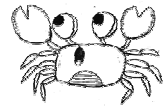




つなぐ



ときわぎ工舎 クッキー



今年も、ときわぎ工舎に睦沢町川島営農組合さんから小麦が届きました。ときわぎ工舎の送迎車は川島地区を通っています。麦の成長を毎日朝に夕にみんなで楽しみに見守ってきました。ときわぎ工舎のクッキーはそんな地元で大切に育てられた睦沢産小麦を使用して作っています。実はときわぎ工舎のクッキー作りは“小麦粉作り”からスタートするのです。

① 小麦の中に入っている異物(籾や菜種、小石など)をピンセットで、取り除きます



とても細かく、根気のいる作業です。
利用者の方の手で一つひとつ丁寧に行っています。

① 丁寧に選別をした小麦を製粉機に投入します

② 粉碎された小麦をふるいにかけて、小麦粉とふすま(小麦の外皮)に分けます



手作業なので本当に大変！
人もお部屋も真っ白けになります…

このように手間暇をかけて地元睦沢産の小麦を粉にするところからクッキーは作られています。そんなとっておきのときわぎ工舎のクッキーをぜひ一度ご賞味ください。



- 味は 6種類
- ・プレーン
 - ・ごま
 - ・ローズマリー
 - ・みそ
 - ・いちごジャム
 - ・ココアアーモンド



ときどぎ工舎・一松工房の THE 仕事



仕事をがんばっている方を
ご紹介！

一松工房 Uさん

Uさんは一松工房EM班に所属していて現在3年目です。
暗算が得意でちょっぴり照れ屋なUさん。
そんなUさんの一松工房で仕事をする様子をご紹介します。



ちょっと
緊張気味…

活性液作り

活性液とはEMボカシ作りには欠かせない重要な材料です。
そんな活性液作りをUさんは任されています。

活性液作りには温度計、計量カップなどいくつかの道具を使います。まずは作業室にある必要な道具を用意して外に運びだすところからスタートします。



これがEM作業室



手際よく準備するUさん



そして給湯室に移動してお米のとぎ汁を火にかけて温めます。
最初はガスコンロの使い方を職員に教えてもらうところからスタート
したUさんですが、今では火の扱いもお手の物です。換気扇を回し、
火を付けたら、忘れないようにタイマーをセット！
そして場所を外に移動し、大事な工程へと移ります…



沸騰させたとぎ汁と常温のとぎ汁を混ぜて温度を42℃にします。
これは活性液作りの1番のポイントです。でもこれがちょっと難しい…
とぎ汁の温度が下がりすぎてしまったり、温度計で計って大丈夫！
と思ってしばらくしたら42℃より熱かったり…。
初めの頃は失敗もしたとのことでした。

しかし今は温度計を使いこなしてぴったり42℃に合わせるUさん。
その後も他の材料を計量してサッサッと慣れた手つきで混ぜ合わせていました。
任されているとあって『さすが！』と思わせられるUさんでした。



将来は自立して料理を頑張りたい
とのことでした！

活性液作りが活かされるか…！？

ときわぎ工舎 Aさん

今年パン工房に入って2年目。
口数は少ないがスポーツ観戦、ジブリ、猫が
大好きなピチピチの20歳です！！
一番好きな作業は『パンの成型』
得意な成型はクリームパンとモンブラン。
この二つを成型させたら、右に出る人はいません。
左に少し出る人はいるかも、……。



クリームパンの成型

まず職員が機械で生地を伸ばします。Aさんはクリームパンの成型を頼む前に職員の隣に鉄板を持ってスタンバイしています。

Aさんの凄いところはその日に作るパンの種類、個数が書かれたホワイトボードを見て、クリームパンを見つけると『クリームパン〇個です』と職員に伝え、いくつクリームパンを成型するかしっかり把握をしています。

