

## こんなところで販売しています



里の駅・おごせ  
越生741-2 ☎292-2516



オーティック  
越生790  
☎292-6783



うめその梅の駅  
小杉308-1 ☎292-3100

## 作業所内で働く 職員の方にお話を伺いました



おごせ福祉作業所  
職業指導員  
菅原かよ子さん

おごせ福祉作業所では34名の利用者様が働いていますが、そのうち食品加工班は、12名の方が働いています。

食品の製造、加工と販売をしています。

まんじゅう、草餅、大福餅などの和菓子、オリジナルクッキー、プリン、マドレーヌ、スコーンなどの洋菓子、赤飯、栗おこわなど、十数年変わらない定番商品から月ごとに会員様にお届けするお菓子など、手作りならではの味わいのある商品が、お客様の好評を得ています。

朝一番に、ほっかほかのまんじゅうが蒸し上がり、手慣れた利用者様達が、きれいにパックに詰めます。飽きのこない美味しさが根強い人気です(中の餡も自家製です)。

まんじゅう班で作ったクッキー生地を、クッキー班で成型をして焼きます。甘い香りが漂う中、袋詰めまでの作業を行います。

越生町特産の梅、柚子を使って美味しいマドレーヌ、クッキーも出来ています。

喫茶たんぼぼ(里の駅・おごせ内)、梅の香(うめその梅の駅内)、JA直売所、オーティックなどで販売をしていますので、お立ち寄り頂ければ幸いです。

利用者様が一生懸命に作ったお菓子の売り上げは毎月の工賃になります。

そしてお客様からの「美味しかったよ」の声が一番の励みになりますし、笑顔も広がります。

日々、誰もが、笑顔あり、大変な事ありの中で利用者様のやる気に支えられ、皆で頑張って作業をしています。



## クッキー ができるまで



①計量された、小麦粉、バターなどを混ぜ合わせます。全身運動で沢山のクッキー生地を作るのは体力がいります。



②クッキー生地は冷凍し、堅い状態のモノを包丁で切ります。刃物を使うので作業はとても丁寧です。



③トレーにクッキングシートを引いて等間隔に置きます。形の崩れたものは、作業所窓口にてアウトレット価格で販売されます。



④オーブンで焼いたら出来上がり。無添加のお菓子なのでお子様にも人気。



⑤きれいに包装されて店頭に並びます。

## 利用者さんに聞きました



竹内亜弥さん

仕事は楽しいですか？  
やる気があって楽しいです。

どんな時が楽しいですか？  
大変だけど、お仕事がいっぱいあると、やる気が出て楽しいです。

どういった気持ちで仕事をしていますか？  
職員の方がすごく優しいです。毎日仕事楽しくて気合が入ります。

## 障がいのある方が地域で 安心して暮らしていくために



クッキーの袋詰めをする竹内さん

## 就

労継続支援という、障がい福祉サービスがあることをご存じですか。就労継続支援とは、障がいや病気などで一般企業への就労が難しい人を対象としたサービスで、働く機会を提供するとともに、知識や能力の向上のために必要な訓練を行っています。

就労継続支援には、A型とB型の2種類があります。就労継続支援A型は、一般就労を目指す方が、事業所と雇用契約を結んだうえで働き、法律で決められた最低賃金の給与を受け取ることができます。

一方で、就労継続支援B型は、利用者さんと事業者との間に雇用契約はありませんので給与はなく、作業によって生産された商品の売上金額に応じて、「工賃」という形で賃金が支払われています。

越生町内には、就労継続支援B型事業所として、社会福祉法人かえでが運営する「おごせ福祉作業所」で



は、町内外から34人の利用者さんが通所しています。作業所では、利用者のみならず、それぞれの体調や能力に応じて作業に従事しており、まんじゅうやクッキーなどの商品の製造にも取り組んでいます。

しかし、コロナ禍によるイベント等の中止に伴って、出店の機会が失われたことなどにより、商品の受注数が減少してしまい、コロナ禍前の工賃の支払いが難しい状況になっています。

今回は、おごせ福祉作業所の菅原さんと利用者である竹内さんに、作業所内の活動内容などについてお話を伺いました。