



発行日 令和4年10月16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/

障害のある方々の社会参加

フードコミュニティ目黒理事 (元目黒区小学校校長)
久保 栄

東京都の教育課題は多種多様にありますが、不登校からの若者の引きこもりが大きな課題でもあります。社会との関係をもてない人々をつくらないために学校教育はどうすればいいのか、支援事業はどうすればいいのか、長年にわたり論議され、方策が実施されてきましたが、不登校児は増加傾向にあります。

この課題に対して、私は個々の能力・個性を伸長し、互いを認め合える人間関係の構築とそれが可能である社会の実現が重要であると考えますが、それは障害のある方々の社会参加という視点でも同じことが言えるのではないのでしょうか。

今年3月まで私がかかわっていた社会教育施設では毎年2月に「#演劇的な一日」という演劇を通じた地域交流イベントをやっています。そこには様々な劇団や演劇サークルが参加していますが、障害のある方々が表現者として舞台にたつ劇団もありました。能力や個性の違いもありますが、生き生きと自信をもって表現する姿に私は観客として何度も感激しました。素晴らしい劇団運営であり、障害のある方々の素敵な社会参加だと思います。

FC目黒では就労継続支援B型等の事業により個々の能力向上を図っています。自主製品や受注製品の作業だけではなく、個々に沿った計画的な”運動“や”学習“を実施していることはFC目黒の強みです。また、「FC目黒ハウス」(グループホーム)は家を離れての社会参加であり、自立への大きなステップです。さらに、「おむすびカフェ米創庵」での仕事は重要な社会進出を担っています。

FC目黒の各事業の充実は障害のある方々の社会参加を伸長するものですが、広くとらえれば、誰もが住みやすい社会の実現に寄与するものだと思います。FC目黒の更なる発展を心より願っております。

現況報告

フードコミュニティ目黒 理事長 渥美 昭美

私共の区民センターの「おむすびカフェ」米創庵も7月で店がオープンして1年が経ちました。コロナ感染の行方に気が抜けない中ですが、お店の方は屋外プール開催も手伝って忙しい毎日でした。10月に開催した目黒区民まつりもお陰様で忙しい一日でした。カフェで働く利用者も1年が経ちますのでだいぶ慣れて来ています。9時スタートを店内の清掃から始まり、朝礼をして厨房の洗い物とカフェと食事の用意に入ります。11時オープン前にやる事がかなり有ります。その流れも理解して利用者同士が話し合っスムーズに動けるようになってきています。また、スマイルプラザ館内の通所施設「フードコミュニティ目黒」では新しい利用者もすっかり慣れて来てホッとしています。

開所4年目になるグループホーム「FC目黒ハウス」でも7人が入居して祭日にみんなで出掛けたり、誕生会を行ったりして楽しい日々を過ごしています。

今後とも3か所の施設を宜しくお願い申し上げます

利用者が輝ける場を求めて

フードコミュニティ目黒 施設長 吉塚 晋

日頃より、フードコミュニティ目黒の運営にご理解とご協力いただき感謝申し上げます。今年度は新しい利用者が3名入所し、B型の利用者は合計17名になりました。今回は、17名の利用者の皆さんがFC目黒でどんな生活をしているか、作業の様子を中心に紹介しようと思います。

9時から全員集合して朝礼。その後は、外に出て40分程度の運動。運動の後は作業服に着替えて約2時間、受注作業を中心に仕事をしています。

受注作業は、今現在4社から仕事を頂き、それぞれ分担して作業に取り組んでいます。利用者によって得意な仕事、好きな仕事、やってみたい仕事があります。ゆっくり丁寧に根気よく取り組む人、正確かつかなりのスピードでやり遂げる人と取り組み方はまちまちです。中には、同じ仕事を続けることで安定し自信を付けていく人もいます。また、自分でやりたいことを選んで取り組む人もいます。できるだけそれぞれの利用者の希望をかなえ意欲を持って取り組めるよう、個々の状況に合わせて仕事を割り振るようにしています。たくさんの量の受注製品が締め切りに間に合うよう出来上がっていきます。

午後は厨房での作業、廊下での作業、受注作業をおこなっています。

厨房では、3～5名の利用者が約1時間40分程度活動しています。マニュアル通りに行う自主製品の赤飯・山菜おこわの仕込みを10か月かけて覚えて一人でできるようになった利用者もいます。4月に新しく入ってきた利用者は得意な食洗器で活躍中です。床をデッキブラシで磨くのも彼らの仕事です。厨房の床やステンレスの調理台は、いつもピカピカです。

