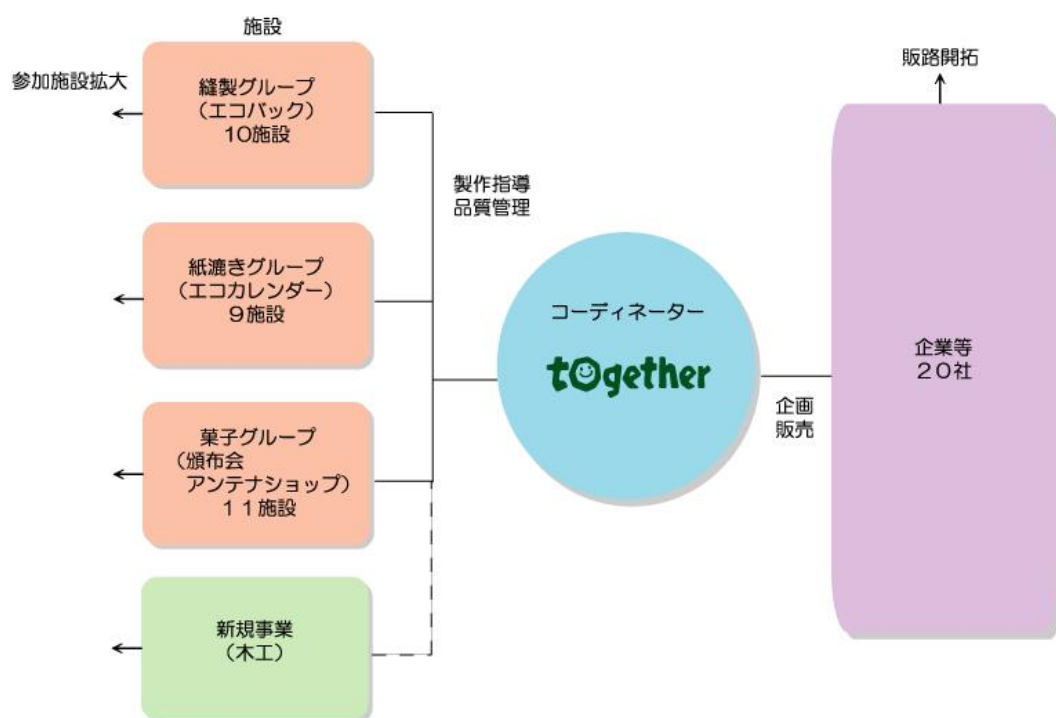
施設で働く障害者の工賃を上げるために、トゥギャザーがコーディネーターになり、施設がネットワークを組んでの共同受注・生産のモデル事業に取り組んでいる。

企業のノベルティー商品としてエコバッグ・エコカレンダーや菓子の分野で一定の成果を上げている。

「住環境コーディネート」

障害者が自立して生活していく暮らしの場としてのグループホーム・ケアホームの建設のサポート活動を行っており、既に多くの実績をあげている。

【トゥギャザー共同受注・生産の体系図】



【菓子の拡販に向けて】

常設店舗 三井住友海上大阪淀屋橋ビルにアンテナショップとして
2008年5月開店

職域販売 日本アムウェイ 大阪・名古屋
大阪ガスチャリティーバザー

頒布会 2ヶ月に1度 年4～5回（会員制）
4回目実施中

ギフト販売 カタログ販売
ホームページのオンラインショップ

置き菓子 テスト販売中（30ヶ所で設置済）

食博覧会出展 障害者手づくりお菓子グランプリ開催（日本財団助成）



【菓子の品質向上への取り組み】

2008年度大阪コミュニティ財団（西日本SHDパートナーズ倶楽部）の助成を受けて、福祉施設の菓子の品質向上を図りブランド化を目指すため、パティシエを派遣して実地に指導を行った。

