

【ふくしの里神埼

ザ・かんざき】

「障がいのある人が、地域の人と接しながらスタッフと一緒に育っていくという、地域に開かれた作業所を目指しています」と施設長の大塚昭子さん。

お昼前、作業所を訪ねると、通所者の皆さんが、スタッフやボランティアと一緒に、忙しく働く姿が目には映りました。

きれいに並べられた弁当は、彩りも鮮やか。地元産の新鮮な食材を使い、安全安心と栄養バランスのとれた家庭の味がセールスポイントです。メニューは肉と魚を交互に使い、1ヶ月間同じものはないほど豊富だということです。

地域に開かれた作業所目指して

水曜日と金曜日には、バターロールと菓子パンの2種類のパンも焼いています。無添加で自然の感触、ふんわりとして、もちもち感が自慢です。弁当もパンも事前の注文がほとんどですが、作業所でも買えるそうです。

10年前、神埼市中央公民館そばにワークショップパストラルを開所したのが活動の始まり。ワゴンコインで食事ができる人気のレストランでしたが、今年4月に県の就労支援B型事業に移行し、広い施設が必要になったことから、現在地での再スタートとなりました。

ボランティアの中心は、食生活改善グループ。三十数人の会員が交代で協力されており、メンバーにとっても生きがいづくりに役立つというそうです。食材を提携してくれる地元の人もあり、「地域に



弁当作りに忙しい調理場風景

開かれた作業所」という理想も着実に実を結びつつあるようです。「これまでこれらは、市民の皆さんの手助けのおかげ。スタッフやボランティアが利用者をよく理解しているの、信頼して接してくれます」と大塚さん。これまでに5人が就職を果たしたそうです。

「一番の課題は、やはり販路の拡大。地域の行事や老人会などの注文にも応じていますが、利用者が社会で自立できるようにするために、もっと顧客を広げ、収入の安定につなげたい。できればパストラルも再開したいですね」と話されています。

一人ひとりが生き生きと暮らす元気な神埼を。市民の立場で、住みよいふるさとづくりに取り組んでいる団体をシリーズで紹介しています。



無添加にこだわったパン作り



地元の食材をいかした弁当



NPO法人「ふくしの里神埼 ザ・かんざき」

神崎市神埼町田道ヶ里2528番地1 TEL 0952-53-2936

平成12年9月に小規模作業所・ワークショップパストラルを開設。平成14年にNPO法人格を取得。平成22年4月、障害者自立支援法の施行に伴い、就労支援B型として活動場所を移転。スタッフは9人。現在、28人が通所し、弁当、パンの製造や宅配を行っている。

市のうごき(平成22年6月末日現在)

- 人 □ 33,505人(対前月 -15人)
(男/16,009人 女/17,496人)
- 世帯数 11,158世帯(対前月 -11世帯)