

NEWSLETTER

Mar. 2024 NO.70

発行：特定非営利活動法人リカバリー
〒065-0033
札幌市東区北33条東15丁目1-1
エクセレムビル4F
電話(011)374-6014 FAX(011)374-6041
e-mail recovery@phoenix-c.or.jp
HP <https://npo-recovery.org>



「さまざまな変化に向けて」

特定非営利活動法人リカバリー
代表 大嶋 栄子

3月に入り、札幌は一気に春の陽気に思えたかと思えば翌日に雪が降るなど、不安定なお天気が続いています。みなさんがお暮らしの地域では、もう春が訪れているのでしょうか。

さて、すでにHPやSNSで「それいゆまつり」の5月延期についてお知らせしましたが、このたび運営するカフェをエクセレムビルの2階へ移転する予定です。これまで法人は何度か事業規模の拡大に応じて場所を移動してきました。途中でグループホームの火事というアクシデントに見舞われながらですが、応援して下さる人たちの出会いで事業が継続され現在に至ります。

2005年にオープンした最初のCafe Soleilは、北欧デザインを取り入れたとても素敵な落ち着いた空間でした。そして2014年10月に現在の東区北32東18に場所をお借りして、新たにスタートさせました。建築会社さんのショールームとして使われていた1階をカフェにしませんかと声をかけてくれたのが当時の社長さん。実はこの会社さんがCafe Soleilの工事を請け負ってくれたという関係で、ご縁が繋がったのでした。2020年3月まで、カフェは小さいながらもコミュニティの隠れ家的なお店として認知されてきました。たくさんのパーティが開かれ、マルシェの開催などで賑わいました。

しかしその状況は、新型コロナウイルスの感染爆発で一変します。イートインをやめざるを得なくなりました。ランチをテイクアウトに切り替えながら、スタッフやメンバーたちの昼食提供、助成金事業の一環でランチを提供するといった形で凌いできました。もともとはメンバーたちが就労をイメージする場として、そしてみんながくつろげる場所としてカフェをスタートしたはずが、カフェは徐々に調理場へと変わって行かざるを得ませんでした。また、カフェは本体事業所のビルから5分程度と決して遠いわけではないのですが、メンバーたちにとっては炎天下、また吹雪の日に地下鉄駅からカフェまで歩いての出勤は決して楽なものではありません。またスタッフもお弁当の運搬には車を使わざるを得ずいろいろな不便さを感じることもありました。そして、もし同じビルのなかにカフェを移転させることが出来たら、イートインを再開するには地下鉄出口からも近く条件が良いだけでなく、スタッフワークやメンバーの移動という課題も一度に解決出来ると思えました。

カフェの移転については、エクセレムビルのオーナーをはじめいろいろな方々にご協力いただいています。営業許可の再申請や工事の日程調整、また資金の問題など課題は山積みですが、一つ一つクリアしていくしかありません。現在はそうした準備に追われていますが、新しいCafe Soleil をコミュニティの集いの場として、そして社会課題に取り組むさまざまなNPOや団体に交流の場として使ってもらえるようにと考えると、とてもワクワクする時間です。

カフェはまたファームと連動し、収穫した野菜や果樹の販売やそれらを用いた安心な食の提供により、小さいながら循環していくモデルを構築していきたいと考えています。HPやSNSなどで随時進捗の状況をお伝えしていきますが、応援のほど、どうぞよろしくお願いたします。5月には「それいゆまつり」の開催を兼ねて新しいカフェのお披露目ができたらと思います。

3月はメンバーたちにとっても変化の時期です。スタッフと次のステップを具体的に検討する面接をはじめ、プログラムの改編やスタッフの異動など、変化の苦手なメンバーたちは不安を感じやすく新しい環境に適応していくだけで精一杯になります。暮らしの場(共同生活援助)で、そして就労を含め自分のこれからを考える場(就労継続支援)や相談の場(相談支援・自立生活援助)を利用しながら、それぞれが望む生活の実現に向けて進んでいけたらと思います。

さまざまな変化の多い春となりますが、引き続き法人の活動に関心をお寄せいただくようお願いいたします。

トラヴァイユそれいゆ(就労継続支援B型)

シリーズ：委託作業について考える ① 小林食品(株)さん



NPO法人リカバリーは「くらす」「はたらく」「しらせる」「つどう」ことをコンセプトに「リカバリーハウスそれいゆ」「相談室それいゆ」「リビングサポートそれいゆ」「トラヴァイユ・それいゆ」の4つの事業所を運営しており、そのほか助成金などを活用しながら各種研修事業なども行っています。

「はたらく」部門を担っている「トラヴァイユ・それいゆ」は障害者総合支援法の枠組みでは「就労継続支援B型」という事業形態となっています。

今回は、トラヴァイユ・それいゆが行っている作業の中の「委託部門」（企業さんから請け負っている軽作業のことを「委託作業」と呼んでいます）の「小林食品株式会社」さんの作業をご紹介します。いつもお世話になっている、小林社長さんにも取材をさせていただいたり、メンバーが行っている作業風景の写真も掲載させていただきます。