廊下では、お弁当の配達に使った折り畳みコンテナや発泡ボックス、台車、お盆等を拭いて消毒している人もいます。

その他、弁当注文の納品や付箋書き、弁当の仕分け、食器などの準備、ランチルームの食事の準備や片付け、割り箸の用意、近隣への弁当の配達、お萩作り等のたくさんの仕事を、利用者がそれぞれ分担して、責任をもって取り組んでいます。



FC目黒の分室としてオープンした目黒区民センターの『おむすびカフェ米創庵』は、1年が過ぎました。地域の方や区民センターを利用する方など多くのお客様に来ていただいております。ここで働いている利用者の開店までの仕事は、店内の清掃、物品補充・消毒、ドリンクの準備、食材の盛り付け、植物の水替え等。開店後は接客、食器の下膳・洗い、翌日のメニューの差し替え、片付けをおこないます。接客は、地域の方々との大事な触れ合いの場。Uさんは、「たくさんのお客さんに来てもらいたい」と話してくれます。

コロナ禍の中ですが、利用者たちは自分の力を十分発揮し、活躍しています。利用者の一人ひとりが輝ける場になるような事業所であり続けたいと考えています。

通所している利用者の方々へインタビュー

今回は、FC目黒に令和4年度から新しく通所している利用者の方々に日ごろのFC目黒の活動についてインタビューをしました。

FC目黒はどんな所ですか？

「楽しい。仲の良い人とお話や作業をする時間が楽しいです」
「色々な作業に慣れて、できるようになると楽しい場所」
「Tシャツが好き。楽しい」



ケアタグの糸通し

作業の中でも得意な仕事は何ですか？



食洗器(厨房作業)

「お皿洗い(厨房作業)」
「和菓子屋さんの袋折りです。綺麗に折り目がつけられるようになってきました」
「洋服のケアタグの糸通しです」



皆でラジオ体操

FC目黒の活動で楽しいことは何ですか？

「学習が楽しい。身体を動かすのも楽しい」
「学習の時間の『言語訓練』や運動の時間の『ジョギング』が楽しいです」
「運動が楽しい。皆でするラジオ体操が好きです」

やりがいに感じていたり、頑張っていることは何ですか？



お赤飯の仕込み

「厨房作業を頑張っています」
「厨房の仕込みを頑張っていて、最近はやり方をだいぶん覚えることができ一人でできるようになった。自分が仕込んだ赤飯がスーパーに並んだことが嬉しくてやりがいに感じる」
「洋服のケアタグの糸通しにやりがいを持っている。毎日遅刻せずに通うことをがんばっている」

今後頑張りたいことや意気込みを教えてください

「ずっと長い間頑張っていきたい」
「FC目黒での課題をクリアしていき、ゆくゆくは就職を目指したい」
「新しい作業やあまりやらない色々な作業をやってみたいです」



FC目黒のユニフォーム

一人一人、やりがいや目標をもって日々の活動に取り組んでいる様子が伝わってきます。新しく入所した利用者が仲間と楽しく交わり、やりがいを持てる作業や活動を増やして欲しいと思います。

『おむすびカフェ米創庵』人気メニューの紹介

FC目黒の分室『おむすびカフェ米創庵』は、お陰様で地域の色々なお客様に支えられて1年間が過ぎ、2年目を迎えています。注文の多い人気メニューを紹介します。

●●1位【おむすびプレート】●●

米創庵の看板メニュー！！

FC目黒のお弁当に使っている、冷めても美味しいと評判の宮城県の環境保全米を使ったおむすび2種。塩はミネラルバランスの良いピランソルトを使用。手作りで日替わりの主菜・副菜に、野菜たっぷりのみそ汁と自家製ぬか漬けが付いた、満足いただけるプレートです。



●●2位【たっぷり野菜の満足カレー】●●

野菜を美味しく食べてもらいたいという思いから生まれたカレー。7種類の野菜を細かく刻み鶏肉と一緒に煮込んだ優しい味です。野菜好きの方、野菜の苦手な方や野菜不足の方にもおすすめ出来るメニューです。

●●3位【鮭おむすび】●●

FC目黒のお弁当でも大変人気がある『鮭弁当』で使用している豊洲市場から仕入れている脂ののった鮭の切り身を焼き上げ、ほぐして使用しているおむすびが堂々の売れ筋3位。



スタッフ(利用者)のおすすめ!



【ベリーベリーパフェ】

生クリームやブルーベリー等木の実がたくさん入っていて見た目も可愛くて美味しいのでオススメです。

【季節限定メニュー】

その時にしか食べれない限定メニューでお勧めしたいから。是非注文して欲しい。

皆様のお越しをお待ちしています。



* イベント・サークル・会議等のお集まりにもご利用ください。

■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/650円

赤飯弁当&山菜おこわ弁当/各750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)

500円

※価格はすべて内税となっております