（パティシエ派遣協力） 有限会社アナトール

（派遣施設）	社会福祉法人よさみ野福祉会	よさみの障害者作業所（大阪市）
	社会福祉法人いずみ野福祉会	高石障害者作業所（高石市）
	社会福祉法人ふたかみ福祉会	はびきの園（羽曳野市）
	社会福祉法人コスモス	ほくぶ障害者作業所（堺市）
	社会福祉法人コスモス	堺とうぶ障害者作業所（堺市）
	社会福祉法人コスモス	せんぼく障害者作業所（堺市）
	社会福祉法人若草会	あんしゃんて（東大阪市）
	社会福祉法人わかくさ福祉会	わかくさ障害者作業所（高槻市）

(指導内容)

安全衛生面をはじめ、菓子作りの基本の再確認。

各施設が現に作っている菓子の見直し。

オリジナルな新商品の開発。

(具体的な成果)

新たにどんな商品が生まれたか？

チーズクッキー（よさみ野障害者作業所）

味噌のラスク（高石障害者作業所）

無花果のパウンドケーキ（はびきの園）

マカロン（ほくぶ障害者作業所）

フィナンシェ（堺とうぶ障害者作業所）

ダイヤモンドケーキ（せんぼく障害者作業所）

ギモーヴ（あんしやんて）

和素材のマフィン（わかくさ障害者作業所）

など今まで施設が作り方を知らなかったものを、パティシエの指導により新たに作ることができた。これらの新商品が食博で大きな反響をよんだ。



施設にどんな変化が見られたか？

定番商品がおいしくなった。

新商品の誕生による達成感。

現場の雰囲気が明るくなり活気が出てきた。

【関係者の声】

各施設担当者の感想の要約・仲間の声

今まで本などを見て作っていたが今回、パティシエさんに指導してもらい、まず基本が出来ていないと気付いた点が多くあった。本などでは作る工程は説明されるが、何故この工程で作らなければいけないのかなどは知ることが出来ない。パティシエさんはその辺りの基本的なことをしっかり説明してくれたので、疑問のまま作業していた点も解決されることが多くあった。

仲間たちは、パティシエさんが来る日を楽しみにしていて、パティシエさんの真似をしたりして作業場の雰囲気が明るくなった。

今回学んだことを活かしていけるように努力したいと思います。

まだまだ、教えていただきたいことがたくさんあるので、今後もトゥギャザーには、このような機会を提供いただければと思います。

パティシエから 上地豊

この度、障害者施設でお菓子作りを教えるといった機会を与えていただいたトゥギャザーさんには感謝したいと思います。

最初、障害者施設でのお菓子指導と聞いて私に出来るかな？との不安もありました。今まで後輩パティシエの指導などは行ってきましたが、障害者施設自体を知らなかった私には未知の世界です。最初にトゥギャザーの担当者と施設見学や施設のお菓子を販売しているところを見学にいきました。想像していた以上にしっかりしたお菓子を作っていたのが驚きと安心を与えてくれました。

施設での指導が始まると、どこの施設も同じ悩みを持っていることがわかりました。スポンジ系がうまく膨らまないということと、本を見ての製造に苦労している点でした。

最初は施設の職員に指導していったのですが、障害者の人が作業しやすいように工程をいかに簡単にするかが悩みどころでした。障害者の人たちもそれぞれ障害が違うので配慮しなければなりません。トゥギャザーと施設の担当者と相談しながら工程を考えていきました。各施設それぞれに問題点や悩みもありましたが、新商品が出来上がり食博での発表も出来て良かったです。

施設のみなさんにとっては、これからがスタートだと思います。今回、一緒にやってきたことをいかに応用して良い商品づくりが出来るか。

作る工程はみなさん出来ると思いますが問題は生地の状態を見る眼です。

生地の状態がキチッと見られないと美味しいものはできないからです。

今回は私にとっても非常にいい経験をさせていただきました。

障害者の人たちがお菓子を作る姿に感動しました。たくさんの施設でお菓子を作っている事も驚きでした。

今回の経験を活かし私自身も良いお菓子作りが出来そうです。



・トゥギャザースタッフから 別府一樹

今回パティシエを派遣してのお菓子のブランド化事業は、障害者施設・パティシエ・トゥギャザーそれぞれにとってもいい機会になったと思います。

ひとことで言えば、新商品の開発と現状商品の底上げが出来た施設、障害者の“ものづくり”に触れ合うことで自分自身を見直すことが出来たパティシエ、施設の問題点と援助が必要な面を浮き彫りにすることが出来たトゥギャザーと三者共に良き経験が出来たと考えています。

