

新潟市精神障がい者の地域生活を考える会

令和２年度社会資源見学ツアー

新潟市では、精神障がい者を支える体制を築くために、事業所や職種を越えた顔の見える関係・ネットワークづくりに取り組んでいます。

社会資源見学ツアーもその一環で、毎年、精神科病院、障がい福祉サービス事業所、訪問看護事業所、地域包括支援センター、行政機関など、様々な職種の方にご参加いただいております。

この事業は、今年度で7回目を迎えました。本来であれば、市内の各事業所や精神科病院等の見学をしていただくのですが、今年度は新型コロナ流行のため、例年通りの開催は難しい状況となりました。

そこで、今年度は実行委員のみで各事業所を見学し、見学レポートを作成いたしました。新潟市こころの健康センターのホームページにも掲載しております。お時間のある際に、どうぞご覧ください。

また、来年度は例年通りの社会資源見学ツアーを開催したいと考えております。その際は、ぜひご参加ください。よろしく願いいたします。

新潟市精神障がい者の地域生活を考える会
社会資源見学ツアー 人材育成班一同

令和2年度社会資源見学ツアー 北区コース



ドリームカレッジ (生活訓練)

座学、パソコンの授業等の就労での実践的な訓練はもちろん、美術や音楽等を取り入れ、学べる場と同時に楽しく過ごせる環境が整っていました。

音楽では、平成30年障害者芸術文化祭の音楽発表部門で県知事賞を受賞したことがあります。

座学ではビジネスマナーやSSTなど就労に向けた支援と同時にその職場で定着できるよう見据えてプログラムが組まれていました。

資格検定もしており、MOS試験やパソコンスピード検定に合格している利用者さんもいるとのこと。

ドリームカレッジさんのプログラムを真剣な眼差しで取り組んでいる利用者さん。そしてその概要を説明してくださった職員さんの利用者さんに対する思い、熱意を感じました。

新潟市役所本館1階市民ロビーにて、今年1月に作品が展示されたそうです。色とりどりで、目で見ても楽しい作品でした😊



1日50分×4コマで授業を行っており、座学や体育など様々な活動をしています。

音楽や美術などのクラブ活動も行っており、卒業生もクラブ活動に参加することができます。文化祭に出店したり、市役所のロビーに飾ったりしています。

法人全体としては「就労」に力を入れているため、どのような事業所でも就労という視点を持ちながら取り組んでいます。



障がい者就労支援センタードリーム (就労移行・定着支援事業)

働くことを念頭に、資格取得やスキルアップのために職業訓練をしています。新潟県職場実習制度を利用し、企業実習をされている方も多くいらっしゃいます。施設内には、パソコンのタイピング練習などができる事務訓練室の他に製麺室もあり、そちらでは中華麺、うどんの麺を製造されていました。どこに就職しても対応できるよう、様々なプログラムがありました。



パソコン訓練室

ドリームネクスト (就労継続支援A型)

水耕栽培で小松菜やニンジン、畑の管理でネギやさつま芋を栽培しており、知識や能力の向上を図るため、様々な事業に取り組んでいました。



畑仕事はメンバーさんたちの中でも人気のある仕事だそうです。幼稚園児さんたちが芋ほり体験をするために来ることもあるそうです。

水耕栽培で収穫された小松菜は、スーパーのチャレンジャーなどで販売されているそうです。ニンジンの栽培もされていました。また、外の畑ではブロッコリーの栽培にも取り組まれていました。





今回、製麺工房ドリーム本店さんでは、曾我トマトと炙りチャーシューのラーメンを頼ってみました。

炙ってあるチャーシューの香ばしい香りで食欲を増し、そして曾我トマトが自慢のスープに溶け込み、甘みと酸味が合わさることにより旨味がすごい！とても美味しかったです。

最後に店員さんが進めてくれた食べ方でライスを頼んで、残りのスープをかけ、粉チーズをかけて食べたらこれもまた美味しい！



曾我トマトと炙りチャーシューのラーメンは、普通のラーメンとは少し違ったパスタに近いようなラーメンでした。濃厚な深い味わいで、最後までスープを飲み干したくなるような美味しさでした。

