

特集

これが わたしのしごと



そこには、あなたの仕事があります。
 あなたにとって、かけがえのないその仕事。
 「今日はうまくいったね」
 「わたしは調子が出なかったな」
 「さっきの失敗は、今度気をつけないとね」
 「今日も一日終わったー」
 「みんなくろうさま」
 仕事がおわると、ほっとします。
 できあがったものは、どこかでだれかの手に渡ります。
 だれかが使ったり、食べたり、読んだり、
 もっと大きなものになったり。
 形はちがうけれど、みんながうれしくなる、それが仕事。
 あなたじゃなきゃ、できない仕事。
 仕事からあふれ出る自信と誇りを、共同作業所はいつまでも引き継いでいきたい。
 さあ、あなたの仕事は、なんですか。



わたしのしごと

養鶏／おにっこ味噌
埼玉県熊谷市 おにっこハウス



おにっこハウスの店内

夏になると最高気温を観測したことで話題になる埼玉県熊谷市。市内を車でしばらく走ると、目の前には田んぼの原風景が広がり、山小屋風のおしゃれな店が見えてきます。それが、ランチとコーヒーの店「おにっこハウス」。平飼いの地卵と自家製の味噌を使ったランチが大人気で、取材に訪れた日も広い店内は満席。

今回は、その地卵の養鶏場と自家製の味噌を製造している味噌加工場を見学させてもらいました。

◆養鶏場

おにっこハウスから程ない場所にある養鶏場では、約1800羽の鶏を自然に近い環境の平飼いで飼育しています。

勤続22年になる江袋晴美さん（40）は一番の古株、「肩もこるし膝も痛いけど、何より楽しいのはとにかく仕事をすること！」。

毎日9時から4時まで養鶏場で働いています。

養鶏場の作業は、餌やり、水やり、採卵、糞の片づけ、卵拭き、パック詰め等、たくさんあります。江袋さんは、どの作業も黙々とていねいに行ないます。しかし、働き始めた当初は暑い日も寒い日も鶏のお世話をしなくてはならない日々になんとは違う思いがありました。

「疲れるし、汚いし、夏場は臭いがひどいし…鶏糞を取る（掃除する）のが重くて大変だからさら



ピカピカに磨き上げた卵を見せる江袋さん

이었다」「仲が良い先輩がおにっこハウスで働いていたから、私も一緒にずっとおにっこハウスで働きたいと思っていた」

しかし、江袋さんがグループホームに入居したことをきっかけに、心境に変化が出てきたそう…。

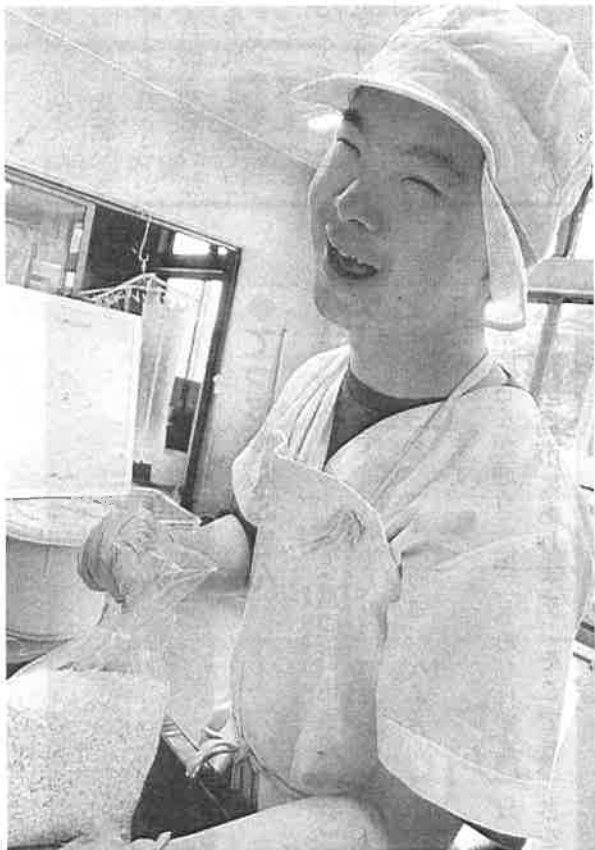
「毎日夜になると泣いていた。つらかった。家族と離れて寂しかった。新しい生活に慣れるのは大変だったけど、慣れたことで自信がついたこともたくさんある。それに、仕事中は仕事に集中しているから私は大丈夫！と思った」

