

# Net Work Report FORWARD

ネットワークレポート  
フォワード 第43号  
for working together

特定非営利活動法人大阪障害者雇用支援ネットワーク  
〒540-0031 大阪市中央区北浜東3-14(エルおおさか4F)

TEL:06-6949-0350  
FAX:06-6949-1256

<http://www.workwith.or.jp/>  
E-mail: o-isc@onyx.dti.ne.jp

発行人/江口 敬一

## 今号のごあいさつ

# 「中小オーナー企業に障がい者雇用の原点を学ぶ」

代表理事 江口 敬一

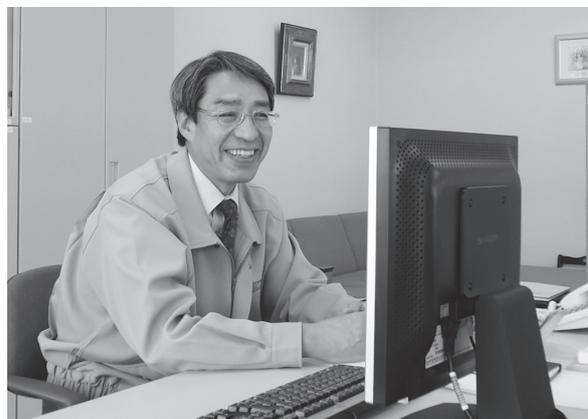
リーマンショック、東日本大震災、欧州金融危機、円高等ここ数年、日本経済は大きな試練を受けています。雇用情勢の厳しい中、障がい者雇用においては、企業サイドの意識の変化や就労支援体制の拡充、そして何よりも障害のある人の就労意欲の高まりを背景に就職件数は過去最高水準にあり、大企業における障がい者雇用は増加傾向にあります。

また特例子会社の設立も300社を超えています。

しかしながら従業員300人以下の中小企業においては経済環境の悪化も反映し下降線を示しています。労働局、大阪府等においても法改正を行い、地域に密着した中小企業での障がい者雇用の促進を施策に掲げられています。一方全障がい者雇用数45万人の内、法定雇用率の対象外である56人以下の事業所で10数万人もの障害のある人が就労されている状況もあります。

大阪は全国有数の中小企業の町で戦前より障がいのある人が、地域で働くことのできる企業文化を醸成してきた歴史があり、法令順守に関係なく戦力として雇用されてきた障がい者雇用の原点とも言える風土が今も息づいています。

3月に弊ネットワーク企業ネット全体会の講師にお迎えした(株)あじみ屋の清水幸隆社長は、柿の葉寿司販売日本一を目標に36名の障がいのある社員を雇用され、また定年のない会社としても実績を残されています。2008年に大阪府ハートフル企業大賞を受賞されましたが、人に対する深い造詣と愛情が商品開発や販売力と相まってこの不況下においても好業績を挙げられ



ています。人を大切にする職場環境と人のやらないことに挑戦するという経営方針で障がい者雇用と企業経営を見事に両立され、その力強い語り口に大変勇気づけられました。

特に知的障がいのある社員12名が1年を掛けて勉強し、このうち数名が11月に調理師免許国家試験に挑戦し、いずれは自分たちで運営できる店舗を開店したいというエピソードがすべてを物語っています。

今年度は、中小企業における障がい者雇用に焦点を当て、障がいのある社員がいたからこそ経営が成り立ち会社も存続しているという元気なオーナー経営者に学ぶ機会を皆様と共有しつつ、関係機関と連携しながら中小企業における障がい者雇用促進の一助となればと考えております。皆様のご支援ご協力をお願い申し上げます。9月の「雇用フォーラム in 大阪」もきらっと輝くオーナー経営者をご紹介します。開催したい存じます。

どうぞお楽しみに・・・

# OSK 企業ネットフォーラム全体会を終えて

講演テーマ：「貴世満(きよみつ)・・・障害のある社員とともに」

講師：株式会社あじみ屋 代表取締役社長 清水 幸隆氏  
報告者：伊藤 裕美(大阪障害者雇用支援ネットワーク)

