



野菜ランドみやこ支援員の根間さん(右)と従業員。中央は、福祉体験にきていた地元中学生。広々としたビニールハウスでの作業風景。

①②収穫した野菜の根を取り除き、計量・袋詰をして出荷できるように整える。③地元中学校による福祉体験の様子。苗テラスで成長した苗の植え替え作業中。④⑤苗テラス内部。温度を20℃～23℃に保ち、1週間から10日ほどここで苗を育てる。温度管理・水、照明管理のすべてが自動で行われ、発芽率はほぼ100%。ここで育てているのは、水菜、ビート、ルッコラ、レタス、ほうれん草の5種類。



『農業』と『福祉』の連携

農業と障がい者支援。2つを結びつけることで、担い手不足と心のケアを実現させる。

野菜ランドみやこ

住所：平良字西仲宗根 741 番地 | ☎ 79-5223



働く喜びを知る
職場で伸び伸びと作業することは、体に心地よい適度な疲労が溜まります。それによって、夜は快

「障がい者だからと言って特別扱いはしません。職員も利用者も同じ仕事をしています。」と話す所長の恩河清人さん。「お手伝い」をしてもらうのではなく、しっかりと『仕事』として働いてもらうことで本人の自覚に繋がります。事業所として機能していく。作業所を見て回ると、どの利用者も真剣な顔つきで苗の植付け作業や、野菜の出荷作業に取り組んでいました。



地元の中学生に苗の植替え作業を教える知的障がいの友利さん。中学生も「分かりやすい」と話すように、テキパキと指導する姿からは、障がいを全く感じさせない。

特別扱いはしない

「障がい者だからと言って特別扱いはしません。職員も利用者も同じ仕事をしています。」と話す所長の恩河清人さん。「お手伝い」をしてもらうのではなく、しっかりと『仕事』として働いてもらうことで本人の自覚に繋がります。事業所として機能していく。作業所を見て回ると、どの利用者も真剣な顔つきで苗の植付け作業や、野菜の出荷作業に取り組んでいました。

広

々としたビニールハウス内に、青々とした野菜の香りが広がるのは障がい者雇用施設の野菜ランドみやこです。就労継続支援A型事業所として2010年にオープン。温度管理等をコンピュータ制御し、カーテンも自動で開閉する最新設備を整えた事業所。現在は、20名の利用者が働いています。

食と福祉のチャレンジ

眠でき、心身ともに好影響があるように思われます。どの利用者も、「働くことって楽しい。汗をかいた後のご飯が美味しい。」と笑顔を見せていました。

20年ほどひきこもり状態だった利用者の家族からは、「笑顔で生き生きと作業していて嬉しい」と喜ぶ声が聞こえています。また、お客さまから「障がい者の方が働く場面に出会う機会はなかなかないが、とても楽しそうに集中して仕事しているね」という声をかけていただくことが多いとのこと。「障がいに対する理解と愛情があれば、日本一住みやすい宮古島になると信じています」とみやこ福祉会理事長の伊志嶺博司さんは、嬉しそうに語ります。

個性を活かし 地域のために 働いている

街

中、市役所、病院、福祉施設、銀行や保育所などで、「アダナスパンいかがですか?」と、元気な声が響き渡るのを聞いたことがありますか?。平成16年の開所以降、宮古島の障がい者を見守り・支えてきた『パン工房アダナス』。障がい者本人の気持ちを尊重し、「どこで」、「だれと」、「どんな暮らしがしたい」のかを大切な事と考え自立を支援しています。



①シール張りをするのは、知的障がいと下肢障がいをもつ渡久山麻衣さん(29)。集中力がすごい。②計量を担当する知的・身体障がいの勝連一基さん(30)。寸分違わぬ正確さ。③知的障がいの友利晃さん(56)はパンの成形を担当。この日はあんパン作り。④パンを焼く作業等は、職員が担当することで安全性と作業効率アップを両立させている。

パンで繋がる地域交流

市内のいろんな場所で訪問販売を実施しているパン工房アダナス。直接、顔を合わせて話をすることから障がい者との交流が生まれ、理解に繋がります。また、市内の各中学校から職場体験として、生徒がパン作りを手伝いに来ています。



パン工房アダナス

住所：平良字久貝 1264 番地 ☎ 74-1188
営業時間：10時～17時半(土日祝日定休)

障がいの個性を活かす創意工夫

パン工房アダナスでは、7名の職員と25名の利用者が働いています。利用者は、主に知的障がいのある方たち。約30種類のパンを1日に1,000個以上製造する秘訣は、作業工程の工夫にあります。パン生地は、機械で1個サイズに分割され、利用者が成形し具を入れる。生地の厚みや、具の量も誰が行っても同じになるよう道具を工夫しています。「ここで働くのがとっても楽しいです」と話す友利晃さんは、ア

ダナスで15年働いている。複雑だった危険な作業は機械や職員に任せられることで、利用者は決まった作業に集中できる。「職員が休憩を促すまで、もくもくと作業を続ける集中力は驚異的」と、話すアダナス責任者の友利聡さん。利用者の力を最大限に発揮する環境が整えられていました。



アダナスの製造を支える分割機。決まった分量の生地を入れると、数秒で60gごとに分割。この機械の導入により、製造できるパンの個数と種類が大幅に増えた。