平日のランチタイムはライスが無料で食べられるとのこと。いっぱい食べる人はぜひ通常サイズのライスを、少食だと思の方も半ライスを頼んでリゾットにしてお試しを！ぺろりといけますよ。

もちろんそれ以外のラーメンも美味しいので、多くの人に食べてもらいたいです。



テイクアウトセンターはろはろ (就労継続支援B型)

就労や社会復帰、居場所など、様々な目的を持った方が利用されています。

以前は、お菓子の箱詰め作業等をしていたのですが、このコロナ禍でそのような業務は減ってきている様子でした。

しかし、その中でも布マスクの作成、販売をしたり、はろはろで作ったシフォンケーキの販売をしたりと、地域の方と交流しながら元気に活動しているとのことでした。

ケーキやマフィンには正麺工房ドリームさんのレジ横にて販売されており、そこで購入できます。

ちなみに取材班では、はろはろさんで作っている抹茶のシフォンケーキ（正麺工房ドリームさんで購入）をいただきました。ふわふわの触感で、甘さを控えた生地で食べやすく、とても美味しかったです。コーヒーや紅茶、牛乳にも合いそうです。いくらでも食べられそうです。

また、トマトマフィンとチョコナッツマフィンも購入させていただきました。

トマトマフィンは甘酸っぱいフルティカルトマトをセミドライにし、ローストしたベーコンと一緒に焼き上げた大満足な一品でした。

チョコナッツマフィンはローストしたクルミとカシューナッツのザクザクした食感と、ほろ苦く甘いチョコレートが絶妙な味わいの最高な一品でした。

グループホーム エピソードⅠ（外部サービス型グループホーム）

平成29年に開設された、ワンルームアパートタイプのグループホームでした。建設されてまだ数年しか経っていないので、とても綺麗で清潔感もあり、「こんなアパートに住んでみたい」と感じさせられるグループホームでした。

アパート型であるため、部屋に家族や友達が泊まりにくることもあるそうです。門限はなく、全て自己責任・自己管理で生活を送ります。

自由度が高く、自分らしい生活を送ることができるような場所でした。



共同スペースのシステムキッチンでは食洗器も完備されており、ここで世話人さんが管理栄養士のレシピで朝晩の食事を作ってくれるそうです。

共同生活室にはホワイトボードがあり、ここに食事メニュー表や連絡事項などが掲示されていました。世話人さんは5人おり、交代で朝晩に来てくれます。



ドリームプラス（生活介護）

全体的に若い方が通所されていて、箱折りやビニル袋の消毒、創作活動、農作物の収穫・納品など、その方にあった活動を提供されていました。職員の方の対応もとても丁寧で、利用者の方が笑顔になられていたのが印象的でした。

利用者それぞれの特性などによって、仕切りを設けたり一人になれるスペースを確保したりするなど、作業場所の工夫がされていました。利用者みなさんは支援員の方と楽しく作業をしているように見えました。

グループホーム エピソードⅡ・Ⅲ（包括型グループホーム）

エピソード1のグループホームとは少し異なり、日常生活の援助ができるようなバリアフリーの設計になっていました。

その為、廊下も広く、光も入り、施設内全体が開放的な印象を受けました。

らららドリーム（放課後等デイサービス）

創作活動、学習支援、音楽活動等々楽しく過ごせるように、様々な活動をしています。18歳までの方が利用されているということで、職員さんも利用者さんとても元気で楽しく活動されていました。

