

令和2年度社会資源見学ツアー

街歩きコース



就労支援事業所きまま舎 (就労継続支援B型・就労移行支援)

統合失調症や気分感情障害、ニートや自閉スペクトラム症など、障がいを抱えながら暮らす若者の支援を目的に、新潟地域若者サポートステーションと連携し、前施設となるコミュニティカフェ鳥の歌を2009年に立ち上げました。

その後、地域活動支援センターⅢ型の「コミュニティカフェごっちゃ」として活動し、居場所としての機能を持ちながら就労困難な若者を支援できる事業所として発展していきました。

利用者に寄り添い一緒に考えていくことを大切にし、居心地の良い環境づくりを目指して、現在は「きまま舎」として就労移行・就労継続支援B型としての事業を展開しています。

きまま舎の中にはミシンが置いてありました。ここで作られた作品は、天寿園カフェkimamaで購入できます。

天寿園カフェ
kimama



地活Ⅲ型の要素を残しつつ、就労に向けた支援に力を注いでいる様子が窺えました。就労ありきではない柔軟性が感じられ、まさに若者の居場所としての役割をモットーにしています。

定着支援サービスは2年半で働いてから最大3年間支援し、就職に結びついたあとのフォローもしっかりされていました。基本的には1回/月面談ですが、仕事を始めて悩むことや相談したいことなどは、いつでも連絡できる相談できる関係性づくりが感じられました。

メンバーは皆表情が柔らかく、事業所内は穏やかな雰囲気です。居心地の良い空間でした。

事業所全体が、メンバー主体で動く支援で統一されているからこそ、職員との信頼関係が強く、高い就職定着率を達成していると感じました。

天寿園カフェきままは、5年前に今の場所でスタートしました。当初は環境の変化になじめず、建物の中に入れない人もいたそうです。通所の便が悪く、やめてしまうメンバーが出てくるかもしれないと危惧していましたが、誰もやめることなく公共交通機関を利用して通所しているそうです。

カフェの利用者は、様々で、1人でも利用しやすい環境でした。窓から見える景色も良く、とても落ち着く室内です。

メインメニューは全部で6種類で、どれもおいしそうです。1番の人気は「白根ポークソーテー柚子胡椒クリーム」で、白根ポークをこの値段で食べることが出来るなんてお得！とのこと。 「海老とトマトのフェットチーネ」は麺が手打ち麺であり、しっかりとした触感が楽しめます。鶏むね肉のグリーンソーテーはバジルソースの緑がとても鮮やかな一品で、こんがり焼かれた鶏むね肉に酸味の効いたソースは良いアクセントとなり、最後まで飽きることなく食べられる味付けです。その他のメニューもどれも本当においしそうです。素材に至るまで一つひとつにこだわりがあり、多くの方の協力があって現在の形に到達したそうです。そのため、料理はそれぞれ完成度が高く、老若男女問わず満足できる内容となっています。

ランチメニューではサラダとスープが付いており、ボリュームも満点！締めに出てくるパウンドケーキは、以前あるメンバーが作ってきたものがもたになっているとのこと。やや固めに焼き上げられたケーキはしっとり濃厚で味わい深く、付け合わせの生クリームとフルーツジャムでさまざまな味を楽しんでいるうちに、あっという間に完食してしまいます。

店内のスペースが広く、ベビーカーで子どもを連れてきても広々の空間です。子ども用の椅子もあるとのこと、子ども連れでも気軽に来れる雰囲気です。

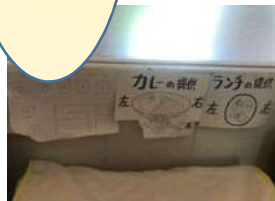
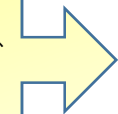


手作り雑貨の販売もされていて、需要のある布マスクやポーチなどが並んでいました。どれも可愛い柄で、使い勝手も良さそうです。

ランチのお箸を包むカバーもメンバーの手作りで、とても可愛いです。



働くメンバーたちがいつでも確認できるように、レジ裏にメニュー表や略語、配膳方法などのメモが掲示されていました。



らいふあかり（就労継続支援A型）

平成31年3月、古町の中心街5番町のアーケード内に開設されました。現状の主な事業所内作業は、クジ引きの制作と鏡もちの飾りの組み立てなどです。他に印刷物仕分けや梱包宛名シール貼りなどもありますが、コロナ禍のため仕事が激減しているそうです。

外部作業では、ビジネスホテルでの水回り清掃やコインパーキングの清掃、箱折りなどといった体力のいる仕事が多く、社会性が求められることも多いそうです。

そんな中、欠かさずしているのが地域貢献活動です。5番町のゴミ拾い、花壇の土をきれいにするなど、地域交流をすることで周りのお店や学校などとも馴染みの関係を築きました。アニメ・マンガ専門学校の学生から「らいふあかり」専用の素敵なポスターを作製していただき、展示や飾り付けをするなど交流を深めています。

作業や地域貢献活動を通じて、利用者さんにやりがいや生きがいを感じられるような支援を心がけています。



入り口にはイメージキャラクターのポスターが貼られており、とても華やかな雰囲気でした。キャラクターは向かいにあるアニメ専門学生が考案したもので、ポスターを見るために立ち止まる通行人もいるとのことで、親しみやすく、地域交流にもつながっています。