年に1度の全体会は、株式会社あじみ屋代表取締役社長清水幸隆氏の講演会と8グループに分かれてバズセッションを行いました。年度末の多忙な中を企業、支援機関や学校、行政（大阪府、ハローワーク）から67名の参加でした。

清水社長の講演とバズセッション&質疑応答は、清水社長の落語調の語り口と障害者たちとの取り組みや人生観に引き込まれ、後のグループ討論では皆さん講演の質問や経験交流など、グループ内の声が聞き取れない位白熱した内容となりました。

## 開会の挨拶

NPO法人大阪障害者雇用支援ネットワーク 江口敬一代表理事より以下の挨拶がありました。

㈱あじみ屋清水社長さんは、2008年大阪府ハートフル企業大賞を受賞された時に知りました（当ネットワークでは大阪府よりハートフル企業顕彰事業を受託し、対象となる企業の選考、表彰を行っている）。柿の葉すしを作っている“柿千”という会社で、障害者が40人近く働き、数年前まで82才位の方が清掃で働いていた定年の無い会社です。「凄いところや」と、社長さんに表彰式をご案内したら、「私は関心がない」と言われ、滝沢部長さんが代わりに緊張して表彰を受けられたことを思い出します。楽しみにお聞きしたいと思います。

司会：中小企業支援指導センター コスモラーマ  
代表 山口光一氏より

老いも若きも障害者も関係なく共に働く職場を日々実践されています。「貴世満」(きよみつ)とは貴きものが世の中に満ち満ちていることを示す言葉。あじみ屋グループでは、障害を持つ社員のことを愛をこめて「貴世満の仲間」と呼ばれているそうです。あじみ屋さんは奈良の天川村の銘産「柿の葉すし」の生産や販売、また病院等のレシピ作成、食材販売、日本料理店の経営や通販もはじめられるなど食品事業を多彩に展開されている会社です。

## 講演「貴世満(きよみつ)・・・障害のある社員とともに」

### 障害者との出会い

障害者を雇ったのは、25年程前。仕事がとにかく忙しく、工場に寝泊りしながら夫婦で柿の葉すしを作っていた。寝不足で柿の葉に寿司を何個も置き「あんた何してんの」と妻に叱られたこともあった。



▲株式会社あじみ屋 代表取締役社長  
清水 幸隆氏

誰か働いてほしいと思っていたところに、中学校の先生から紹介されて来てもらった子が知的障害の子。当時、女性ばかりだったので、6キロのお釜を洗う仕事をその子にやってもらった。最初は、お釜を持ち上げることが出来ず、つつ立っているだけで、水道の水は流れっぱなし水浸しで仕事にならなかった。3ヶ月頃経って、突然「こーちゃんが釜を持ち上げた」「あーようやったなー」とパートさんたちと喜んだ。今では人が嫌がる仕事を黙々とやってくれている。いい子にめぐり合えたと思っている。

### 貴世満(きよみつ)の馴れ初め

会社も80人から350人と増えたが、利益は増えないので考え直すことにした。裏山の信貴山に登って、「会社って何やる?」と考えた。

前から読んだら“会社”、後から読んだら“社会”や、会社は営利を目的とする集団。社会は営利を目的としない集団。会社を構成しているのはみんな人間や、ロボットやないんですよ。コストに見合わん、共存共栄の会社を作ろう。誰も頼らない、補助金もいらぬ。おもしろい会社をつくろう。1回しかない人生やから、とにかく試してみようと思った。障害者と呼ぶのも何やからとある先生に相談したら、私の苗字、清水を「きよみず」とも読むが更に貴世満(きよみつ=貴き者が世の中に満ち満ちている)と呼ぶのはどうかと言われ、使っている。