令和2年度社会資源見学ツアー

江南区コース

メイプルかめだ（就労移行支援・就労継続支援B型、就労定着支援・自立訓練）

メイプルかめだは平成25年4月にオープンしました。もともと亀田町時代からある精神の家族会が立ち上げた「どじょっ子」が「かめさん（地活Ⅲ）」になりました。そのなかでニーズも多様化していき、かめさんだけでは対応が難しくなっていたそうです。支援を続けている中で、せっかく就職したのに辞めてしまう方もいました。その原因を分析したところ、生活面の課題を抱えていることがわかったため、「働く」ことの支援と併せて「生活する」ことの支援も強化できるよう、利用者のニーズに合わせて多くの施設が開設されていきました。

メイプルかめだ本館には就労移行と就労B、2号館には就労Bの一部（分場）と自立訓練を実施しています。

平成30年4月からは2号館をオープンし、平成31年からは就労定着支援も開始、そしてジョブコーチ支援も始まりました。

当初は精神障がい者の就労支援でスタートしましたが、立地的に特別支援学校も近いことから、知的障がい者の方も増えていきました。



メイプルカフェさんへ昼時に行ったところ、ほぼ満席状態でした。

日替わりランチセットは2～3種類あります。

店内はとても明るく、誰でも利用しやすい雰囲気でした。

就労B 登録53名 療育、精神半々
お弁当の製造、喫茶、施設外就労（農作業補助など）は5か所ある。製品づくり。平均工賃は11,000円。分野によって異なる。一番高い方は厨房400円/h。年度末には賞与が出ることもある。

就労移行 登録16名 療育、精神（発達）半々 5～7名就職/年。
同数くらいが就労Aや就労Bへ移行する。工賃は発生しない。
就職先は一般企業やホテルの清掃、バックヤードの仕事、こども園の清掃業務。デイサービスの介護補助、製造業など。

自立訓練 登録10名 療育1名 他は発達（普通学級出身の方多い）
自宅中心の生活だった方などが多い。対人コミュニケーションが苦手な人もいる。
ここを卒業したら就職を希望する方も多い。段階的に就労移行や就労Bに移る方もいる。



ランチメニューのオムライスはホワイトソースがクリーミーな味わいで、トロトロにとろけた卵とソースが絡み、とても美味しかったです。サラダとスープ、デザート付きで600円でした。

こちらも600円ランチのハヤシライス。サラダとスープ、そしてデザート付きです。コロケが乗っていてホクホク美味しい！コロんとしたグリーンピースで彩られ、見た目も可愛い一品でした。



チョコバナナパンケーキをいただきました。生地はもちもちしっとり、甘すぎない絶妙な味でした。チョコソースとホイップクリームを絡めて食べると美味しい！



メニュー表には美味しそうなスイーツがたくさん！目移りしてしまいます。



メイプル・ぷらす（就労継続支援A型・B型）

メイプル・ぷらすは就労Aと就労Bがあります。就労Bは土日休み、祝日は出勤します。就労Aは年中無休のシフト制で働きます。行事は暑気払いや忘年会のみで、働きたい人のための事業所となっています。

作業は大きく分けて清掃と厨房の2種類です。清掃は3か所へ行っており、シーツ交換や居室掃除、洗面所掃除などに従事します。厨房は、メイプル・ぷらす、わかばの家、ネクサス・わかばの給食調理などがあります。

A型 831円/h 92,000円～多い方は130,000円。

B型 18,000円～20,000円。

製造したベーグルの販売先は、新潟市美術館内のこかげカフェ、メディアシップ、ピア万代など。卵・乳製品などのアレルギー物質を除去し、特別な生地を作っており、こかげカフェに合わせ、A型はシフト制でベーグルを製造しています。



外からアレルギー物質を持ち込まないように、厨房へ入る前にエアクリーナーで全身を綺麗にします。

ちいさなほし

ちいさなほしは、メイプル・ぷらすの従たる事業所です。食物アレルギーのある小さなお子様でも食べられるように、卵、乳製品、小麦、ナッツを不使用とし、お米を使って焼き上げたパンを製造・販売しています。（オンライン販売有）

