

緑の6

これから

朝9時半になると、4坪の厨房は活気づく。「こっちのご飯は大盛りね」「ラップもかけて」。エプロン姿の男女が動き回る。

神戸市北区山田町の「カフェぽてと」。精神障害、知的障害などを持つ35人が、地元の高齢者20人に毎日昼に届ける弁当を作る。運営するのはNPO法人「ひやしんす」代表の安福ひとみ(50)だ。

安福の原点は、西宮市の精神科病院の作業療法士として見た障害者の姿。長期入院を強いられ、生きる意欲を失った人が何人もいた。

2005年、病院で知り合った障害者とぽてとを開いたが、甘くなかった。客が一人も来ず、作ったご飯を自分たちで食べる日が1年ほど続いた。

転機となったのは、ある時、お年寄りが食事後に漏らした「家にも届けてくれたらね」の一言。町内は坂道が多く、外出が困難なお年寄りが多くいた。「障害者の地域参加」を叫ぶだけでは受け入れられない。安福は「地域の声に徹底して応えなければ」と考えた。

野菜中心の日替わりメニューの弁当は1回500円。「お茶がほしい」「調子が悪いからうどんに」などの細かい要望に応じ、配達時には草抜きや風呂掃除、買い物などの家事サービス

も10分100円で引き受けたところ、利用が口コミで増えた。常連の荻野美子(75)は「最初は2、3日のつもり。でも、配達の方と世間話するのも独り身には楽しくて」と喜ぶ。

最近、統合失調症を発症した男性スタッフが、調理師の免許を取った。安福は、地域に「居場所」を見つけてくれたことがうれしかった。

「ぽてとがあるから安心して暮らせる」と地域の人に言われる施設に」。安福の目標だ。

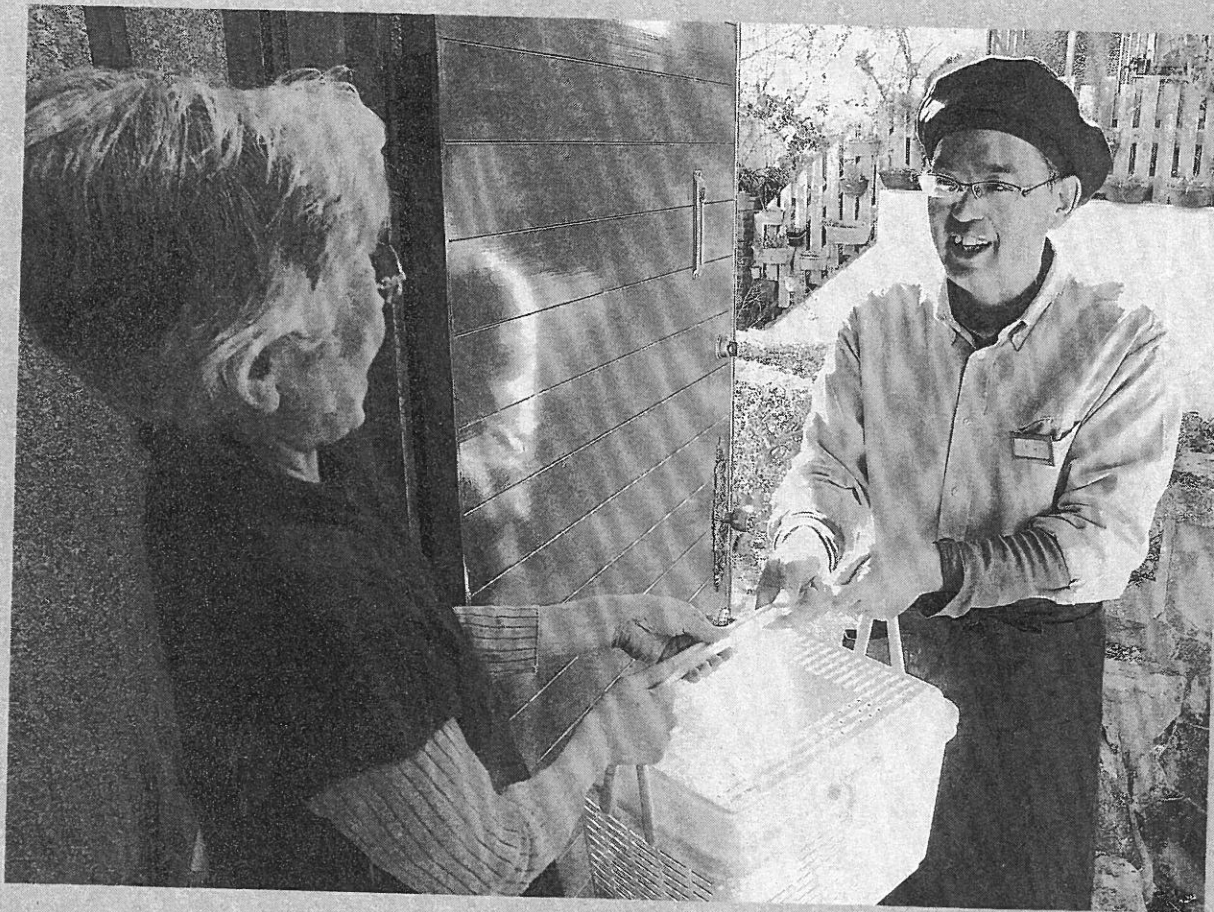
「障害者でも適正な給料がも

らえる」モデル作りを目指すのは、福祉コンサルタント会社「プラスリジョン」(神戸市中央区)代表の福井佑実子(38)だ。

大阪大職員として産学連携に関わっていた04年頃、全国の事業所で働く障害者の賃金が月1万円そこそこ知り、衝撃を受けた。

障害者社会に活力

人気加工調味料や宅配弁当



「お弁当持ってきましたよ」「あら、いらっしゃい」。帽子とエプロン姿のカフェぽてとのスタッフが弁当の入ったかごを差し出すと、女性がうれしそうに受け取った(神戸市北区で)

福井は小学生時代、障害児と同じクラスで過ごし、行事のたびに助け合った。障害者が得意な分野を生かし、付加価値の高い商品を作ることは可能はず、と考えていた。

08年から始めたのは、淡路島の有機農家が作った規格外のタマネギを、障害者が調味料に加工販売するビジネスだ。

製造拠点となる三田市の福祉施設「WELnetさんだ」では、現在4人の発達障害者らがタマネギを千切りにし、フライパンで餡色になるまでいためた後、パック詰めにして毎日約10kgの商品を製造している。

発達障害者は、同じ作業を正確に続けることが得意な人が多い。福井はそこに目を付けた。昨春、ある一流企業の品質管理担当者が施設を訪れて驚いた。「一つの工程も飛ばす人がいない。素晴らしい」

「オニオン・キャラメリゼ」と名付けられた商品は、東京のおしゃれなカフェで使われたり、若い女性向けの人気雑誌で「お薦めの手土産」と紹介されたりして、今では年間5万パックが売れている。

WELnetさんだの賃金は非公表だが、国が11年度中の達成を目指す障害者の目標賃金(約2万4500円)を軽くクリアした。福井には、全国の福祉施設からコンサルタントの依頼が相次ぐ。

福井は言う。「支えられることの多い障害者も、環境一つでその能力を十二分に生かし、社会を支える側にも回れるんです」

(敬称略、井上大輔)