

京急長沢駅から徒歩1分、駅前通りにかわいいフラッグでデコレーション
18人の個性豊かなパン職人さんがいきいき働く「まちのパン屋さん」

生活介助事業所 長沢ベーカリー

横須賀のバリアフリー子育て情報局

sukasuka-ippo

http://www.sukasuka-ippo.com

発行責任者 / 五本木 愛 編集 / 竹島



今回、取材でお邪魔したのは「長沢ベーカリー」。お店に入ると内装やコスチュームなど随所にセンスが光ります。現在、こちらでは18人の個性豊かなパン職人さんが働いていますが、実はみなさん障害をお持ちです。そう、こちらは障害区分1～6までの成人の障害者が通う生活介助事業所でもあるのです。こちらの取材Fileでは立ち上げから4年。区分5、6という比較的重い自閉症やダウン症の方もパン職人としていきいきと働いている、長沢ベーカリーの生活介助事業所としての工夫と理念に迫ります。

■随所にセンスがキラリ。福祉だってカッコよく！

目指すのは『福祉のパン屋さん』じゃなくて『まちのパン屋さん』。1階の作業場は黒い床に白い作業台。内装はもちろんコスチュームにも妥協せず理想のパン屋のイメージを盛り込んだと話すのは、立ち上げから関わっているリーダーの新倉さん。

これまで福祉の現場ではあまり重視されてこなかったこのあたりのこだわりを理解してもらうにはそれなりの苦勞があったとのこと。でも、その熱い思いが、コスチュームはもちろん商品のパッケージ、お店の内装やパンフレットなど、端々まで行き届いています。もちろん品質だって！

■10までカウントしたら捏ね終わり。立ち位置には足型

高校卒業後にこちらに通い始めた彼は、最初は跳びはねや走り出しなどの行動が多く見られました。そこで、足型を置いて立ち位置を示し、徐々に時間を延ばし、作業に集中できるように支援してきたそうです。その他、捏ね終わりの時間を時折スタッフの方がカウントで声掛けしてもらいながら、自分の作業に集中して取り組んでいってました。

■こだわりを作らない支援。毎日、違うパン作りを担当！？

自閉症の方はこだわりが強いという特性があります。いつも同じ流れで作業をする方が良いと言われることもありますが、実は、3.11の時、災害発生時であるにも関わらず、ある障害者の方がいつもやっている仕事がひと段落するまで避難できなかったという話を聞いて、「これはまずいな」って思ったという新倉さん。

以来、ひとりひとりが日常的に毎日違う仕事をできるように、こだわりを作らない支援を心がけているそうです。

■時間はかかる、でもできる！とことん待つのも支援

「できることをやらせるのではなく、できるようになるのを待つ、これも私たちの支援の形です。」

区分5のある自閉症の職人さんは、あんぱんづくりがどうしてもできなくて、毎日毎日練習するんだけど、やっぱりできない。

途中でその作業に見切りをつけるのではなく、とにかくずっと見守った。すると8ヵ月めにあんぱんが作れるようになって、次はコロネ…今は、なんでも作れます。」

その他にも1年間、パンを作らず、ずっと椅子に座っていた方もいたそうです。彼も立派なパン職人さんとして働いています。

■長沢ベーカリーの基本情報

〒239-0842 横須賀市長沢1丁目34-13

TEL/ 046-884-8911

FAX/ 046-884-8912

生活介助事業所定員 / 20名

店舗営業時間 / 月～金 9:00～17:00

[火曜日は10:00～17:00まで横須賀中央駅前Yデッキで販売]

お休み / 土曜日・日曜日・祝祭日・お盆・年末年始

*その他、養護学校や中学校などへの外部販売も行っています。

*イベントなどでの販売も気軽にご相談ください！

パン職人の笑顔があふれる Facebook ページはこちら！>>

<https://ja-jp.facebook.com/nagasawa.bakery>



左) 焼きたてのパンを並べます
中央) 一番人気のずっしり食パンを持つリーダーの新倉さん
右) 清潔を保つのも大切な仕事

■基本的に待つのは苦手。手が空かないように工程を工夫

障害の特性上、みんな基本的に待つのは苦手。やる事がなくなってしまおうと問題行動のオンパレード！

なので、食パンについては生地の仕込みから職人も行いますが、それ以外の調理パンは、支援するスタッフが事前に生地作りまでをしておいて、待ち時間を減らす配慮をしています。

以前どこかで、「障害者をこんなに働かせてかわいそう！」と言われたことがあります。やる事がないと問題行動が出てしまうけど、作業に集中しているときはそれがぴたりと収まる彼らを見てみると「働かせるのがかわいそう」と考えるのは違うのかなと思います。休み時間などは、他害や跳びはねなど問題行動いっばいの彼らでも、やる事が明確だとちゃんと集中できる。そして、毎日よく歩き、立ち仕事をしっかりしているので、夜はしっかり眠り、結果、生活リズムも整ってくる人が多いそうです。

。長沢ベーカリーのある1日 [火曜日の場合]。

店舗チーム	Yデッキチーム
出勤	09:00 出勤
朝の会・出勤表の記入・お茶	09:30 Yデッキへ1便出発
作業開始!	09:40
	10:00 Yデッキ販売開始
	11:30 Yデッキへ2便出発
昼食・昼休み	12:00 Yデッキに2便到着
	作業開始 13:00
終わりの会	17:00 Yデッキでの販売終了



■sukasuka-ippo 代表・五本木愛の視点

今回の取材でリーダーの新倉さんが強調されていたとおり、長沢ベーカリーが目指すのはプロとしての「パン職人」ですが、これは簡単なことではありません。

ひとりひとりに適した支援がなされ、それをご本人が受け入れ、持続して実践できるまで根気よく待ち続ける。それが結果的に仕事として成立するまでの質を確保することにつながるのかもしれませんが。みんなが成長し作業スピードが上がる中、支援する側もどんどん新しいものを生み出して、その変化に応えていかなければならないという大変さがあることも教えられました。まだまだ夢に向かって邁進中の長沢ベーカリーにエール！！

