



発行日 平成29年8月15日  
発行所 特定非営利活動法人  
フードコミュニティ目黒  
理事長 渥美 昭美  
〒152-0001  
東京都目黒区中央町2-32-5  
スマイルプラザ中央町  
TEL: 03-5768-0707  
FAX: 03-5768-0717  
E-mail: okowa@fc-meguro.com  
http://www.fc-meguro.jp/

## 障害のある方の豊かな社会参加を目指して

文部科学省初等中等教育局 視学官 丹野 哲也

特定非営利活動法人フードコミュニティ目黒の皆様におかれましては、日ごろより特別支援学校卒業生の働く場や機会をおつくりいただく等、障害のある方々の就労支援等にご尽力をいただいておりますこと心より感謝申し上げます。

文部科学省では、平成26年1月に批准した「障害者の権利に関する条約」を踏まえ、子供たち一人一人の自立と社会参加を見据え、その時点で教育的ニーズに最も的確に応える指導や支援を行うことができるよう、教職員の専門性の向上、教育環境の整備、障害のある子供に対する様々な合理的配慮の一層の充実等に取り組んでいるところです。特に本年4月には、学校の教育活動の根拠となる新しい特別支援学校学習指導要領を公示したところです。今般の改訂では、現行の学習指導要領でも重視されてきた自立と社会参加に向けた取り組みをさらに推進していくべく、各学校において、卒業後の視点を大切にしたり取り組みを計画的に行っていくこと、生涯学習への意欲を高め、生涯を通じてスポーツや文化芸術活動に親しみ、豊かな生活を営むことができるよう配慮することを新たに規定しています。

特別支援学校では、これまで蓄積してきた教育活動をさらに充実させていくために、地域の様々な関係機関等と連携しながら、卒業後の子供たちが豊かな社会参加が果たせるように、学校としての教育成果を最大化させていく計画的な取り組みが求められているといえます。

今後とも更なる特別支援学校等との連携や障害ある方々の就労支援等にご支援いただけるようお願い申し上げます。

## 振り返って

フードコミュニティ目黒 理事長 渥美 昭美

お陰様で、フードコミュニティ目黒(FC目黒)は今年度で11年目に入ります。振り返ってみますと、長いようでもあり、あっという間に来たようでもあります。

当初、御門屋の社長さんからお赤飯製造を数か月間教わり、平成19年度からザ・ガーデンの目黒店・自由が丘店に出店し、現在も続いています。次に山菜おこわそしてお弁当、おはぎを販売商品として十分に通用し皆さんが購入してくださることを目指して何度も話し合いの結果、製造に関してはプロの職人を入れました。器に関してもどれが良いか何度も皆さんで話し合いをして決め現在のものになりました。

多くの方々に支えられてFC目黒の今日があるのだと思って大変感謝申し上げます。

今年度は、4月に移行支援の利用者を企業就労させました。目黒区との契約で3月までに3名を就労させないといけませんので、支援員は合理的配慮を考えて一人一人の障害の特性を的確に把握し企業にわかりやすく伝える取り組みをしています。企業の方も考えてくださっていますので、この状況で企業就労を頑張してほしいと思っています。

今後ともFC目黒にご指導ご鞭撻をよろしくお願い申し上げます。



## FC目黒設立10周年を迎えたことに感謝

フードコミュニティ目黒 施設長 吉塚 晋

FC目黒は、平成19年に設立しましたので、今年で11年目を迎えたこととなります。遅ればせながら、今年の10月7日には、総合庁舎の大会議室で『FC目黒設立10周年記念お祝い会』を開催する予定です。以下、FC目黒開設の頃からのことを少し振り返ってみたいと思います。