その前に少しだけ、トラヴァイユで行っている作業の役割についてご紹介させていただきます。それいゆにつながるメンバーの多くは色々な事情があり、大変な状況を生き延びてきた人たちがばかりなので、朝起きて夜寝る、栄養のあるごはんを食べる、昼間活動するなどの基本的な生活習慣を整えることから始めます。そのためにはまずは、「とりあえず（事業所に）行く」「不調なりにやってみる」という事をつみ重ねていくのですが、メンバーの中にはとりあ

えずトラヴァイユにきてみたものの、やることがないとその場にいられないという人もいます。手や身体を動かすことによって、心や身体のざわめきが少しずつおさまることもあるので、事業所にきてやることがあるということはとても大事なことだと考えています。

このような時は頭をつかう難しい作業はなかなか大変なのですが、シンプルな軽作業を行うことでその場にいられるようにもなったりします。

また、このように心や身体のざわめきが少しずつ落ち着いてきて、生活が整ってくると社会の中でこれから自分たちがどのように生きていきたいのかを考えられるようになるかなと思います。その選択肢のひとつに「就労」が出てきます。ただ、いきなり「就労する」といってもブランクがあったりすると一朝一夕にはできません。そこで、就労をめざして、事業所で職業準備性を高める練習を行います。その方法の1つとして「作業」があります。基本的なことですが、決まった時間に自分を合わせる、丁寧にかつ確実に自分のその時のベストをつくす、作業と休憩のメリハリをつけるなど作業を通して就労に必要なスキルの習得や意識の形成を目指しています。また、そんなに多くはないですが、働いた分賃金が出て、メンバーがそのお金でネイルをしたり、普段よりもちょっと美味しいものを食べるなど生活に彩りを添える一助となってくれたらなと思っています。

このように、トラヴァイユではいろいろな面で「作業」はとても大事な役割の1つを担っています。トラヴァイユの作業部門は「カフェ部門」

「ソーシャルファーム部門」「委託作業部門」にわかれています。それぞれが今向き合っているテーマや興味や関心、向き・不向きなどそれぞれの個性に合わせて作業をコーディネートしますが、カフェやソーシャルファームは基本的に立ち仕事だったりするので、体力面で作業に参加することが難しい場合もあるのですが、「委託作業」は、誰でもが参加しやすい作業に取り組むハードルが低いという良い点があります。シンプルな工程の作業だからこそ取





り組みやすく、トラヴァイクにきたばかりのメンバーはまずは委託作業を通して、通所に慣れてもらうことから始めることが多いです。その中でスタッフはそのメンバーがどんなことが得意でどんなことが苦手なのか、作業の場面とそのほかの場面との違いなど作業を通してその人を知っていくことにもなります。

今回ご紹介させていただく、「小林食品株式会社」さんは北海道札幌市で昭和36年に創業した老舗の会社さんです。北海道の美味しい昆布や魚介類の干物の珍味を販売されています。私たちは主に「施設外就労」として小林食品さんの会社内で磯のりや干しいたけ、甘納豆などのパッケージをさせていただきます。

取り扱っている作業は多種多様なのですが、作業のプロセスは概ね

- ①海藻類の異物の除去
(それいゆの異物の除去作業は、「感心する」と社長さんからお褒めの言葉をいただけるくらいキレイにできています!)
- ②計量
- ③袋入
- ④乾燥剤やエイジレスを入れる
- ⑤確認
- ⑥シーラーをかけて袋閉じをす、
- ⑦圧着と個数の確認
- ⑧段ボールへ梱包する

という流れになっています。このように流れ作業になっているので、「チームで作業ができる」ということが最大の魅力になっています。チームでの作業は他のメンバーと波長を合わせながらやるという難しさもあるのですが、袋入れの工程が滞っていると

きには計量の方がフォローでき、助け合ったり支え合いながら作業ができます（もちろん時にはいざこざもありますが、それもまたよしです）。流れが詰まっていて慌てているときに「大変だから手伝って」と言えるかどうかも大事なことでし（アサーティブに「大変なんです」とか「手伝って」と言うのはなかなかハードルが高いですね）、流れが詰まっているときに他の工程を担当しているメンバーが何となく手伝ってくれたりとチームプレーが円滑にできているからこそ良いお仕事ができます。これから先どのようなお仕事を選択しても全く人と関わることがないお仕事というのはあまりないと思いますので、1つの仕事を行うためにそれぞれがフォローしながらする、コミュニケーションをとりながら行える作業は大事だなと思っています。

また、それぞれの工程には難易度があり、比較的取り組みやすい計量やの袋入れからかなりの集中力を必要とする「エンドレスシーラー」という機械を使って行うシーラーをかけて袋とじを行う作業があります。作業に慣れてきたら段々難易度の高い作業に挑戦してもらったり、チームをまとめるチームリーダーの役割をスタッフから依頼されることもあり、メンバーの状況に応じてステップアップしていくこともできる作業になっています。