毎週（木）～（土）の11時～16時まで開店しており、遠方からわざわざ訪れるリピーター客も多いとのこと。

実際、取材班がお店を来店したときに、小さなお子様連れのお客様が何組かいらっしゃいました。

パンだけではなく、ケーキやお菓子なども販売されており、どれも美味しそうでした。

ちいさなほしの外観はとても可愛らしくオシャレです😊



ケースには子どもが好きそうなメニューがいっぱい！
野菜を使ったパンもあり、ヘルシー志向の人には嬉しい品ぞろえです。おかずパンからスイートなパンまで、多岐にわたり豊富なメニューが並んでいました。



お米でできたチップスは少し塩気があってパリパリで美味しかったです。おつまみにもなりそうです。



ドリップコーヒーも販売されていました。



試食コーナーでは気になる商品をお試しすることができます。一口サイズにカットされた試食のパンはフワフワもちもち食感で、全部買いたくなる美味しさです。



法人内では障がい者施設のみならず、高齢者施設・保育園も運営されていることから、サービス内容がとても充実しているように感じました。

カフェで提供されているランチはとてもおいしく、再度来店したいと思わせるような居心地の良い空間でした。地域の方も多く来店されており、リピーターもたくさんいるようでした。

ちいさなほしで販売しているパンは食物アレルギーがある人でも食べられるため、どんな人にも喜んでもらえるものでした。

令和2年度社会資源見学ツアー

街歩きコース



就労支援事業所きまま舎 (就労継続支援B型・就労移行支援)

統合失調症や気分感情障害、ニートや自閉スペクトラム症など、障がいを抱えながら暮らす若者の支援を目的に、新潟地域若者サポートステーションと連携し、前施設となるコミュニティカフェ鳥の歌を2009年に立ち上げました。

その後、地域活動支援センターⅢ型の「コミュニティカフェごっちゃ」として活動し、居場所としての機能を持ちながら就労困難な若者を支援できる事業所として発展していきました。

利用者に寄り添い一緒に考えていくことを大切にし、居心地の良い環境づくりを目指して、現在は「きまま舎」として就労移行・就労継続支援B型としての事業を展開しています。

きまま舎の中にはミシンが置いてありました。ここで作られた作品は、天寿園カフェkimamaで購入できます。

天寿園カフェ
kimama



地活Ⅲ型の要素を残しつつ、就労に向けた支援に力を注いでいる様子が窺えました。就労ありきではない柔軟性が感じられ、まさに若者の居場所としての役割をモットーにしています。

定着支援サービスは2年半で働いてから最大3年間支援し、就職に結びついたあとのフォローもしっかりされていました。基本的には1回/月面談ですが、仕事を始めて悩むことや相談したいことなどは、いつでも連絡できる相談できる関係性づくりが感じられました。

メンバーは皆表情が柔らかく、事業所内は穏やかな雰囲気居心地の良い空間でした。

事業所全体が、メンバー主体で動く支援で統一されているからこそ、職員との信頼関係が強く、高い就職定着率を達成していると感じました。

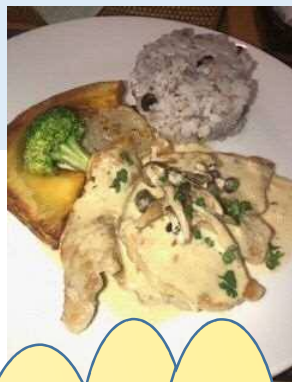
天寿園カフェきままは、5年前に今の場所でスタートしました。当初は環境の変化になじめず、建物の中に入れない人もいたそうです。通所の便が悪く、やめてしまうメンバーが出てくるかもしれないと危惧していましたが、誰もやめることなく公共交通機関を利用して通所しているそうです。