### 貴世満の子たちとの取り組み

この子たちは記憶力のええ子もおる。絵を描くことが出来る子もいる。きっと何かにはずば抜けていることがある。

この子たちの困っていることは何かを考え、読み書き計算の練習が必要やと思い、ドリルをもとに勉強した。辞書を取り出し勉強する子が出てきた。段々自分で辞書を買って調べる子も出てきて、全員が辞書で調べるようになった。

読み書き計算が出来るようになるまで3年間かかった。勉強会を続けていたら、手作りプリンを差し入れてくれた元女性従業員がきっかけで、「ケーキ屋やりたい」「うどん屋やりたい」「ラーメン屋やりたい」という意見が出てきた。店を開くには調理師の免許がいるということで、調理師免許の本と問題集を買い、勉強することになった。親御さんからの不安に僕が責任もつということで了解をとり始めたが、本読みは並大抵なことではなかった。読んでいるところが分からない。読み始めてすぐ「社長、どこどこ?」と日本語が解らなかつたり、漢字が読めない等、350ページを読み終えるのに1年かかった。買った本は努力の結晶(書き込みなど)で分厚くなっていた。現在、問題集に入っているが、最初20点だった子もいた。回を重ねるごとに、みんな伸びた。100点の子は今回で7週目になるがずっと100点の子もいる。こりゃ世の中ひっくり返りますよ。

今年11月に国家試験に取り組む予定。なんぼでも失敗したらいい。受けることに意義がある。

### これからのこと

私は、今年で還暦なんです。もう少し、「この子らとほんとにこんなことできるのかな」といった大きなことをやって行きたいと思います。お金儲けも一生懸命やってきたけど、ある程度あったらいいと思います。日本が産業革命を起こさなければなりません。今までと違う産業が求められています。既成概念に捉われたらいけません。

### バズセッションの後、清水社長にグループで一問一答

Q: 社員同士のトラブル対処に困っている。どんな対策をとっているのか?

清水社長: 雇用する時に、障害者に対する姿勢

が気に入らない人は雇わない。共存共栄できない人は、やめてもらったらい。

補足説明として滝沢部長：社長に報告するトラブルは人身に係わる重大なことや業務に支障をきたすことしか上げない。平成12年度から大阪府雇用開発協会の2日間の障害者職業生活相談員資格認定講習制度（障害者5人に1人配置）に、僕が最初について人生観が変わった。社長の指示で女子事務員も全員受けた。彼らの勉強を見ているのは女子事務員で、昼休みにみている。夜間に製造しているので、8:00から12:00まで機械の洗浄、組み立て、消毒とホールの清掃、一部夜の仕込みを32名のパートさんと貴世満の仲間16名が全部やっている。“どついた”とか、“ネックレスをぶっちぎった”とか必ずトラブルがある。職業相談員は現在13名いる。小さなトラブルはその中の班長（職業生活相談員）3人と高齢者のパートさんたちが解決している。

Q：資格勉強はどんな時間に？

清水社長：1階は全員同じ時刻に一緒に終わる。2階の箱折はノルマがあるので仕事が終わった子からやる。ご飯を食べるのと同じように勉強をしている。教えるのは社員の中で自発的に出てきて教えている。