そして、小林食品さんのお仕事は「施設外就労」という形で会社さんに行き、作業をするので、その道のプロのお仕事を実際に見る事ができたり、職場の雰囲気を感じることにより「お仕事感」が高まります。カフェもソーシャルファームもどの部門の作業でも大事なことは同じなのですが、特に委託作業は会社さんとの信頼関係も大事だと考えています。納期を守ることやいったんお引き受けした作業は最後まで確実に丁寧に行う事（一見効率が悪いようでも、効率重視で急いでやるよりも、1つずつ確実に行う方がミスが少なく結果的に作業スピードがあがることもあります）、ミスがでることは仕方がないことですが、ミスがでた場合迅速に誠実に対応する事などを作業に携わるメンバーとも共有しながら日々作業を行っています。

小林食品さんは社長さんをはじめ、社員のみまさまも優しい方ばかりで、このご縁を大事にしながらこれからも一生懸命作業していきたいと思えます。

またトラヴァイク・それいゆでは企業さんからDM発送や室内でできる軽作業を募集しております。ぜひ、一緒にお仕事をしたいとお考えの企業さまがいらっしゃいましたら、お気軽に事業所までお問い合わせください。

(平田有絵)

Cafe はいつもみんなの笑顔が溢れる場所 その1：Cafe Soleil が生まれるまで



自然な光が差し込む客席は働くみんなにとってもくつろげる空間。

2002年9月に開設した草創期にそれいゆを利用していたのは、大嶋が精神科病院や民間カウンセリングルーム、そして社会復帰施設などで出会った女性たちでした。彼女たちの表面に現れていた困難は、社会生活に支障が出ているけれどもいろいろなものが止まらない“アディクション”でした。しかし、その背景にあるのは様々な暴力の傷による睡眠障害やフラッシュバック、過覚醒と呼ばれるトラウマ症状。そうした苦しさを何かにのめり込むことで生き延びていたと言えます。そして被害に遭いながらも彼女たちは“自分のせいで”と感じてその傷を隠し、誰にもそのことを打ち明けることはなかったのです。「言い訳するな」そう言われることを恐れていたからです。当時はまだ女性の物質使用の背景にあるトラウマや、“自己治療仮説”が今のように知られてはいませんでした。

安心して眠れる場所と、昼間の時間に集える場所の二拠点で事業を始めたのですが、2年が経過するころには「怖いけど人と接する練習がしたい」「いつか社会に戻って働けるようになりたい」という声が聞こえるようになりました。なので私は当時、いろいろな人に会うたびにカフェがやりたいと話していました。漠然とですが、美味しいコーヒー（大嶋はかなり重篤なカフェイン依存です）と美味しいランチがあったら、それいゆのみんなにとってもくつろげる場になると考えていました。そんな時、藤田さん(法人理事)から電話が入ったのです。「大嶋さん、カフェにも出来そうな物件が出ていますが見に行きませんか」

運命的なビルとの出会いでした。店舗の設計、営業許可申請、コーヒーの落とし方や接客等々、その後どうやって準備を進めたのか、もう記憶の定かでない部分もあるけれど、とにかく沢山の人が協力してくださいました。人が人に繋いでくれて、その人たちがCafe Soleilを生み出してくれたと言っても過言ではないのです。当時、それいゆは昼間の場として「地域活動支援センター」を運営しており、その1階がカフェとなりました。札幌市白石区にある「リファインドコーヒー」が私たちの先生です。豆の焙煎・販売とカフェを運営されているので、豆の仕入れとコーヒーの落とし方などの技術指導を引き受けてくださっています。当時のメンバーたちは不安がとっても強いけれど、自分はこのままでは嫌だ、もっと生きやすくなりたい、怖いけど人のなかに出ていきたいという気持ちがありました。そして実際に行動する強さがありました。カフェの改築工事と並行してカフェ業務の練習が始まりました。

2005年秋に最初の店がオープンしました。札幌市中央区北1条東7丁目。歩いて5分ほどのところに札幌ファクトリーがあり、大きなマンションなどが立ち並ぶ街中だけど静かなエリアです。客席はわずか15席ととっても小さなカフェですが、それが私たちの扱えるお客様の数だと思いました。北欧調で統一され、調度品の全てにこだわりが詰まっているとても美しいお店になりました。ここで9年ほど営業しましたが、カフェはみんなの憩いの場でもありました。また様々なイベントを開きました。カフェで収益をあげるというより、自分たちがくつろげる居場所が出来たことがとにかく嬉しかったのです。現在のカフェとはだいぶ目的も運営の方法も異なるのんびりとした時期でした。

そして2013年、この場所をいよいよ次のステップの場へと転換しようとした時に建物に関するトラブルが発覚。カフェは東区へと移転することになるのです(続く)



当時はランチといっても軽食を出すのが精一杯でした。



美しいカウンター席、家具は全て東川町から。



みんなでコーヒーを落とす練習。