ここ数年でお菓子やパンを作る障害者施設は増えてきました。もちろんそれにより美味しいものを提供できるようになってきてはいますが、種類が少なかったり工夫が足りなかったりとの声もよく聞かれます。そんな中での今回の事業は、パティシエより直接指導いただくことで技術向上、衛生管理についての指導、現状のお菓子の底上げと、新商品づくりが出来るきっかけとなった。

各施設の希望を聞き、技術と設備をもとにそれぞれの施設にあった新商品づくりをパティシエが提案し、それを基に新商品作りが始まった。各施設共に菓子作りには数年間のキャリアがあるが、担当職員が変わったりして、うまく引き継がれていないのが現状であり大きな問題点でもあった。そんな中でパティシエの熱心な指導もあり新商品も開発され現状商品の底上げすることが出来た。



問題はこれからで、今回パティシエに教わったことがどう継続されていくのか。

生地の状態などは感覚で判断する面も多いため一定の習練が必要となる。

この生地でいいのか。間違っていないのか。

施設職員には、まだまだ不安があると思う。

今回教えていただいたことが出来ているかの見直しを含め、より多くの障害者のみなさんに菓子作りを広めていくことが出来ればと考えます。

【食・博覧会への出展】

(食博出展の意味)

施設での菓子の販売は、地域や親の会等の限られたマーケットが多い。食博という広い場へ出て大勢のお客様に賞味してもらい評価を受けることで、真に市場に通用する商品に育っていく。障害者が作ったのだからという甘えがあってはリピートが期待できない。



(投票によってグランプリ選定)

試食品を用意して、まず食べてもらってアンケートしていただく方式を採用。評価の対象は“味”と“見栄え”の2項目にしばって感想を書いてもらうことにした。アンケートの内容は統計的に処理して、今後の改善への指標にすることになった。また、グランプリは投票によって決定し最終日に会場内の特設ステージで表彰式を行うことになった。

(日本財団よりの助成)

15の施設がネットワークを組んで、食博に挑戦して販売の成功事例ができるならばと強い期待を持って支援していただくことになった。

【食博覧会出展に際して確認しておきたいこと】

・今、なぜ工賃アップなのか

障害者自立支援法が施行され、その機能と役割が明確になった。施設で働く障害者が経済的に自立するためには、工賃アップが必要である。菓子を作っている施設の多くが就労継続支援事業 B 型であり、目標工賃が明確化された。ぜひとも食博出展での販売の成功事例を生み出して新しい活路を開きたい。

・施設内でのコンセンサスは出来ているか

初めての試みである食博に出展参加するには、施設あがでの取り組みが必要である。担当者ベースにとどまらず施設内でのコンセンサスを図り、その意義と目的を共有化しておく必要がある。その際には、施設長と担当者、職員間、担当者と利用者・家族とさまざまな関係においてのコンセンサスが必要である。

・数量の確保十分か

ゴールデンウィークを中心に11日間という長丁場を乗り切るのは至難である。60万人を超える来場者の未知の世界へ乗り出すためにも、販売する菓子と試食品の確保、期間中の補充体制の確立と課題が多い。

・情報共有化のための実行委員会への期待

施設の担当者は、商品づくりや販売という重い課題を担っている。施設間の情報交換の機会は少なく、ややもすれば、閉ざされた施設の中で悩んでいるケースが多い。同じ悩みを持つ担当者が話し合う場としての実行委員会の役割は大きい。問題解決への糸口を見出す相互研鑽の場としても期待される。