Q：社長のバイタリティーの秘訣を教えてください

清水社長：発想の転換をしたらいい。趣味でやっているのです。頑張ろうとするからしんどい。

例えば 金塊が1億、赤信号の向こうにある。そこで100人の人が待っている。そんな時1人反対の方向を向く。赤信号を待つ人と同じことをしていたら、ずっとしんどい。

以上の内容で講演されましたが、まるでその場において追体験しているかのような社長さんの

お話で会場が大いに盛り上がりました。

後日、OSK企業ネット全体会にお誘い電話をおかけした企業の方々に、お礼のお電話をしましたところ、嬉しい感想をいただきましたので、参加者の感想を掲載します。



バズセッションの様子

### 参加者感想

特例子会社社長：バイタリティーがある社長さんの話よかった。障害者雇用に参考になった。他のグループの方との交流の場（懇親会等）もあればもっとよかったと思う。

同特例子会社担当者：バズセッションに参加してよかった。就任して日が浅いので、話を聞いてもらってよかった。企業の話で、苦労話や困っていることが聞けてよかった。

特例子会社工場長：バズセッションで 支援者の人と障害者本人抜きで平等の立場で話せたのがよかった。支援者との関係は信頼関係が保てないと駄目だと思う。

ハートフル事業所ネットワーク事業参加企業の担当者：清水社長の話なかなかよかった。最後に乞うご期待の後バズセッションに入ったので、とてもよい雰囲気グループ討論になったと思う。

OSK企業ネット会員社長：感動しました。中々あそこまで頑張れる方はいない。手紙でも出そうかと思っている。

平成24年3月24日

# おこしかフェ ～『カレー対決!』

報告者：井倉 里枝（社会福祉法人コミュニティキャンパス）

主に、委託訓練インターンシップコースでの利用者や就職をされている障害のある方を中心に、障害のある人もない人も一緒に交流や情報交換をすることで障害者の就業生活を豊かなものにするを目的に開催するおこしかフェ。

今回のおこしかフェの企画は、調理実習。メニューはカレー！みんな大好きカレー！シンプルだけど奥深いカレー！作って食べるだけでなく、味を競い合っちゃおう！という趣向です。

曇り空の千林大宮駅に集合して、会場の旭区民センター調理室へ。参加者11名+スタッフ6名が4つのチームに分かれ、作戦会議からのスタート。

初めて顔を合わせる4人のいきなりミーティング・・・どうなるかな？ 私のチームは男性Mさんの「ナスを入れたらどうかな？」から、「ええやん！」「カボチャもいいよね♪」「ヨーグルトも入れたらおいしいよ～」「夏っぽい感じだね」「じゃあ、夏を先取りカレーだ！（春を飛び越えちゃってるけど・・・）」てな感じで、とんとん拍子に話が進んで、「よっしゃー！買い物行こー！」と決まるまで5分！（はやっ！）材料費は1人400円。1チーム4人なので予算は1600円。これで審査用の試食分を含めた7食分のカレーを作ります。

カレーの方針が決まったら、近くのスーパーに材料の買い出し。4チームがそれぞれカートを押して、あっちへ行ったり、こっちへ行ったり。カレー粉売り場で鉢合わせ・・・「むこうはハウスのこくまろか・・・」なんて横目で見

ながら、カレー粉選び。人参・ジャガイモ・玉ねぎは定番。何で差を出すかが考えどころ。調理時間は1時間半。どのチームも時間より早くできあがっていたようです。

では！各チームが腕をふるったスペシャル・カレーをご紹介します。



▲チームの個性をいかし、カレー作りをスタート

## ●Aチーム：スピリッツ・カレー

（魂を込めて作りました）

高級国産牛肉使用 豆乳を使っていてコクがあり、ヘルシー。

菜の花とプチトマトのトッピングが春らしい。サラダ・福神漬けつき！

## ●Bチーム：夏を先取りカレー

ナス・カボチャ・トマトに鶏肉、ヨーグルト・しょうが・にんにく・・・。

コーヒーや昆布茶入りの複雑な味。

## ●Cチーム：愛情ニンニクすりおろしカレー

カレーにはいい肉を！国産牛肉使用。すりおろしたニンニク入り。

野菜を炒めないのがポイント！カレー粉は細かく刻んで丁寧に投入。

### ●Dチーム：安くておいしいカレー

ローリエの葉で煮込みました！霜降り国産牛肉スライスを使っているから¥290／皿！

他のチームとルーをトレードすることを思いつく！

いや～食べました、食べました！自分のチームのカレー＋各チーム審査用。2皿分はみんな食べたんじゃないかな？お鍋に残ったのを更におかわりした人は3杯？4杯…？

審査結果を待つ間は、みんなでゲーム。出会って数時間の面々ですが、リラックスした雰囲気です。満腹で眠そうな人もいましたが…。

審査は、「味」と「試食の前のチーム代表のアピール」でポイントを競いましたが、ほとんど差がつきませんでした。Aチーム84点 Bチーム83点 Cチーム83点 Dチーム81点。ほんとに、どれも美味しかった。そしてそれぞれの味の違いに驚きました。