### ～平成19年1月『設立記念セミナー』を開催～

事業所開設に向けての準備会が、平成18年8月から始まりました。翌年1月には中町の店舗に事業所施設を借り、内装工事を進めていきながら、1月22日には、『FC目黒設立記念セミナー』を開催。中目黒GTプラザホールで区長を始め、就労関係の方々等100名以上の出席の中、当時目白大学教授の松谷勝弘先生をお迎えして『就労支援事業所に期待するもの』と題して、記念講演をお願いしました。このセミナーは、就労移行支援を目指しての当事業所設立にふさわしいものでした。

### ～事業所を『フードコミュニティ目黒』と命名。ブランド名は『米創庵』～

事業所の自主製品として、御門屋の社長をはじめ関係者の方々に多大な支援を受け、まずはおこわ製造・販売を安定して行えるよう体制整備をしていきました。

食を通じて皆に幸せを運ぶコミュニティとして、事業所名を『フードコミュニティ目黒』と名付けました。『食』のブランド名は、『米創庵』。同年11月には、弁当の製造・販売も開始しました。20～30食から始めた弁当が、今では200食を超えるようになりました。

### ～利用者1名でスタート。働く力の育成を目指して～

事業所の基本理念、「障害者も健常者同様地域で自立し、社会参加の促進を図る」「一人一人の能力を最大限に伸ばし、地域で優秀な事業所を目指す」を掲げ、同年5月に1名の利用者の支援から始めました。5年後には15名、現在は17名の利用者が通所しています。10年経つので、当然利用者は年齢が高くなっていきます。いつまでも若々しく生き生きと働くために作業の間に毎日取り組んでいることがあります。それは、45分の運動と30分の学習です。皆さん頑張っています。



学習の様子



仲間と一緒に体操

### ～事業所の移転。スマイルプラザ中央町へ～

平成22年度、元区立第六中学校の校舎を改修し『スマイルプラザ中央町』として区の福祉施設が開所。一階の一部に300食以内のお弁当の製造が可能な厨房施設を作っていただき、5月に移転しました。日当たりの良い部屋は、受注作業が出来る作業室として使用し、快適に作業を行っています。

### ～都より平成23年3月に就労継続支援(B型)事業所、12月に就労移行支援事業所として承認～

就労継続支援(B型)利用者14名、就労移行支援6名を定員として今日に至っています。就労移行支援利用者は今まで8名が就職していきました。

FC目黒開設から10年間、様々な事を乗り越えてこられたのも、たくさんの方々のご支援やご協力を頂いたお蔭と深く感謝しています。これからも、「地域で優秀な事業所」を目指して職員一丸となって努力していく所存です。

## 就労移行支援・定着支援の様子

今年の春は、3月にTさんが、4月にYさんが約二年間の就労移行支援を経て就職しました。FC目黒の就労移行支援・定着支援の様子を紹介したいと思います。

### 就労移行支援

移行支援を利用する方たちは皆、企業への就労という目標は同じですが、年齢や経歴はもちろん、課題がそれぞれ異なります。希望の職種が明確な方もいますが、多くの方は自分の適性やそれぞれの業種のイメージをしっかりとつかめていない状態からのスタートです。

◆適性を探ることから◆ FC目黒での受注作業、弁当配達・販売、厨房作業等の様々な作業を通して一人一人の適性を探り、活動の中で見えてきたそれぞれの課題を把握し、目標を決めて改善に向けて支援をしていきます。

◆働く態度の育成、企業面接に向けて◆ 作業においては、スキルを磨くだけでなく、挨拶、正しい言葉遣い、確実な報告・連絡・相談等、働く上で基本となることをしっかりと身につけられるように日々の作業の中で取り組んでいます。また、就労していくためには週に5日しっかりと働ける体力をつけていくことも大切です。毎日約4時間の作業に真剣に取り組み、週末でリフレッシュするというリズムを作っていきます。作業以外では、企業との面接対策として、毎朝1分間スピーチや履歴書の書き方の練習、ビジネスマナーの学習等を行っています。