カフェの利用者は、様々で、1人でも利用しやすい環境でした。窓から見える景色も良く、とても落ち着く室内です。

メインメニューは全部で6種類で、どれもおいしそうです。1番の人気は「白根ポークソーテー柚子胡椒クリーム」で、白根ポークをこの値段で食べることが出来るなんてお得！とのこと。 「海老とトマトのフェットチーネ」は麺が手打ち麺であり、しっかりとした触感が楽しめます。鶏むね肉のグリーンソーテーはバジルソースの緑がとても鮮やかな一品で、こんがり焼かれた鶏むね肉に酸味の効いたソースは良いアクセントとなり、最後まで飽きることなく食べられる味付けです。その他のメニューもどれも本当においしそうです。素材に至るまで一つひとつにこだわりがあり、多くの方の協力があつて現在の形に到達したそうです。そのため、料理はそれぞれ完成度が高く、老若男女問わず満足できる内容となっています。

ランチメニューではサラダとスープが付いており、ボリュームも満点！締めに出てくるパウンドケーキは、以前あるメンバーが作ってきたものがもたになっているとのことです。やや固めに焼き上げられたケーキはしっとり濃厚で味わい深く、付け合わせの生クリームとフルーツジャムでさまざまな味を楽しんでいるうちに、あっという間に完食してしまいます。

店内のスペースが広く、ベビーカーで子どもを連れてきても広々の空間です。子ども用の椅子もあるとのことで、子ども連れでも気軽に来れる雰囲気です。

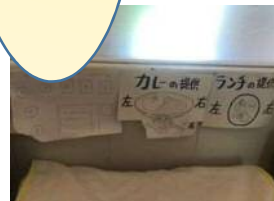


手作り雑貨の販売もされていて、需要のある布マスクやポーチなどが並んでいました。どれも可愛い柄で、使い勝手も良さそうです。

ランチのお箸を包むカバーもメンバーの手作りで、とても可愛いです。



働くメンバーたちがいつでも確認できるように、レジ裏にメニュー表や略語、配膳方法などのメモが掲示されていました。



らいふあかり（就労継続支援A型）

平成31年3月、古町の中心街5番町のアーケード内に開設されました。現状の主な事業所内作業は、クジ引きの制作と鏡もちの飾りの組み立てなどです。他に印刷物仕分けや梱包宛名シール貼りなどもありますが、コロナ禍のため仕事が激減しているそうです。

外部作業では、ビジネスホテルでの水回り清掃やコインパーキングの清掃、箱折りなどといった体力のいる仕事が多く、社会性が求められることも多いそうです。

そんな中、欠かさずしているのが地域貢献活動です。5番町のゴミ拾い、花壇の土をきれいにするなど、地域交流をすることで周りのお店や学校などとも馴染みの関係を築きました。アニメ・マンガ専門学校の学生から「らいふあかり」専用の素敵なポスターを作製していただき、展示や飾り付けをするなど交流を深めています。

作業や地域貢献活動を通じて、利用者さんにやりがいや生きがいを感じられるような支援を心がけています。



入り口にはイメージキャラクターのポスターが貼られており、とても華やかな雰囲気でした。キャラクターは向かいにあるアニメ専門学生が考案したもので、ポスターを見るために立ち止まる通行人もいるとのこと、親しみやすく、地域交流にもつながっています。



事業所内には可愛い等身大パネルもありました



現在の作業は主にトイレトペーパーのカバー付けやくじ引き、鏡餅の飾りセットの作成等です。コロナの影響で作業量は減少しており、人数調整や作業スペースを確保する等、作業環境を整備した中で活動しています。

メンバーのモチベーションを保ちながら就職指導を行っていくことはとても難しいとのこと、就職の実現には体と心を同時にケアしていく必要があると感じられます。

SAKURA新潟NEXTセンター（就労移行支援）

元々は人材派遣会社というだけあって、スタッフ教育がしっかりとしている印象を受けました。派遣するではなく、やる気に応じて派遣できる人材を育成しています。障がい者雇用の人材派遣サービスや定着支援サービスはもちろんのこと、守るだけの福祉ではなくアクティブ就労への道を広げているとのことでした。