いっしょに作業をするっていいですね。動くことで自然に会話が生まれ、少しずつその人が見えてくる。

それから、「食べる」ってことでみんながワクワクして繋がっている感じも良かった。活気と楽しさが場に満ちていました。

「母&息子」で参加されていた息子さんは、「普段は料理はしない」というのが信じられないくらいの包丁さばき。すごく楽しそうだったのが印象的で、お母さんがとても喜んでいました。

調理実習、またしたいです！次は何を作るかな～？



▲参加者全員で、出来たカレーを試食

### プログラム

時間	内容
10:00～ 11:00	旭区民センター 調理実習室 (説明・買い出し) ・今回の内容の説明をします。標準の材料や作り方等は説明します。 ・グループに分かれて材料の決定をし、近くのスーパーに買い物に行ってください。調理時間も考えて買い物をしてください。
11:00～ 12:30	(調理) ・グループごとに調理をしていただきます。料理が苦手な人も、それぞれができる範囲で調理のお手伝いをさせていただきます。
12:30～ 14:00	(発表・試食・投票) ・グループごとに発表。今回の調理でがんばった点やアピールポイントを発表してもらい、全員で試食します。 ・それぞれのカレーについて得点とコメントをつけてもらい、投票してもらいます。
14:00～ 15:00	(後片付け・交流会) ・後片付けを全員でさせていただきます。投票結果について発表します。

## <短期職業訓練インターンシップ実施状況 (H24.3.31)>

### I. インターンシップ登録及び実施状況

実施中及び実施済み件数	121名
修了数	112名
中退数	9名
(うち雇用移行のための中退数)	(1名)
実施中数	0名
実施予定および調整中	0名
登録取消	13名
IS利用登録人数合計	134名

