

## 2015 年度 就労継続事業 B 型事業 報告書

松山 徹

2015 年度は、秋篠パン工房に移転して 4 年目ということで、子供連れのお母さんや男性のお客様、地域のお客様に多数来店していただいた。来店人数は昨年よりも多くなってきた。店内は木の持つ柔らかな雰囲気は大いに活用し、一番おいしい焼き立てのパンを食べる事の出来るイートインコーナーでゆっくりくつろぐお客様も多数で、昨年までとは少し違った雰囲気である。

パンの味の良さと、利用者達の屈託ない笑顔が合わさり「秋篠パン工房」の良さがより地域の方々に浸透してきた。喫茶からも工房内の作業がよく見え、製造側も緊張感を持ちながら作業を行い、お客様からしても利用者の作業の様子を見て声掛けしたり、パンの安全性を自分の目で見て確かめることができている。

活動内容では、就労継続支援事業 B 型に移行して 8 年目ということもあり、利用者が自ら進んでそれぞれの持ち場での作業が行えるようになってきた。そして自分のやることを確認できるようになっている。利用者の主な作業内容は、製パン過程において重要となる計量、丸め、釜の出し入れ、鉄板拭き、卵塗り、仕上げ、販売準備、店出し、また、開店準備、作業終了前の工房内の掃除等があり、各作業の細分化と役割分担を決め、より理解しやすくなった。そして新しく入った利用者にも分かり易く指導しやすく配慮している。

利用者は、各々任された仕事を集中して行うことが出来、作業時と休憩時のメリハリのある活動ができるよう心掛けた。そうしたことで、疲れた時は、利用者が自発的に休憩等とれるようになり、休憩からの復帰においてもスムーズにできる状況になってきた。

その結果、利用者の一人ひとりが「自分が主役であり、自分達が頑張ってお客様に来てもらう。」という気持ちが行動にも表れてきた。4 月当初に製造スタッフが一人抜けたが、みんなで力を合わせて頑張る事ができた。全員の役割分担の明確化に合わせて、それぞれがスキルアップができつつある。

就労支援事業を選択した利用者の「働きたい、お金を稼ぎたい、自分が担当の仕事」といった思いが、形となって表れてきた。

商品開発としては、デニッシュ生地を生かしたパンの種類を増やした。「パン・オ・ショコラ」や、ミニクロワッサンシロップ抜き、ミニデニッシュ食パン等がある。また、季節感を出すために、各種いろいろな季節商品の開発にも努力し、お客様に好評である。同時にフランスパン系のパンの開発にも力を入れて、歯ごたえ、ボリューム、成形もお客様のニーズに応えることができた。その結果、取引先からのオーダーも多くなっている。

主な受注先は、前年に引き続き N ホテル・レストラン 3 ヶ所・幼稚園 2 か所等があり、安定した受注がある。また、近隣の幼稚園から新規での月 2 回パンの受注があり、地域のニーズを少しでも多く受ければと考えている。

利用者中心のパン工房への移行期間の 1 年目という位置図けで、丁寧に仕事を覚える、丁寧な商品管理を心掛けていく中、目標売上を下回ったが、作業内容においては充実で来

ていたと考える。

以上のような取り組みで、利用者・スタッフ一人ひとりが「秋篠パン工房」において、各々の役割をしっかりと認識し、自ら行動し、チームワークよく仕事に取り組めた。毎日の利用者の笑顔がスタッフへの一番のエールともいえる1年であった。

#### ◎就職者へのフォローアップについて

今迄の就労移行事業及び就労継続事業 B 型より一般就労に結び付いた利用者へのフォローアップにも力を注ぎ、新しい職場定着に向けての支援を定期的に行った。

その中で、本人のニーズと、相手側（会社）のニーズについての話し合いを持つ機会もあり、一般就労する際の障害者側のモチベーション、継続するのに何が必要か、一緒に働く職場スタッフへの情報の提供の重要性を改めて捉えることができ、今後の就労定着支援等に生かせられると考える。

現在、利用者の中にも近い将来一般就労への希望を持っている方もおり、秋篠パン工房での仕事のやりがい、将来の仕事へのモチベーションにつながることを期待している。

◎2015 年度の体制 3 月末日

利用者 : 14 人

支援者 : 常勤者 2 名、非常勤 2 名、常勤兼務（事務）1 名