

SSKS

あけぼの つうしん

9月号

2023年
1995年

8月20日
8月10日

発行 第3種郵便認可(毎週1回 水曜日 発行)
SSKS 増刊通巻 第8817号

発行所 東京都世田谷区祖師谷3-1-17
障害者団体定期刊行物協会 定価50円



にぎり寿司おいしかったよ！(樹林の家 出前の日)

社会福祉法人あけぼの福祉会 <http://akebono-fukushi.com>



- 府中共同作業所(法人本部) 〒183-0056 東京都府中市寿町3-3-6
☎042-367-0640 E-mail: kyoudous@akebono.fuchu.tokyo.jp
- ワークセンターこむたん 〒183-0056 東京都府中市寿町3-3-6
☎042-306-8639 E-mail: komutan@akebono.fuchu.tokyo.jp
- 府中生活実習所 〒183-0005 東京都府中市若松町5-2
(短期入所事業併設) ☎042-363-5251 E-mail: f-seijitu@akebono.fuchu.tokyo.jp
- 地域生活支援センターあけぼの 〒183-0056 東京都府中市寿町3-9-11 山上ビル1F
☎042-358-1085 E-mail: siencenter@akebono.fuchu.tokyo.jp
- ホームヘルプステーションきぼう 〒183-0056 東京都府中市寿町3-9-11 山上ビル1F
☎042-352-0630 E-mail: kibou@akebono.fuchu.tokyo.jp
- グループホームペンギんはうす 〒183-0056 東京都府中市寿町3-9-11 山上ビル3,4F
(グループホームあけぼのユニット) ☎042-319-8915 E-mail: pengin@akebono.fuchu.tokyo.jp
- グループホーム樹林の家 〒183-0026 東京都府中市南町6-52-10
(グループホームあけぼのユニット) ☎042-319-2268 E-mail: kirin@akebono.fuchu.tokyo.jp
- あけぼのショートステイ 〒183-0056 東京都府中市寿町3-9-11 山上ビル2F
☎042-319-8917 E-mail: akebonoshort@akebono.fuchu.tokyo.jp



ワークセンターこむたん

4年ぶりの日帰り旅行

～羽田空港へ行ってきました～



ワークセンターこむたん(以下こむたん)では7月6日・7日に2グループに分かれて羽田空港へ日帰り旅行に行ってきました。

旅行の目的としては、外出機会がなかなか取れず行動範囲が狭い方にとっての体験、日々の仕事の疲れを癒す、自分で稼いだ工賃を使える機会をつくる、普段なかなか接することのない利用者同士が関わりを持つ機会にする、普段なかなかできない新たな経験を大切に、などがあります。

また職員にとっても、通常の活動では見ることのない利用者の新たな一面を発見する良い機会となっています。



日帰り旅行を行うまでの経緯

2019年より新型コロナウイルスが蔓延してから、旅行や外出、こむたん内での階の移動、あらゆる接触を伴うことが感染防止のために制限されてきました。制限ばかりでなく

楽しみの活動の保障が欲しいという利用者からの強い要望もあり2022年度に日帰り旅行を検討しました。しかし、普段の活動単位を超えずに旅行を実行することが困難なこと、特に旅行中の発熱など緊急事態等において旅行先での搬送受入れ状況が不確かなこと、未だ治療薬がないことが主な要因として中止せざるを得ませんでした。

今年度になり、新型コロナウイルスが5類に引き下げられたことで、あけぼの福祉会としても活動時の対応を検討しました。同時に旅行に関する対応の検討も進めました。

こむたんでは3年ぶりの旅行開催となったため、職員の入れ替わりもあり、旅行を経験している職員の数が少なく、また利用者もヘルパーや家族での旅行を控えていたため体力面の心配もありました。そこで宿泊は見送ることとし、検討の末日帰り旅行を開催することとしました。



実際に行ってみて

当日の朝、旅行に行く利用者を迎えると、とても多くの笑顔が見られました。普段と違う服装でおしゃれして来た人、ワクワクして荷物を多く持ってきてしまった人もいました。一番印象に残っているのは、比較的午前中は調子が出にくい利用者が初めての旅行にニコニコした笑顔でバスに乗って出発したことです。