- ①生地の上にクリームをのせる
- ②クリームを餃子の皮のように包む

そして…**ここからAさんの神業が登場します！！！！**

③くぼみを作り、形を整える

→

※ポイント1 きちんと整えないと仕上がりが悪くなります。



←④生地をカットする

※ポイント2！カットの場所によっては形がいびつになってしまうのですがAさんの腕にかかればサササッ！と仕上げてしまいます。



成型完成！

…職員よりもきれい



モンブランやバターロールの成型でもAさんの神業をみることができます。

なんと**Aさんは一回成型の流れを見るとすぐにその成型ができます！**

毎日作業後お母さんのお迎えを待つ時間、
店舗周りの掃き掃除や、店舗の掃除など
自分で仕事を見つけて積極的に行ってくれます！
将来はどんなお仕事に就くのか楽しみな方です。



きれいにしました♪



夜は僕たちが見張っているよ

下から見るといろいろ見えるよ



自立は経験の積み重ねから！

人は経験しないことは出来るようになりません。何を当たり前のことを言っているのだと思われるでしょうが、障害を持つとされる人たちにとって、この当たり前が当たり前でないのが現実ではないでしょうか。生まれつきもしくは幼少時期に障害があると診断され、もしくは何らかの原因で障害を負ってしまった場合、今の日本では、手厚い保護と引き換えに、ある種の経験が非常に制約をされていると言わざるを得ないと思います。私は3つの大きな経験が制約されていると思います。

多くの障害児は、特別支援学校もしくは支援学級で学ぶこととなります。そして卒業後の進路は一握りの就職と、障害者支援施設ということになります。この過程の中では、乱暴な言い方をすれば、障害のある人とその関係者の中でしか育っていないということになりませんか。そのことが全面的にいけないと言っているのではありません。ある意味保護されているという大事な面を持っていますし、専門的といわれる手厚い支援プログラムの下で過ごすということになっているわけですから、それはそれで意味のあることだろうとは思いますが、一方で今の特別支援教育も障害者福祉政策も自立ということを求めています。18歳になったら社会で働いて生きて行きなさいと言われていたわけですから、それはそれで意味のあることだろうとは思いますが、一方で今の特別支援教育も障害者福祉政策も自立ということを求めています。18歳になったら社会で働いて生きて行きなさいと言われていたわけですから、それはそれで意味のあることだろうとは思いますが、一方で今の特別支援教育も障害者福祉政策も自立ということを求めています。

幼児期から始まって、別のルートで育ってきた子どもたちが、18歳になったらいきなり社会へ出ることを求められ、それが叶わなければ、再び施設の中での人間関係の中で生きてゆく。しかし今の福祉政策は、あくまでも自立を求めていますので、今までいろんな人との付き合いや、経験もないまま社会に出てゆくことを求められても当人たちは困るでしょうね。誤解のないように言っておきますが、だから自立を求めてはいけない、施設をどんどん増やし保護しろと言っているのではありません。

幼児期は親家族としっかりと関係を結び、小学生になったら先生や友達と、中学・高校と進むに従い人間関係を飛躍させ、少なくともいつまでも親がかりの人間関係でなく豊かな経験をし、今どきでしたらその上の高等教育も選択出来るといった準備を経て社会に出てゆくのではないのでしょうか。それでもうまくいかない場合があるのが世の中です。そうした機会も与えられず社会に出ることを求められるのは過酷なことではないのでしょうか。

今の教育や福祉制度が全面的におかしいと批判しているのではなく、今の仕組みでもできることはあるのではないかという提起でもあります。以下にその時期その時期で豊かな生活体験、友達や仲間といった多くの人間と豊かな体験を保障できるか出来ることはあると思います。もちろん大人になってからでも出来ることはあるのではないかと思います。自立には準備と時間をかけていきたいものです。

施設長 松島栄一



ときわぎ工舎新職・退職者

退職 石川知子

新職 益田教恵

販売会

8月31日～9月1日

10:00～20:00

茂原ショッピングプラザアスモ

Congratulation!!!!

一松工房 深山理恵

元気な男の子が

生まれました

【発行：社会福祉法人九十九会 ときわぎ工舎・一松工房】

☆ときわぎ工舎

住所：長生郡睦沢町長楽寺 496

TEL:0475(44)2299・FAX:0475(44)2622

E-mail:tokiwagi@atlas.plala.or.jp

<http://tsukumokai.org/index.html>

☆一松工房

住所：長生郡長生村一松丙 4343-1

TEL・FAX:0475(32)6631

E-mail: hitotsu@atlas.plala.or.jp