【実行委員会の開催】

食博出展に際して、推進機関として実行委員会を組織し参加施設とトゥギャザーで構成した。出来るだけ多くの施設に参加してもらうために、パティシエ派遣の施設の他、予てより関わりのある施設にも呼びかけをした。

第1回実行委員会 2009年2月25日開催 13施設参加

- ・トゥギャザーより食博出展に至る経緯と趣旨説明
- ・施設に持ち帰って内部で十分話し合った上で参加の意思表示をしてもらうことになった。その際に特に重視したいのは今回の出展の意味が施設幹部他によく理解されてコンセンサスができるかという点であった

第2回実行委員会 2009年3月26日開催 13施設参加

- ・出展に際してのフレームワークについて協議
- ・施設の内部で話し合った内容と商品作りの進捗状況の報告
- ・14施設が参加することになりグランプリには内10施設が参加に決定。
- ・グランプリの選定方式、アンケートの取り方とその項目、試食品提供が眼目になった。

第3回実行委員会 2009年4月20日開催 14施設参加

- ・期間中の運営が中心議題
- ・要員の派遣 新体系移行したことから施設経営が厳しくなり、販売員にスタッフを派遣することが難しくなってきた。特にゴールデンウィーク期間中でもあり調整が必要であった。
- ・商品の補給と搬入
品切れの場合の期間中の補充対策について協議。
ゴールデンウィーク期間中でもあり、施設での生産は困難なことから大きな問題となった。
- ・試食品提供の問題
グランプリ選定については試食によるアンケート方式にしたことから、その必要個数、補充の方法、費用負担等の疑問が続出した。
- ・食博出展は初めての試みでもあり、販売の予測ができてにくいことから、万全の受け入れ体制とはいかず、とにかくやってみて、その場で臨機に対応するしか方法が無いということになった。

【2009 食・博覧会大阪に挑戦】

(大盛況・売り切れ続出)

4月30日から5月10日まで、ゴールデンウィークを中心にインテックス大阪で開かれた食・博覧会に14施設が菓子のブランド化を目指して作った自慢の品々を出展。

広い会場の中、トゥギャザーは3号館美味ふれあい館の一角“障がい者手づくりお菓子グランプリ”と揚げられたブースには、ところ狭しと盛り沢山の手づくりのお菓子が並べられて、ひととき多くの人で賑わい、売り切れが続出した。



(投票でグランプリ選出)

来場のお客様に試食していただき「一番おいしかったもの」「商品とパッケージの見た目が一番良かったもの」に人気投票。3000に余るアンケートをいただき、集計の結果

金賞 社会福祉法人コスモス ほくぶ障害者作業所（堺市） マカロン

銀賞 社会福祉法人青葉仁会（奈良市） 大和茶大納言ケーキ

銅賞 KOKOYA（岸和田市） ミルクビスケット

(幻のケーキが出現)

NHKテレビや新聞で取り上げられ大人気を呼んだ
はびきの園のパウンドケーキは入荷即完売となり
幻のケーキとなって品切れのために惜しくも選にもれた



(グランプリ表彰式挙行)

食博最終日の 5 月 10 日 12 時より食育ステージを借りて「障がい者手づくりお菓子グランプリ」の表彰式を執り行いました。

出展に際して助成いただいた日本財団、パティシエ派遣を支援いただいた西日本高速道路サービスホールディングス(株)の祝辞に続いて入賞発表が行われた。



【マスメディアの反響】

食博出展は初めての試みでもあり、広い会場の 600 に余る多くの店の中で、埋没するので
はと心配していたが、テレビや新聞が趣旨に賛同して取り上げてくれ大きな反響があった。

NHK

「食博にかける 障害者の挑戦」というタイトルで、はびきの園で無花果パウンドケーキ
をパティシエと一緒に作っている作業風景や会場での販売風景が特集され、5 月 1 日
夕刻と 8 日の朝のニュース番組で放映された。

朝日新聞

5月2日朝刊「プロに学んだお菓子出店」というテーマで掲載された。



読売新聞

5月9日朝刊「自慢のお菓子を味わって」という見出しで掲載された。



【総括・反省会】

第4回食博実行委員会開催 2009年6月12日 14施設参加

(トゥギャザー事務局より食博の報告)