事業所内には可愛い等身大パネルもありました



現在の作業は主にトイレトペーパーのカバー付けやくじ引き、鏡餅の飾りセットの作成等です。コロナの影響で作業量は減少しており、人数調整や作業スペースを確保する等、作業環境を整備した中で活動しています。

メンバーのモチベーションを保ちながら就職指導を行っていくことはとても難しいとのことで、就職の実現には体と心を同時にケアしていく必要があると感じられます。

SAKURA新潟NEXTセンター（就労移行支援）

元々は人材派遣会社というだけあって、スタッフ教育がしっかりとしている印象を受けました。派遣するのではなく、やる気に応じて派遣できる人材を育成しています。障がい者雇用の人材派遣サービスや定着支援サービスはもちろんのこと、守るだけの福祉ではなくアクティブ就労への道を広げているとのことでした。

カリキュラムやタイムスケジュールの内容も、とてもレベルが高いと感じられました。就労準備に入る際にも、評価シートを用いて評価基準に達しなければ、何度でもチャレンジしてもらおうそうです。トライアル雇用から就職し、挫折しても再チャレンジします。その間のサポートも手厚くされています。

障がいを抱える人の魅力や持てる力を見出し、能力を伸ばしていける環境もあります。



カリキュラムは緻密に構成されており、事務機器関連の設備が豊富に揃えられていました。

さらに、求人に関するさまざまな情報が常に更新されており、事業所に行くだけで多くの情報を得ることができる仕組みになっていました。

サービス利用者さんたちは、集中して作業に取り組まれていました。仕事を学ぶ意識が高く、自分が行っている作業に自信を持っている様子がうかがえました。



掲示板には多くの求人情報が張られており、いつでも最新情報を確認できます。



焙煎コーヒー温（地域活動支援センターⅢ型）

静かな環境のマンションの一室に、昔ながらの温かい雰囲気を醸し出す空間があります。落ち着いて寛げる佇まいで、のんびりと過ごせる環境。それが焙煎コーヒー温です。

パンケーキMIX手作りお菓子を頂きましたが、甘さ控えめでしっとり感があり美味しかったです。

今年度は新型コロナウイルスの影響で作業が少なく、クロスパル（生涯学習センター）閉鎖の際には、クロスパル1階に出店しているカフェを閉めざるを得ない状況となり、多くのメンバーが焙煎コーヒー温に集まり対応に苦慮したそうです。クロスパル再開後は、感染対策を講じながら6月よりカフェを再開しました。現在、客足は戻っているようですが、カフェ以外の作業は未だ少なく、毎日の活動は手芸や焙煎などの作業を1時間、みんなでお菓子作りをするのが1時間程度です。

1日の利用者人数で補助金が決まるので、新規利用者を増やしたいとのことです。現状を維持しながら、作業依頼や販売先の拡充、利用者の増加を促進できればよいと感じました。



ホットケーキミックスを使ってメンバーさんたちが手作りしたお菓子をいただきました。お茶うけにピッタリで美味しかったです。皆で楽しくお菓子作りをしたことが伝わってくるお味でした。



今年度はコロナの影響で販売できていない雑貨が多数余っているそうです。見せていただいた作品の完成度はとても高く、バザーが開催できない現状をとっても残念に感じました。



ビーフカレーはボリューム満点で食べ応えあり、牛肉のコクがよく染み出たルーとご飯の相性は抜群で、時間をかけず一皿簡単に完食することができました。

山菜ピラフにはわらびが入っており、味付けも丁度よく美味しくいただきました。量的には控えめですが、スープや果物も付いて充実したランチです。

コーヒーのやすらぎブレンドは酸味と苦みがバランスよく、さっぱりした飲み口で、食後に最適な味わいでした。

久遠チョコレート新潟（就労継続支援B型）

店内は可愛くレイアウトされており、入店するだけで楽しくなるような空間でした。厨房は清潔感があり、普段から調理器具を大切に扱っていることが伝わりました。

見学当日はメンバーとスタッフを合わせて5名の方が稼働していました。他の事業所からの紹介で来る方もいます。立ち仕事が多いので体力のいる作業内容ですが、丁寧な仕事ぶりで効率よく稼働されていました。チョコレートの製造種類は多彩で、製造に関しては主にスタッフが行っていたところ、新型コロナの影響で空いた時間を利用してメンバーに製造作業をレクチャーし、現在はメンバーも製造を担っているそうです。

手袋、マスクを着用し、包装作業や検品における衛生管理もしっかりとしています。メンバーの方はみな集中して作業に取り組んでおり、立ち仕事にも関わらず疲れた様子は一切見られませんでした。商品を取り扱う手付きはとても丁寧で、自社製品に対する意識の高さがうかがえました。



店内はどこを見ても可愛らしい雰囲気、チョコレートの甘い香りをかぐだけでワクワクする空間でした。

テリーヌがお勧めということで購入し食べてみたところ、濃厚でまったりとした味わいでコーヒーのお供に抜群です！たくさんの種類があるので、いくつ食べても新しい味との出会いがあります。

