

発行：社会福祉法人 くまもと障害者労働センター 〒861-8039 熊本市東区長嶺南 1-5-4 0
TEL: 096-382-0861 FAX: 096-285-7755 <http://1985orange.com>



新年あけましておめでとうございます。
昨年、労働センターだいたい 40 周年、第 40 回共同連大会、エコネットみなまただいたい 40 周年という記念すべき年が重なり、共同イベントを盛大に開催できたことを心より嬉しく思います。

40 年の歩みと社会の変化

労働センターが発足した 40 年前、障害者が地域で働き生活する環境はまだ整っていませんでした。しかし、当事者主体でセンターを立ち上げたことで、障害当事者が積極的に社会に出ていくようになり、これが契機となって「バリアフリー」という言葉が生まれました。低床電車やノンステップバスの普及、ホームヘルパー制度の創設など、社会のバリアが徐々に解消され、自立生活がしやすい環境が実現しつつあります。当初、わずか 3 人の障害当事者で始まった労働センターは、今や総勢 60 名で活動するまでに成長しました。特に、20 名の障害当事者が一人暮らしを実現しており、これは地域で暮らすという私たちの活動の大きな成果です。

仕事内容の進化と地域との連携

仕事内容も大きく変わり、現在はお弁当づくりやお菓子づくりに力を入れています。お弁当づくり一つをとっても、調理、盛り付け、配達準備、メッセージシール書き、割りばし袋へのコメント書き、配達など、多くのメンバーが役割を分担して関わっています。

また、活動の様子は Instagram でも積極的に発信しており、地域の方々との関わりも深まっています。「おれんじかふえ」では、エコネットみなまたの無農薬の柑橘を使ったみかんジュース、ソフトあいく、スフレカステラ、クグロフなどの新商品開発にも取り組み、地域の方々が気軽に立ち寄れる場所となっています。こうした地域との交流が、メンバーやスタッフの仕事への喜びや意欲向上につながっています。

24 時間介護制度実現の経緯と制度の課題

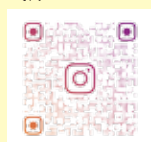
生活面においても、ヘルパー制度を活用して暮らす障害当事者が増えました。特に、人工呼吸器を使用する当事者の 24 時間介護については、当時の熊本県副知事であった現・木村知事との交渉により、熊本市での制度実現を果たしました。しかし、制度ができて使いにくい部分はまだ残されており、当事者が声を上げることで、誰もが使いやすい制度への改善が続いています。

行政への提言と平和への願い

最後に、福祉の現場の声として行政制度に訴えたいのは、現場の声を反映した働きやすい予算の確保です。介護に携わる人々の生活が厳しくなれば、離職者が増え、全国的に人手不足の事業所が増加し、障害者の今後の生活そのものが立ち行かなくなります。処遇改善は喫緊の課題であり、今後も強く訴えてまいります。

また、社会情勢に目を向けると、国防の観点からオスプレイや長射程ミサイルが熊本に配備されようとしています。これは沖縄の米軍基地問題と重ねて考える必要があります。決して戦争にならないよう声を上げるべきです。なぜなら、戦争が起きた際、最も配慮が必要となるのは、障害者や高齢者、子どもたちだからです。労働センターとしても、この問題に対する取り組みを差別をなくす運動の一環として捉え、平和を訴えていく必要があると考えます。

2026 年度も、仕事を通じて社会的な課題にも積極的に取り組み、地域との関わりを大切に活動してまいります。皆様とご一緒に、今年も楽しい一年にしたいと願っております。



くまもと障害者労働センター
代表 倉田 哲也

@ORANGE_CAFE

◀インスタはこちらから



いざ愛媛・松山へ ~まどか・ひとみの決意!!~

山本 円香

道後温泉の観光地にある A 型事業所 Akari「パイ専門店 Tsutsumi」さんへ研修に伺いました。店舗は明るく開放的で、ショーケースには焼き立てのパイが並び、外からも作業の様子が見えるつくりになっています。ジェラートも 6 種類ほど提供されており、観光地にふさわしいおしゃれなお店という印象を受けました。