出展者数 345 社

来場者 645,000 人

トゥギャザーブース売上 1,949,752 円

アンケート有効回収数 2,602 通

マスメディア報道内容報告

(各施設よりの報告)

はびきの園

NHK で放映されブレイクすることが出来て嬉しかった。

試食のキープが大変だった。

食博出展に向けて、事前調査および準備の大切さを感じた。

今後、効率のいい仕事のやり方・量産の体制を施設全体で考えていく。

ポンチセびりか

当施設も何かこれに向けての商品を工夫してもよかった。

現在製造者と販売者が別れている状況なので、これを打破していく良い機会になった
→今回みんなが販売現場に足を運んだ。

高石障害者作業所

商品のターゲットを絞りすぎたかもしれない。賛否に分かれた。

アンケートの具体的な意見は勉強になった。今後に生かしていきたい。

フレンドシップ

もう少したくさん販売したらよかった。

試食の箱が小さかったので何度も入れなくてはいけなかったが、大きすぎても商品が乾くという問題が・・・

堺ほくぶ障害者作業所

先にパッケージありきで商品のサイズを決定したものの運搬時に割れてしまうといった課題が残った。

店のロゴをちょうど作ったところでタイミングよく使えた。

金賞受賞は施設みんなから祝福されて自信になった。

青葉仁会

食博終了後、「銀賞受賞」という売り方ができるようになった。

イベントに参加できるよう量産体制を整えたい。

異物混入に敏感になる意識改革。製造にかかわる人の健康管理、普段からどのような衛生管理を行っているかを明白にしておく

→クレーム対処・事故後対処・報告につながる

インフルエンザ対策も練っておく

わかくさ障害者作業所

設備・人員・技術どれもまだまだと感じた。
パティシエさんの来訪は励みになった。
今回の経験で製造の段取りを考えてできるようになった。

よさみ野障害者作業所

商品決定がぎりぎりになり、パッケージまで考慮する時間がなかった。
アンケートの結果を見て、その重要性を感じた。
パティシエさんに基本的なことを教えてもらった勉強になった。
開期中は利用者に少々疲れがみられた。

一期一会

販売のみの参加だったが新しい場所でこういった経験ができて励みになった。
衛生管理の徹底を考えていきたい。今後の事業経営が課題。

せんぼく障害者作業所

施設内での準備不足を感じた。
味が一定していないので、もっと練習が必要と感じた。
ダイヤモンドケーキはイチオシ商品として極めていきたい。
読売新聞に取材を受け記事になったことが嬉しかった。

コミュニティーキャンパス

まだ新しいので今後お菓子班をどうしていきたいのか、施設として考えていきたい。
パティシエさんのおかげで作成時間の短縮を含めていろいろ勉強になった。賞味期限や
機材などまだまだ課題はたくさんある。教わったことを考慮しながら効率のいい商品開発
をすすめていきたい。

桃花塾

パティシエさんに教わった作業工程を写真にとって参考にしている。
おかげで味もよくなったと評判なので、参加してよかった。
新商品にも挑戦したい。
施設としてどう進めていくかは今後の課題。

