



Vol.1

せたがやそだちの アップルパイ



アップルパイ以外のメニューも好評



ハレントインやホワイトデーにも対応



焼き菓子詰め合わせはギフトにどうぞ

東

京の住みたい街ランキング上位に名前を連ねる自由が丘と二子玉川。この2つのエリアの真ん中、世田谷区等々力にあるお洒落な喫茶店「パイ焼き茶房」。

実はこのお店は社会福祉法人はるが運営する小規模通所授産施設で、ケーキやお菓子の製造・販売を行っているのは一般就労を目指す障害を持った方たちなので



一般就労を目指して集中して作業をする利用者の方々

す。その看板メニューは「せたがやそだちのアップルパイ」。サクサクの生地と区内に2つしかないりんご農園で収穫されたりんごの上品な甘さがマッチしています。

お店から歩いて10分ほどの「社会就労センターパイ焼き窯」は就労支援多機能型の事業所として登録されており、毎日約30人の利用者がケーキやお菓子を製造しています。

はじめは

94年頃、お菓子作りが好きな同法人常務理事の西谷久美子さんが別の作業所に勤務していた時、「もっと高い工賃を得て、いずれは経済的に自立したい」という利用者の声に押され、利用者や知り合いのパティシエ、地域の主婦、障害児学級の教師らとお菓子作りのオープンキッ

チンを企画したのが始まりでした。西谷さんの想いに賛同した職業・性別・年齢の枠を超えたボランティアやスタッフの支えもあり、01年に法人化し、現在に至ります。

一般就労を目指して

「一般企業では、全体の流れを見ずに仕事をすることはありませんので、こちらでもこの人は粉だけをふるって、この人は卵だけを割って、という流れ作業は行いませ

ん。流れ作業の方が効率的で工賃も上がるのかもしれませんが、一般就労を目指すためには製作工程を全体的に捉えなければなりません。まずは使う道具の種類・材料名・分量を覚えるところから始めて、うまく作れなかった時には何を直せばよいのかなど、作業を俯瞰して次に

活かして「す」と、管理者の鹿島法博さん。

材料にこだわって

レシピはプロのパティシエ直伝、有名店でも使用するフレッシュバターや地卵、ヨーロツパのチーズやチョコレートなど材料にもこだわっています。アップルパイのりんごは、区役所職員から区内のりんご農園で規格外のりんごが出荷できず困っているという話を聞いてりんごを分けてもらったのが始まりでしたが、今では立派な取引先に昇格し、秋の収穫時期には収穫・運搬を利用者の業務としてまかされています。

2つの熱意

「50種類以上の焼き菓子全てに心を込めて作っています。企業からの発注や卸先

を開拓して、もっと利用者の働ける場を作りたい。発注してくださる企業や卸先をご存じでしたら是非教えてください。」と当誌の読者の皆様や取材元の我々への営業活動も忘れないスタッフの熱意と、利用者の一般就労への真摯な想いと静かなる熱意が詰まった「せたがやそだちのアップルパイ」、是非ご賞味下さい。

パイ焼き茶房

住所 東京都世田谷区等々力 2-18-1
TEL&FAX 03-3703-0415
URL <http://www.paiyaki.net/>

社会福祉法人はる・パイ焼き窯

住所 東京都世田谷区等々力 2-36-13
TEL 03-3702-0459

社会福祉法人はるの詳細は WAMNET はたらきパーク (障害者就労支援情報) でも見ることができます。是非ご覧下さい。

URL

<http://www.wam.go.jp/ca30/shuroshien/c02.html>

WAM NET
トップページ

障害者就労支援
情報コーナー

クリック