研修では、Tsutsumi さんが商品に強い自信と誇りを持ち、「どこにも負けない」という気持ちで取り組まれていることが伝わってきました。パイ作りでは、その日の担当者が材料の計量やフィリングを包む作業を分担し、グループに分かれて協力しながら、利用者の皆さんが楽しそうに作業されていました。この姿を見て、私たちも同じように、誇りを持って商品づくりに取り組める環境を整えたいと感じました。

現在、おれんじかふえで提供しているパイは包み方が少し難しく、製造メンバー全員が関わるには工夫が必要です。今回の研修を通して、誰もが参加しやすい包み方や工程を見直し、メンバーみんなが自信を持って「自分が作ったパイです」と言えるような製造方法を確立していきたいと思いました。

また、Tsutsumi さんでは常温で 3 日間の賞味期限を実現されていますが、当店で同じようにするのは難しいかもしれません。しかし、フィリングの水分量を減らす工夫や焼成時間・温度の見直しなど、試行錯誤

を重ねることで、1 日でも長く美味しさを保てる商品づくりに挑戦したいと感じました。子どもも安心して食べられる、安全でおいしいパイの製造を目指して、これからも取り組んでいきたいと思っています。

さらに、かふえ全体の雰囲気合う包材や見せ方についても、今回の見学を参考にしながら、スタッフやメンバーと一緒に意見を出し合い、より魅力的な商品提供ができるよう検討していきたいです。

今回の研修は多くの気づきと刺激をいただき、大変有意義な機会となりました。この経験を今後の製造や販売に活かし、より良い商品づくりへとつなげていきたいと思っています。研修に行かせて頂き、ありがとうございました。



松永 瞳

愛媛県へレッツ GO!!

少しの緊張感とワクワクな気持ち。きっと一人だけ旅行気分(笑)

車とフェリーを乗り継いで約 6 時間。目的地はパイ専門店の Tsutsumi さん。

道後温泉通りにあってレトロな雰囲気に今風のお洒落な建物。お店はそんなに大きくないけど、目の前でパイを焼いていてバターのいい香りに、ついつい入ってみたいくなる!

地元の素材を活かした 9 種類のパイと 6 種類のジェラートがあった。私が選んだのは青みかんジェラート。一口ぱくり。えっ!めちゃうくちゃ

美味しい!! 青みかんってどんなのか知らんけど、甘酸っぱくてサッパリさわやか。3 個はいけるな。いや 4 個かな。いくらでも食べたい気がした。

うわあー!なんやココ。めちゃうくちゃ立地はいいし、オシャレやし、観光客で人気のスポットだし。いいなー!! おれんじかふえもこんな風にしたい!が正直な私の感想。とにかくカメラにおさめよう。私の目的は、商品棚のディスプレイやお店の内装を学ぶこと。直観だけで生きてきた人生。いいと思うものは、いい。真似をすることも大事

だとおもったそんな初日。次の日は、約 3 時間の滞在時間。刻々と時間が迫る中、メンバー 1 人 1 人が生き生きと働く姿が印象的だった。また、チラシ、梱包のデザイン、棚のディスプレイなど全部自分たちで考えていること。お店全体の一体感を感じた。

おれんじかふえに帰って来てから、何も手をつけずにいた。何からしていいのかよく分からなかった。でも「ディスプレイは進んでる?」の一言。やばい。何かしなければ。と思ったその日に、皆に協力してもらい、お店全体のプチ改装を試みた。

いい感じになった。でも、まだまだ未完成の店内。あーでもない。こーでもない。と皆に意見を求めながら毎日構想を練っている。新しい商品棚に今月はクリスマス商品を並べてみた!店内が明るくなった!楽しい!と思えた。Tsutsumi さんの様にはいいかないけど。おれんじかふえにしか表現できないことは必ずあるはず!

直観だけでは見えないもの。作っていく過程も大事なんだと学んだ。

比べる必要なんてない。まずは、とにかく行動する。やってみる。がんばるぞ~('ω')ノ



プチ改装後のおれんじかふえ

