

阿蘇の障害者小規模作業所「夢屋」

素朴なパン宅配します

パン作りを通して障害者の自立を支援する小規模作業所「夢屋」(阿蘇市一の宮町)の運営団体が、NPO法人化して7月で1年を迎える。昨年4月に障害者自立支援法が施行され、障害者に対する経済的負担が増す中で再スタートした「夢屋」では、通所者たちが変わらない素朴なパンを地域の人たちに届け続けている。



NPO法人「夢屋」プラネツトワークス」代表の宮本誠一さん(45)(阿蘇市黒川)は小学校の教諭だったが、重度の自閉症だった男性と出会ったことなどがきっかけで33歳のときに退職。男性の母親らと約1年の準備期間を経て、1996年4月に「夢屋」をオープンさせた。現在、作業所には10人が登録、うち10代〜60代の7人が日常的に通う。パンの製造、販売のほかに、パン作りを通じた地元の小中学生との交流などを行っている。

↑
パン作りに励む「夢屋」のスタッフら

変化の時代、地域に人気

作っているパンは、バター、レーズン、くるみ、チーズ入りなど11種類。注文販売で、作った日に通所者が徒歩や自転車まで宅配している。1個80〜250円で、100円以下がほとんど。月の利益は約6万円しかないが、無添加で手作りしたパンは「懐かしくて、素朴な味」と地域の高齢者らに根強い人気があるという。

工房では、強力粉の分量を量る係や生地をこねる係など役割分担して作業に当たっている。難聴の通所者中島地利世さん(29)は「パン作りは生きがい。生地に触れると、気持ちいいし不思議と落ち着く」と言う。障害者自立支援法の施行で、法人格を持たないままでは十分な補助が受けられなくなると判断し、運営する任意団体はNPO法人化した。

宮本代表は「安心して仲間と一緒に作業に打ち込める環境をこれからも築いていきたい」と話している。