堺とうぶ障害者作業所

施設の他の職員と担当者との温度差を感じた。

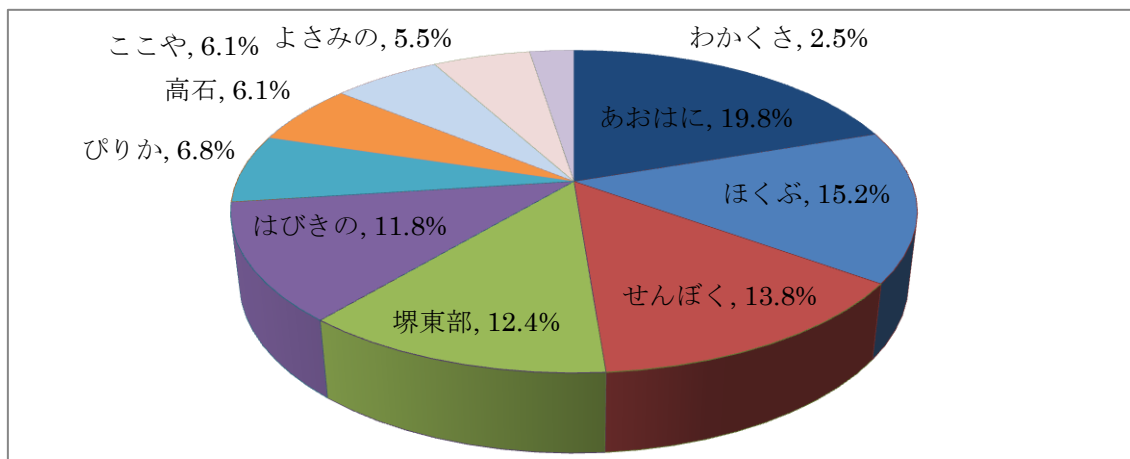
施設内で事業的展開を話し合う必要があると感じた。

利用者はとても意欲的でやりがいがあった。

試食の量の割り振りが難しかった。

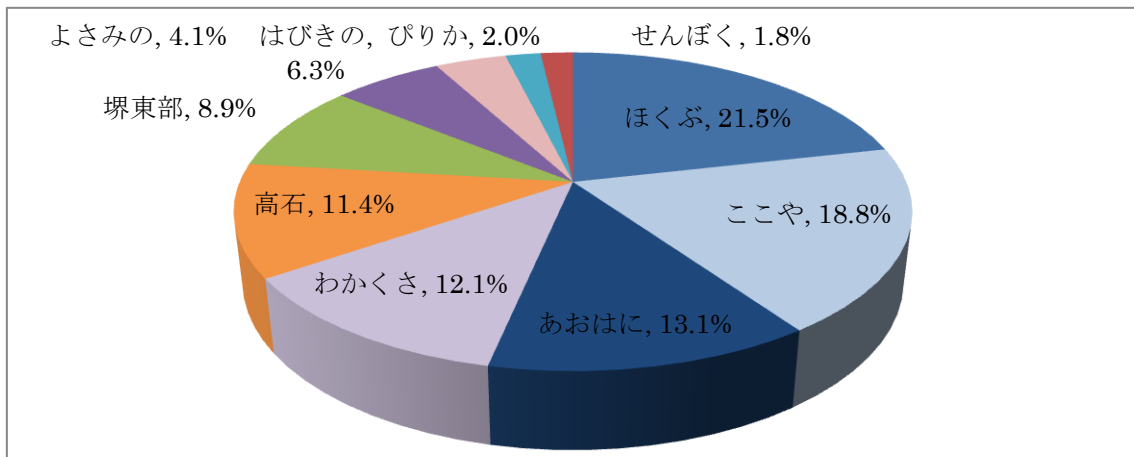
2009食博覧会・大阪 アンケート結果 味部門

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	よさみの	高石	はびきの	あおはに	ほくぶ	せんぼく	ここや	ぴりか	わかくさ	堺東部
30日	23	26	87	42	68	18	18	26	9	56
1日	21	12	20	59	47	50	18	20	13	14
2日	14	10	61	33	29	12	10	19	3	19
3日	18	19	63	51	67	72	18	22	7	34
4日	10	16	3	36	24	26	4	24	10	36
5日	11	17	0	41	9	48	10	10	11	49
6日	6	18	2	37	29	49	11	19	5	37
7日	5	26	37	91	77	40	34	11	0	20
8日	22	6	19	77	34	23	20	18	2	28
9日	2	3	10	5	9	3	5	6	3	3
10日	11	7	5	43	2	18	10	3	2	26
合計	143	160	307	515	395	359	158	178	65	322
順位	9	7	5	1	2	3	8	6	10	4
	5.5%	6.1%	11.8%	19.8%	15.2%	13.8%	6.1%	6.8%	2.5%	12.4%



