



中野の障害福祉を支える「ちから」。  
障害のある方とともに働き、社会参加を見守る  
「コロニー中野」のスタッフにお話を伺いました。



井上忠幸さん  
(福)東京コロニー  
コロニー中野所長  
昭和36年生まれ

中野の好きなところ

中野ブロードウェイが好きです。あとは7月20日号の「中野のちから」でも紹介された都立家政商店街。「生フルーツゼリー」の指導をしていただいている「サンフルール」があるので、お店に伺うこともあります。

「コロニー中野」はどのような事業所ですか

障害のある方への自立支援を行っています。もともと印刷業が中心でしたが、2年前に飲食業・接客業に興味のある方や一般就労を目指す方の就労訓練の場として「ホットドッグの店」を「ころー」を開店しました。「コロニー中野」では障害のある方がその種別を問わず63人働いていますが、そのうち6人が「ころー」で調理・接客をし、6月から「生フルーツゼリー」の製造・販売を始めました。

「生フルーツゼリー」を製造・販売するようになった経緯を教えてください



▲「サンフルール」の平野さん(左)

「中野の逸品グランプリ2010」で最優秀逸品賞を受賞された「サンフルール」の平野泰三さんから「事業所で働く方の工賃が少しでも上がるように協力したい」との申し出をいただいたことがきっかけです。「生フルーツゼリー」は旬のフルーツで作ります。フルーツによつてカットの仕方も材料の分量も違うため、季節ごとに平野さんが「ころー」にいらして、調理担当者に無償で技術指導をして下さっています。フルーツの色の組み合わせなどを考えてゼリーを作ることは、創造力の向上につながります。また、意見を出し合い建設的な思考をしなが



スコーンやフィナンシェなどの焼き菓子を作ることが好きです。この仕事には自信を持っています。



調理を担当されている方に伺いました

一人ひとりの技術力や理解力に合わせた指導を心掛けています。今までは無理でも2、3日したらできるようになるなど、日々の成長を見られることがうれいんですね。知的・精神障害のある方の中には「察する」ことが難しく、「鍋をそこに置いて」などのあいまいな表現では戸惑ってしまう方もいます。意思の疎通をするためには、「相手も分かるはず」と思い込み、正確に物事を伝える努力が必要だと感じます。

仕事をしながらやりがいを感じるころ、難しいころは

ら働くので、「コミュニケーション能力の向上にも良い効果がありますね。

これからの目標はなんですか

「生フルーツゼリー」は現在週2回作っていますが、調理担当者の技術力向上に合わせて、いずれは出張販売もできるくらいの量を作りたいと思っています。苦手なことを得意な分野で補うければ、障害があっても一般就労することは可能だと思っています。しかし、社会には身体的な障壁だけでなく、精神的な障壁も存在しているのではないのでしょうか。

「ころー」が地域に親しまれる店になることで、身近なところから障壁を無くしていき、障害のある方も社会の一員として街に溶け込んでいければと思っています。



お店のスタッフと「ハイチーズ」

世帯と人口 8月1日現在。( )内は前月比

	世帯数	人口(人)			合計
		男	女	小計	
住民登録	176,872 (261減)	150,549 (162減)	149,233 (259減)	299,782 (421減)	312,558 (313減)
外国人登録	8,896 (86増)	6,114 (59増)	6,662 (49増)	12,776 (108増)	

次号予告

〈特集〉  
命を守る「AED」