◆施設外活動◆ 企業見学やハローワークでの求職活動、しごと財団合同面談会等へ毎回支援員が付き添い、企業実習へつなげていきます。実習を経験していくことで働くイメージを具体化し、希望の職種を決めます。

必要に応じて個別の活動も入れながら、日々の訓練と実習を重ね、本人に合った企業への就職の実現を目指しています。

### 定着支援

就労した後も出勤前・退社時の電話連絡、定期的に来所しての“振り返り”、企業・ご家族からの本人の様子聞き取りや連絡調整、定期的な企業訪問、必要に応じて面談等を行っています。本人の悩みやちょっとしたつまづき等に気づき、早い段階で解決していく支援が必要です。

就職して3か月が過ぎたYさんは、毎日の倉庫内での商品の仕分けやピッキングの業務にだいぶ慣れてきました。伝票を見て、それぞれの台車に指定された商品を載せる作業にとってもやりがいを感じているようで、「この会社に就労出来て本当に良かった！」と話しています。毎日の出勤前・勤務終了後の電話連絡、週3回のFC目黒での“振り返り”、定期的な企業訪問等を行い、できるだけ長く生き生きと働けるよう支援しています。



Yさんの仕事ぶり

今後も、安定した就労の実現に向け、利用者の方たちと共に頑張っていきたいと思っています。

(就労支援員)

## 厨房清掃の情熱に圧倒！

利用者が厨房内でどんな仕事ぶりなのか紹介します。

午前は、利用者や職員の昼食のおかず盛りから始まります。人数分お皿を用意して均等におかずを分けます。毎日3~4種類あり一個ずつ盛れるものは容易ですが、肉や野菜等が混ざっているおかずは難しいです。今では、手早く盛り付けられるようになりました。



盛り付けの様子

午後は、明日の赤飯仕込み(餅米を量る⇒研ぐ、小豆を量る⇒煮る、餅米と小豆の煮汁を合わせる等)、自分達が食べた後の食器洗い、配達に使った箱洗い、厨房内の床清掃は毎日やっています。スマイルプラザ中央町に移った頃の厨房と変わらず、ピカピカの状態は今でも保ってい



床清掃

ます。水道の蛇口ひとつにしても洗剤で磨き、水洗い、水滴が残らないようタオルで拭き取ります。床はデッキブラシを使用して洗剤で磨き、バケツやホースで水をまき、ワイパーで水かきします。これらの作業は責任感をもって夢中でやります。その姿の熱の入れように圧倒されます。今ではリーダーシップをとる利用者もいて、チェックシートを見ながら、今日は〇さんがA箇所、〇さんがB箇所…と、仕事分担しながらやっています。

利用者の頑張りで厨房が成り立っています。掃除が行き届いてこそ衛生管理が保たれていると言えます。就職する利用者には、さらなる技量が要求されるやもしれません。FC目黒の厨房で教わったことが糧となり、就職への近道になるよう取り組んでいきたいと思ひます。

9月に入れば、またお萩の販売が始まります。利用者の作った愛情たっぷりのお萩をぜひ食べてみてください。秋には、FC目黒は10周年お祝い会を行います。式典の準備に厨房はこれから忙しくなります。ごちそうをご期待ください。

( 職業指導員 )



\* イベント・サークル・会議等のお集まりに、ご予算に応じてお作り致しますので、お気軽にご相談くださいませ。

■ご注文・お問い合わせ  
電話03-5768-0707  
(9:00~17:00/土日祝休み)

### 安心・安全の厳選素材が自慢です！



宮城県産の環境保全米(減農薬)「ひとめぼれ」100%を使用。主菜は、肉または魚をメインに和洋折衷バラエティ豊か。すべて手作りしております。

白米弁当 / 550円

赤飯弁当 & 山菜おこわ弁当 / 各650円

(宮城県産こがね餅米100%使用)



赤飯  
グラムにより300~400円



山菜おこわ



お萩(5個入り)  
400円

※価格はすべて内税となっております