### II. インターンシップ相談者状況

#### <全体>

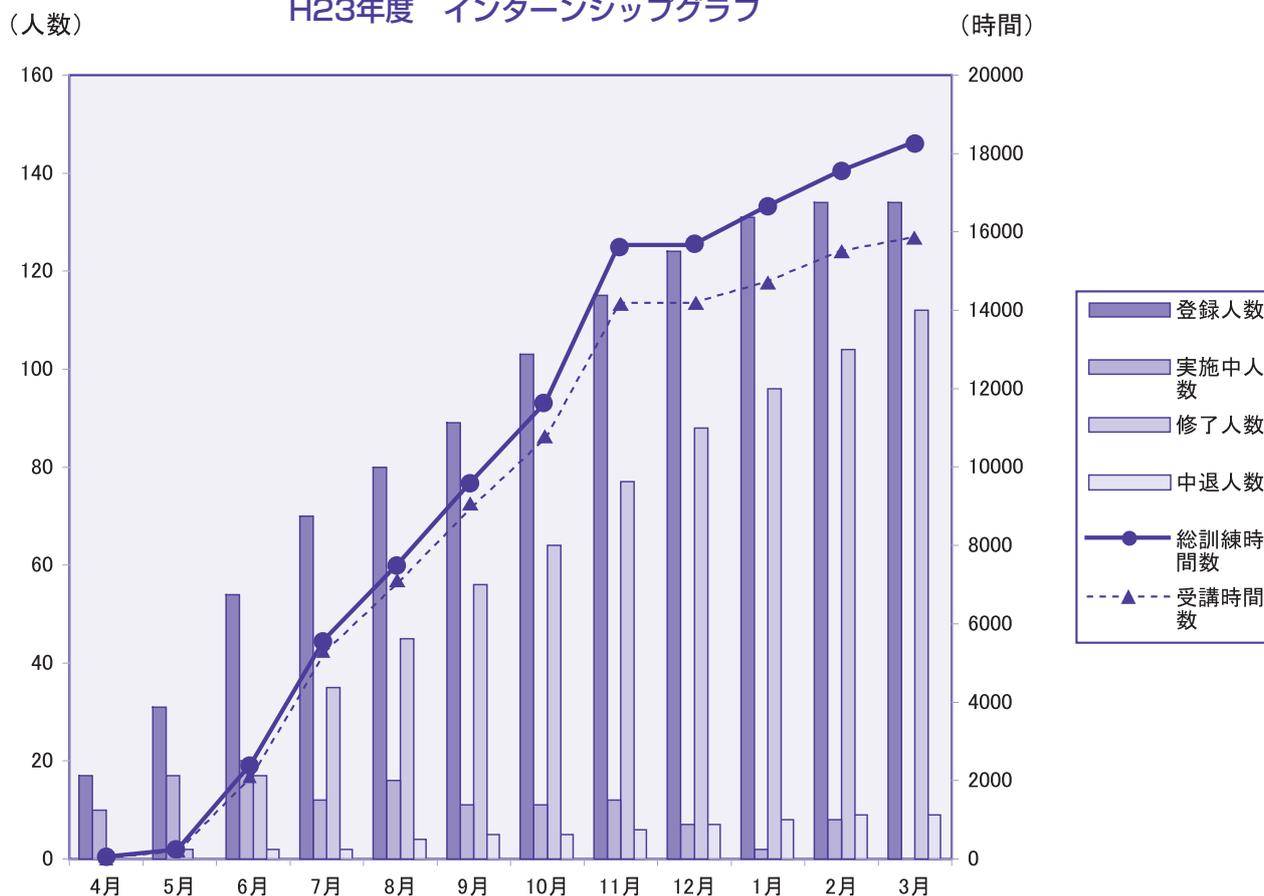
		身体					知的	精神	その他	計
		聴覚	視覚	肢体	内部	小計				
実施	修了者数	3	0	0	1	4	50	56	2	112
	中退者数	0	0	0	0	0	3	6	0	9
	実施中数	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小計		3	0	0	1	4	53	62	2	121
実施予定・調整中		0	0	0	0	0	0	0	0	0
登録取消		0	1	0	0	1	4	8	0	13
合計		3	1	0	1	5	57	70	2	134

### III. 就職状況

	身体	知的	精神	その他	全体
就職者数	2	13	15	1	31
障害種別就職率	50%	25%	24%	50%	26%

※就職状況については一部確認が取れていない所があるため、数に反映できていない可能性があります。

H23年度 インターンシップグラフ



# NPO法人 大阪障害者雇用支援ネットワーク 会員募集中

「特定非営利法人 大阪障害者雇用支援ネットワーク」は、障害のある人の就労支援と雇用拡大を目的に活動を行っています。一緒に、障害のある人への働くチャンスと働き続けられる環境づくりに取り組んでいきましょう！

- ◆会員になっていただいた方を対象に、会員を対象とした各種講演会の参加や障害者雇用に関する情報などを提供いたします。
- ◆積極的に事業参加をご希望される方は、各事業部にご参画していただくことも出来ます。

\*当法人の目的に賛同しご入会をご希望される方は、個人・団体どなたでも正会員または賛助会員になることが出来ます。

<b>正 会 員</b>	<p>この法人の目的に賛同して入会した個人または団体 (総会の議決権があります)</p> <p><b>入会金</b>：1口 10,000 円      <b>年会費</b>：1口 ¥10,000 円</p>
<b>賛 助 会 員</b>	<p>この法人の事業を賛助するために入会した個人または団体 (総会の議決権はありません)</p> <p><b>入会金</b>：なし      <b>年会費</b>：1口 ¥10,000 円</p>

(詳しくは、ホームページ <http://www.workwith.or.jp/index.html> をご参照ください)

お電話によるお問い合わせ TEL 06-6949-0350