

精神障がい者が安心して働ける 会社がつくりたかった アルファ米の製造・販売会社を設立!

希望(のぞみ)食品株式会社 代表取締役 青木 次男さん

石田まさひろ編集長が群馬県藤岡市を訪れたとき、土建業を営むわたわ精神障がい者の社会福祉施設を運営されている青木次男社長を紹介されました。精神科病院での勤務経験がある石田編集長は青木社長と話が弾み、青木社長が、施設の利用者が就業できる場として保存食の製造販売する会社「希望(のぞみ)食品株式会社」を設立したことを知ります。青木社長に、その取り組みについて伺いました。



青木次男、早苗ご夫妻。「ほのか」の運営は奥様が中心になって行っている。

藤岡ふれあいセンター 「ほのか」精神障害者就労継続支援施設の設立

群馬県藤岡市の中堅土建業である青木土建は、長引く不況や公共事業の減少で、リストラせざるを得なくなりました。80人いた従業員を50人に減らし、事務所も小さい建物に移転し、前の事務所棟は空き家になっていました。

そんな青木社長に、空き家になった元事務所で精神障がい者の就労支援施設を運営してもらえないかと、藤岡市から依頼が来ました。「もちろん、福祉の仕事など、し

たことはありません。運営は、市のほうでもバックアップするとは言ってましたが。ただ、妻が、60歳になったらボランティアをやりたいと言っていたのが、頭にあったんです。それで、これもボランティアなのかな、と引き受けることにしました。妻の夢を叶えた? いやあ、現実には厳しいものでしたよ(笑)」。精神障害者の就労支援施設の話は、トントン拍子に進みました。しかし、行政側との行き違いから、建物の改修費用に多額の出費を強いられることに。「それでも、やって正解かなと思っています。私は公共事業で生活させていたいただきますから、その分、社会に返さないと、思っています

民間企業のノウハウを 福祉施設に活かす

「ほのか」の利用者は、自動車や電気製品の部品の組み立て作業などを行っています。また、一部の人は除草作業やサイクルの分別作業などに出掛けます。仕事の多くは、青木社長のこれまでの仕事関係から提供してもらっています。「正直、割のいい仕事ばかりではありません。それでも、利用者さんには、仕事と向き合うことが何よりも

大切だと思います」
病院の敷地内にある就労支援施設の場合、病院内の仕事が請け負っている場合が多く、外の社会への広がりが少ないことが少なくありません。「我々、民間企業では、仕事は出掛けて取ってくるのが当たり前。ただ、希望を言えば、公共事業などは、障がい者を雇っている企業に優先的に仕事を回すようにしてもいいのではないかと思います。土建業にだって、障がい者もできるような軽作業の仕事はあります」

利用者の多くは 仕事をもち自立したい

利用者の作業現場を見学しました。みなさん、黙々と作業をされていました。自動車部品の一部を組み立てたり、電気コードに端子をつけたりする作業などは、思っていた以上に細かく、集中力を必要とするものでした。利用者の一人に何うと「けっこう難しく、大変です」という答えが返ってきました。「みんながフルタイムで作業できるわけではありません。午前中の作業が限度の人もいれば、体調によって来たり来なかったりすることもあります。作業効率はいいとは言えませんが」

この施設を「卒業」し、就職した人のなかには3年以上勤め続けている人もいれば、長続きせず辞めてしまう人もいます。「就職した人が休みの日に、ボランティアで作業を手伝ってくれたりするんですが、早

くここを出て、就職しろよと言っているんですね。それを聞いて、みんな、うんうんとうなずいている。やはり、みんな職を得て、自立したいんだな、と」

利用者が働ける場をつくりたい

青木社長は、障がい者が他の企業でなかなか雇ってもらえない、雇ってもらっても長続きしないことを、何とかしたいと考えていました。ならば、障がい者が働ける会社をつくりたい。屋根の下で働ける工場のようなものがないのではないかと。そうこう考えているときに東日本大震災が起きました。被災地では、たちまちのうちに食糧難になったのをニュースで知ります。保存食をつくる会社がいいのではないかと。ならばアルファ米を製造・販売するのはどうか、という社員からのアイデアから、

研究を始めます。昨年の6月から、自宅に小さな乾燥機を買って、試作、試食をくり返しました。「朝、仕事に出掛ける前に乾燥機にかけ、帰ってきたら、夕食に試食。その後、夜に仕込んで乾燥機にかけて、朝食の試食。半年近く、毎日アルファ米を食べてましたよ(笑)」ようやく思った味ができました。そして、希望(のぞみ)食品株式会社を立ち上げます。今、工場となっているところは、本業の機械の修理場でした。「工場で一度に600食分作れるんですが、調味料などの割合を同じにしても、自宅で作っていたときと味が違うんです。そこで、今のスタッフと試作をくり返しました」

希望(のぞみ)食品を大きくしたい

アルファ米は、味付けしたご飯を乾燥させたもので、水あるいはお湯を注ぐだけで

食えることができます。5年間の保存がきき、災害時の非常食として備蓄するのにも適しています。試食しましたが、想像以上に美味しいものでした。

製品に使用している食材の多くは、青木社長の知り合いが生産したものを使用しています。

従業員も「ほのか」から何人か選抜する予定です。「最初は施設外作業として働いてもらい、様子を見て、できそうだとしたら、正社員として雇います」
先行きの不安もあるけれど、楽しい部分のほうが大きいと話す青木社長。
「私たちの施設利用者の雇用が目的の始めた会社ですが、どうせなら、これで儲けたいんですよ。それで会社が大きくなれば、県内のほかの施設からも雇えるじゃないですか」



アルファ米保存食の工場を見学する石田編集長。見学時は、まだ試作段階。このあと、従業員の採用を行い本格稼働になる、と青木社長。



アルファ米保存食のパッケージ。五目ご飯、ひじきご飯、菜飯の3種類がある。