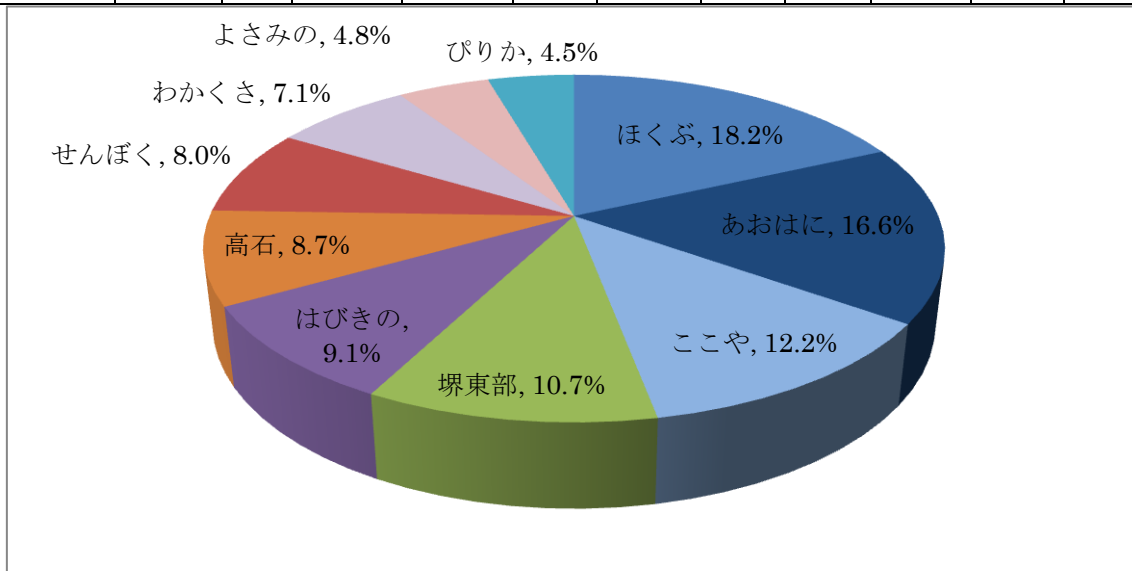
2009食博覧会・大阪 アンケート結果 パッケージ部門

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	よさみの	高石	はびきの	あおはに	ほくぶ	せんぼく	ここや	ぴりか	わかくさ	堺東部	
30日	16	35	24	49	114	6	48	7	25	31	355
1日	6	26	18	21	40	4	35	4	16	11	181
2日	5	21	23	22	55	6	38	3	14	8	195
3日	20	32	25	24	81	14	87	6	40	31	360
4日	9	30	3	27	28	2	22	6	26	34	187
5日	11	23	4	40	3	3	43	3	35	27	192
6日	2	16	7	27	43	3	52	4	25	29	208
7日	19	33	24	48	61	5	64	7	51	28	340
8日	5	37	11	30	77	1	43	3	33	11	251
9日	0	7	9	2	9	0	9	4	6	1	47
10日	6	19	5	29	12	1	17	2	24	6	121
合計	99	279	153	319	523	45	458	49	295	217	2437
順位	8	5	7	3	1	10	2	9	4	6	
	4.1%	11.4%	6.3%	13.1%	21.5%	1.8%	18.8%	2.0%	12.1%	8.9%	100.0%



2009食博覧会・大阪 アンケート結果 総合(味+パッケージ)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	よさみの	高石	はびきの	あおはに	ほくぶ	せんぼく	ここや	ぴりか	わかくさ	堺東部	
味	143	160	307	515	395	359	158	178	65	322	2602
パッケージ	99	279	153	319	523	45	458	49	295	217	2437
合計	242	439	460	834	918	404	616	227	360	539	5039
順位	9	6	5	2	1	7	3	10	8	4	
	4.8%	8.7%	9.1%	16.6%	18.2%	8.0%	12.2%	4.5%	7.1%	10.7%	100.0%