休日には家族に江袋さんのお給料でご馳走したり、ヘルパーと買い物に行ったりして充

実した日々を過ごすことが、仕事への更なる活力へと繋がっています。

「仕事だから嫌でも当然だし、仕事だからやらなきゃいけないと思うようになった。ここ2、3年でやっとそう思えるようになった。それに他にできる人がいないから私がやらなきゃ」

卵を磨く手を止めずに、常に真剣な眼差しで答えてくれた江袋さん。そのとても素早くていねいに卵を磨く姿に感心していると、「汚れ卵を洗う時は長く水に浸けちゃダメなんだよ。」



「お給料でパパにビールを買った」と、笑顔を見せる関根さん

30tを製造しています。

大豆を洗う、蒸かす、大釜から出して冷まし、でき上がった麴と塩を混ぜ合わせる…昔

◆味噌加工場

卵は生きていて、呼吸しているからね。だからこうやってタオルで磨くんだよ」

江袋さんが行なっているすべての作業は、生命を扱っている仕事なのだと教えてくれました。

次に訪ねたのは味噌加工場。例年、味噌の仕込みは11月から4月、この期間に

ながらの製法でおにっこハウスの味噌はつくられています。夏には同じ麴を使って甘酒もつくっています。

特別支援学校を卒業したばかりの関根楓真さん（19）。4月からおにっこハウスで働いています。麴づくり甘酒づくりお店での接客すべて初めてのことですが、なんでも明るくチャレンジしています。

「学校より仕事が好きです！仲間がいるから楽しい。初めてのお給料でパパにビールを買ったら喜んでた！これからは結婚式のために貯金したいです」。

◆つながり

東京都小平市にあるあさやけ風の作業所で

NPO 法人おにの家

埼玉県熊谷市にある NPO 法人おにの家は、1987年に、地域の中で心身にハンディがある人たちとともに働く場をつくろうとスタートし、地場産の大豆や米を使った味噌づくりを柱に、平飼いの地卵を生産販売。ランチとコーヒーのお店「おにっこハウス」は連日大勢のお客さままで賑わっています。



なれた様子で電話をかける加藤さん

はおにの家の自家製味噌を仕入れて販売しています。発注を担当しているのは、加藤泉さん（53）。発注歴はなんと28年！どれくらい発注するかを昨年のデータや客足予想をしながらか決め、受話器を耳にあてると、大きく口を開けて一生懸命伝えます。

加藤さんは、この仕事に強くやりがいと誇りを感じていて、注文をする時期が近づくと他のことが手につかなくなるほど。

こうして加藤さんが注文した味噌は、地域の方々にとっても人気があります。

熊谷から車で二時間以上離れている小平の地で、おにの家の味噌が愛され浸透しているのは、加藤さんが一本の電話で繋いでくれているからこそ。そして、そこには地域と繋がりたいという願いが原点に共通してあるからこそなのです。

社会福祉法人もみじ福祉会

1980年、広島市で初めての無認可作業所として開設。1993年、社会福祉法人もみじ福祉会が誕生。

現在、「第一もみじ作業所」「第二もみじ作業所」「第三もみじ作業所」と3つの作業所と生活の場として「たんぼぼ」「夢トピア」「ドリームハウス」「ハッピーホーム」その他ヘルパー派遣事業、相談支援事業、放課後対策事業を行い障害のある仲間、家族、関係者の願いに応えるかたちで事業展開している。

◆てっちゃんふきん

「でっちゃん」こと富原哲也さん（47）は、もみじ作業所が法人化して以降、25年以上にわたって、「きょうされんふきん」を作り続けています。

富原さんが通う「第二もみじ作業所」は、広島県広島市にあります。ここでは、さ

わたしのしごと

きょうされんふきん／てっちゃんふきん
広島県広島市 第二もみじ作業所



り・縫製グループに所属。そこで作っているきょうされんふきんの製造を、ほぼすべて一人で担っています。

職員の木村悠孝さんは、「富原さんがミシンを縫うスピードは驚くほど速くて正確！さすが富原さんです」と話します。

第二もみじ作業所のさをり・縫製グループでは、年に1回展示会を開催しています。展示会では、きょうされんふきんの限定版パッケージ「てっちゃんふきん」を販売しています。