行きバスではバスレクを行いました。旅行前から利用者旅行担当が張り切って準備をして臨んだため、バス内は大盛り上がりでした。バスレクが終わると担当者はやり切ったという満足気な表情をしていました。



羽田空港についてからはすぐに昼食。事前にチキン、ハンバーグ、ステーキを選んでいて、いつもなら残す人や、ゆっくり食べる人も、特別感もあってかあっという間に食べ終わっていました。自由時間では、おしゃれ

なカフェでのんびり女子会をするグループ、事前に下調べをしたお土産をさっさと買う人もいれば、当日なかなか決められず、悩みに悩んで観光があまりできずに終わってしまう人もいました。また飛行機を見に屋上に上がったけれども暑くてすぐ戻ってしまう人が多かったようでした。それぞれみんな旅行に来ていること自体や空港でのお土産選びが楽しかったようで飛行機を見ることは二次な様子でした。帰りのバスでは楽しみ切ったようで、寝ている人がほとんどでした。



最後に

3年ぶりの旅行を通して、利用者にとっても職員にとっても、日々の仕事のルーティーンから抜け出して、非日常的な体験や、普段なかなかできていない自分の稼いだお金でのお買い物や奮発してお菓子や限定の物品を買うことで、息抜きや明日への活力になっていて、とても大切な行事であることを改めて感じました。

それと同時に、羽田空港は日本の「世界の玄関口」であるにも関わらず、まだまだバリアフリーという視点では、不十分な部分もあると痛感しました。旅行だけでなくさまざまな活動を通して当事者として感じたことや思いついたことを提案しながら、より良い社会へと変えていく運動も大切だと改めて思いました。

KOMUTAN フィナンシェ物語 第3章



～正確な計量がポイント！

フィナンシェの製造が

安定するまでの道のり～

いよいよフィナンシェの製造がスタート！

前回の5月号では「ベーカリー&カフェ こむたんリニューアルオープンまでの道のり」をお伝えしてきました。今回は、「フィナンシェの製造が安定するまでの道のり」をお伝えしたいと思います。

リニューアルオープンにあたり、新しくフィナンシェを始めたことで利用者の作業内容もがらりと変わりました。これまでは、接客はもちろんのことパンを中心にサンドイッチやホットサンドを作ることがメインでした。「フィナンシェを毎日焼く」という工程が入ったことで1日の流れや作業も大きく変わっていくこととなりました。

お菓子と言えば「計量が命！」です。たかが計量、されど計量！とても簡単なことだと思いがちですが、1gの差が大きな影響を及ぼすのがお菓子作りなのです。

フィナンシェ作りを開始する前に、利用者とも計量の重要性を確認し合いました。そして製造の1歩として、大事な計量を利用者に担ってもらうことにしました。

フィナンシェ作りを開始した当初は、利用者も計量が大事であるということをしっかり理解していただけない、「計量をミスしたらフィナンシェが失敗してしまうのではな

いか」「失敗してしまったらどうしよう」と、不安な顔をすることも多々ありました。

しかし、「やってみないとわからない！やる前からできる人なんていない！みんなで一緒にがんばろう！」と声を掛け合い挑戦を始めました。

計量に大苦戦

いざ計量を始めると、さまざまな課題がでてきました。例えば、使用する材料が多いため、どの材料を計量して、どの材料ができていなのかわからなくなってしまうことでした。そこで、利用者を2人1組にし、1人が量る専門、もう1人はダブルチェック専門と作業を分けて行うことにしました。その結果、それぞれの作業と役割が明確になり、計量する前、計量後の材料を混合することなくスムーズに計量を行えるようになりました。

上記以外にも、最初に量った際の材料のグラム数はあっているのに、別の秤にのせたところでグラム数が違うということは何度か繰り返していました。グラム数がなぜ違うのか原因がわからず、何度もミスを繰り返していました。ミスを繰り返しては、何が違うのか、どうしたら良いのかを利用

者と一緒に検討しました。その結果、原因が計量ミスではなく、計量に使用していたボウルやタッパーであることに気がつきました。同じ種類のボウルやタッパーを使用しているにもかかわらず、物によって数グラム異なっていたのです。原因がわかったことで、同じグラム数のボウルやタッパーを使うように見直し、課題を解決することができました。