【今後の展望と課題】

1. (食博出展を通して感じたこと)

今回、14 の施設がネットワークを組んで、食博という広い場へ出て、菓子を販売することで、多くの方々に評価してもらい一定の成果をあげることが出来た。

施設単体では出来ないことが、ネットワークを組むことで可能になり販路の開拓をすることにつながった。

ただ施設で菓子を作っている利用者の工賃は、依然として低い水準にあり、自立には程遠い状態である。食博出展への過程で、解決すべき問題がたくさん出てきた。関わる多くの人たちが今一度原点に立ち返って、取り組まなければならない課題である。

2. (施設の意識改革が前提になる)

障害者自立支援法が施行されて早や3年になる。

新体系に移行して授産施設の収益力強化が求められるが、施設幹部、職員の意識改革が前提になる。

今回の食博出展に際して、施設長、職員、利用者（保護者）全体の「工賃アップの必要性の共有理解」が図れていないと、なかなか取り組みがうまくいかないとの報告がなされている。新商品開発の必要性や、新しい販売のやり方について、全職員の意識改革をはかる必要がある。

3. (菓子の品質向上への取り組み)

今回、助成を受けて施設の菓子の品質向上のために、パティシエを派遣して研修を重ね、それぞれの施設が自慢の商品を作り、多くの方々に食べてもらい買って頂けたということで

関係者の大きな自信につながったと思う。今回のことを一過性とせず、菓子の品質向上を図りブランド化を進めるためにパティシエを継続していきたい。

4. (指導能力を高める集合研修の実施)

職員の職業能力を高めることなくして、利用者の能力アップは望めない。ことに授産事業に関しては、個別指導員の裁量任せという例が多いため、個々の担当職員への直接指導は重要である。

パティシエの施設での実地研修はもとよりとして、これを機会に各施設の担当職員を対象に集合研修を併行して行いたい。今回の反省会でも、話し合いの場が必要であり、実行委員会は情報の共有化に大変有意義であるという意見が出ている。同じ悩みを持つ担当者が話し合うことは相互研鑽の場でもある。

5. (数量の確保)

今回の食博出展は初めての試みでもあり、販売数量の予測が困難であった。加えてゴールデンウィークの期間中ということもあって、品切れの際の商品の補充が難しかった。ただ今回に限らず、施設の生産単位は極めて小さく、大量受注への対応が困難である。施設間の壁を破って、ネットワークを組んでの共同生産の方式をとらなければ、いつまでたっても大量受注にはつながらない。

6. (売ることの重要性)

菓子を作っている施設はたくさんあるが、販路の開拓が十分でなく伸び悩んでいるのが実情である。今回、日本財団の助成を受けて食博への出展が実現し一定の成果を上げることができた。販売の成功事例を生み出して関係者の自信につながった。施設はこれからも「売る」ということの大切さを再認識して努力と工夫が必要である。

7. (モデル事業を骨太に)

施設で働く障害者の工賃をいかにして上げるかについては、多年の課題である。国に工賃倍増 5 ヶ年計画があり、今年 3 年目に入っているが明確な解答は出ていない。トゥギャザーが推進している共同受注・生産のモデル事業は有力な解決策になると思われる。さらに、有効な施策に育てていくために、スキームを骨太にしていく必要がある。そのために、何よりも施設の意識改革・経営の質の向上を最重点に注力していきたい。

【おわりに】

このたび食博覧会に出展して感じた事は“人の世の情け”です。

障害というハンディを持つ人たちが、自立への願いを込めて、健気にがんばっている姿は多くの人に感動を与えたようです。たくさんの方々から温かい言葉をいただきました。

関係者一同の大きな励みになりました。

“まちで普通に暮らしたい” 障害を持つ人たちの願いであるノーマライゼーションの理念の実現のためには、みんなが共に助け合い、支えあう社会づくりが必要です。

自立への道は遠くとも、決してあきらめることなく、共に手を携えて一歩ずつ歩んで行きたいものです。