



一般市民の方が参加して、作業所内で「お菓子教室」開催しています！

私ども赤相みのり相生作業所では、自主製品としてパウンドケーキを作っています。(NUKUMORI ~ぬくもり~ 7ページ参照)兵庫セルプから製菓の岡田勝代アドバイザーを派遣していただき、技術と品質の向上に努めています。

これを契機に作業所を一般市民に開放し、また理解を深めてもらおうと岡田アドバイザーを講師に「ケーキづくり講座」を開設することにしました。昨年11月から月に一度の計画で季節に合わせたケーキづくりに、約10名前後の市民の方が挑戦！昨年12月にはシュト・レンを作りました。



参加者の皆様は作業所を訪れるのが初めての方ばかりですが、岡田アドバイザーのユーモアある楽しい指導に作業所内は笑い声に包まれています。

今後も、月に一回お菓子づくりの講習会を開く予定です。

(赤相みのり相生作業所 所長 三木 豊様より)

ドリーム甲子園 『夢の虹工房』 パン作りを通じて



明るい三階建ての「障害者施設ドリーム甲子園」は阪神甲子園駅より2キロ程度に位置し、鳴尾浜公園に近く春には桜の木・緑の木々、夏には海辺の涼し気な遊歩道として美しいロケーションに恵まれた所に、昨年3月開園しました。

そしてその中に『夢の虹工房』があります。

スタッフ約20名・知的障害者50名、最年長者四十代から年少者は十代と幅広い年代の方が在園されています。その中から7名の方々がパン作りに挑戦しています。当然パン作りは初めての人ばかり。当初は私自身、障害者のある方々への接し方、一人一人の個性等も全く手探りの状態で大変な苦労やハプニングも多々ありましたが、ようやく彼等がおちついたところで1ヶ月ばかりパン作りの話、作る楽しさ等々を一人一人リハーサルを積んでささやかではありましたがほぼ開園と同時に本格的にパン作りに取り組む事が出来ました。

おかげ様でこのような作業が始められたこともスタッフ一同と彼等の努力のたまものでしょう。

自分達で作ったパンを対面販売し、接客やレジも受け持ちます。そんな仕事をしている彼等は本当に楽しそうで嬉しそうに輝いています。障害者だからと遠目で見ているのではなく、彼等の心を理解し少しでもお手伝いが出来ればと思っています。

心のバリアを取り除き、彼等自身を生き生き輝かせることではないかと思っています。

元・兵庫セルプ 製パン作業技術アドバイザー

社会福祉法人円勝会 ドリーム甲子園 夢の虹工房 川野 正治様より