課題にぶつかる度に、利用者・職員で検討し、解決していくことにより現在は安定した計量を行えるようになりました。

どの材料を計量するかを2人で確認



右の利用者が計量した物を
左の利用者が最終確認してダブルチェック

新しい作業へステップアップ

計量の次のステップとして、計量以外の製造にも取り組んでいます。粉をふるって混ぜ合わせる、型に油を塗る、生地を型に流す等です。

計量を始めた時同様、最初は、粉をふるうのもボウルからはみ出してしまったり、型に塗る油が偏ってしまったり、生地を流すのも量にばらつきが出てしまったりと壁にぶつかりました。しかし、毎日繰り返しフ

ィナンシェを焼くことで、だんだんと手つきも慣れ、今では安定して製造できるようになりました。

利用者自身も自分たちで作ったものがお客様に直接届くこと、またそのフィナンシェを「おいしい」と言ってもらえることがやりがいにつながっています。

喫茶課のこれから

今月号で「フィナンシェ物語」は最終回となります。「フィナンシェ物語」を読み、足を運んでくださったお客様も多く、とてもうれしく思います。

2023年5月にリニューアルオープンして約4か月。まだまだ始まったばかりの「Bakery & Café こむたん」ですが、これからも利用者・職員で力を合わせお客様に愛される商品・喫茶を目指していきたいと思っています。

現在、新しく3種類のプリンも仲間入りし、フィナンシェは新しいフレーバーの試作を進めています。おいしいフィナンシェとコーヒーでホッと一息いかがですか？皆様のご来店を心よりお待ちしております。

なめらかな食感のプリンも好評販売中です



インスタを開設して、新商品の情報をアップしています。フォローお待ちしております。



1995年 8月10日 第3種郵便認可(毎週1回 水曜日 発行)
2023年 8月20日 発行 SSKS 増刊通巻 第8817号

夏の物品販売でも好評だった「キャラメルポーチ」は、はばたけ班が今年度力を入れて作っている商品です。ぷっくり・コロコロとした形がかわいいこのポーチ、キャラメルの包み紙のような形から「キャラメルポーチ」と呼ばれています。表地・裏地・ファスナーの組み合わせを工夫しながら作っています。はばたけ班ではミシン班と裁断班に分かれて、作業分担をしています。

今回は、奥田さんの裁断の奮闘ぶりを紹介します



右手に麻痺があるため、左手で作業をこなす奥田さん。片手作業のため布はよれやすくなります。文鎮を使って、型紙と布が動かないように押さえながら型線を引きます。「線が曲がらないように、ペンはゆっくり少しずつ動かしている」と文鎮を置く位置を工夫しながら、慎重に作業を進めています。

布が適度に張っていると切りやすいので、文鎮の位置を調整しながら、切り進めていきます。

「裁断は難しく、一人で切れるようになるまで、時間をかけて特訓しました」と奥田さん。端切れの無駄が少なくなるように、考えながら型取りと裁断を担っています。



文鎮を動かしながらていねいに切り進めています。



「キャラメルポーチ」は冬の物品販売でもご注文いただけます。また、府中共同作業所の玄関でも販売しています。是非、手に取ってお気に入りの柄を選びにお越しください。

【編集後記】

今年の夏は史上最も高温と言われ、9月に入っても気温30度以上の日が続いています。私が勤務する府中生活実習所では、熱中症対策として近隣の散策など戸外での活動を控える日々が約2ヵ月続いています。

コロナ禍に加え、熱中症対策が加わり、戸外での活動に制限を付けざるを得ない状況でしたが、今月号でのワークセンターこむたん日帰り旅行の記事のように少しずつ以前の活動ができるように前進しています。府中生活実習所でも、10月に宿泊旅行を4年ぶりに実施する予定です。先日、旅行実施のお知らせを利用者・保護者に配布しましたが、「旅行実施嬉しく思います」「楽しみにしています」と期待を込めたご意見をたくさんいただきました。旅行の実施は、企画する職員も久しぶりにワクワクしています。感染対策を講じながら楽しい経験ができる旅行となるよう準備を進めています。

(府中生活実習所:西海洋一)