カリキュラムやタイムスケジュールの内容も、とてもレベルが高いと感じられました。就労準備に入る際にも、評価シートを用いて評価基準に達しなければ、何度でもチャレンジしてもらおうそうです。トライアル雇用から就職し、挫折しても再チャレンジします。その間のサポートも手厚くされています。

障がいを抱える人の魅力や持てる力を見出し、能力を伸ばしていける環境もあります。



カリキュラムは緻密に構成されており、事務機器関連の設備が豊富に揃えられていました。

さらに、求人に関するさまざまな情報が常に更新されており、事業所に行くだけで多くの情報を得ることができる仕組みになっていました。

サービス利用者さんたちは、集中して作業に取り組まれていました。仕事を学ぶ意識が高く、自分が行っている作業に自信を持っている様子がうかがえました。



掲示板には多くの求人情報が張られており、いつでも最新情報を確認できます。



焙煎コーヒー温（地域活動支援センターⅢ型）

静かな環境のマンションの一室に、昔ながらの温かい雰囲気を醸し出す空間があります。落ち着いて寛げる佇まいで、のんびりと過ごせる環境。それが焙煎コーヒー温です。

パンケーキMIX手作りお菓子を頂きましたが、甘さ控えめでしっとり感があり美味しかったです。

今年度は新型コロナウイルスの影響で作業が少なく、クロスパル（生涯学習センター）閉鎖の際には、クロスパル1階に出店しているカフェを閉めざるを得ない状況となり、多くのメンバーが焙煎コーヒー温に集まり対応に苦慮したそうです。クロスパル再開後は、感染対策を講じながら6月よりカフェを再開しました。現在、客足は戻っているようですが、カフェ以外の作業は未だ少なく、毎日の活動は手芸や焙煎などの作業を1時間、みんなでお菓子作りをするのが1時間程度です。

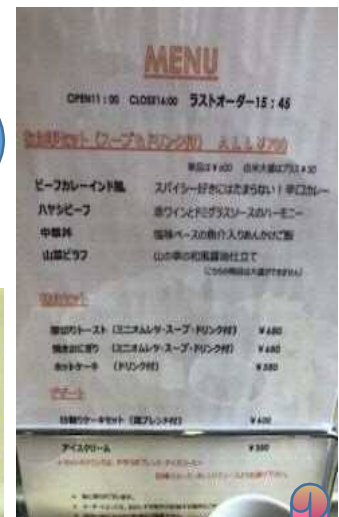
1日の利用者人数で補助金が決まるので、新規利用者を増やしたいとのことです。現状を維持しながら、作業依頼や販売先の拡充、利用者の増加を促進できればよいと感じました。



ホットケーキミックスを使ってメンバーさんたちが手作りしたお菓子をいただきました。お茶うけにピッタリで美味しかったです。皆で楽しくお菓子作りをしたことが伝わってくるお味でした。



今年度はコロナの影響で販売できていない雑貨が多数余っているそうです。見せていただいた作品の完成度はとても高く、バザーが開催できない現状をとっても残念に感じました。



ビーフカレーはボリューム満点で食べ応えあり、牛肉のコクがよく染み出たルーとご飯の相性は抜群で、時間をかけず一皿簡単に完食することができました。

山菜ピラフにはわらびが入っており、味付けも丁度よく美味しくいただきました。量的には控えめですが、スープや果物も付いて充実したランチです。

コーヒーのやすらぎブレンドは酸味と苦みがバランスよく、さっぱりした飲み口で、食後に最適な味わいでした。

久遠チョコレート新潟（就労継続支援B型）

店内は可愛くレイアウトされており、入店するだけで楽しくなるような空間でした。厨房は清潔感があり、普段から調理器具を大切に扱っていることが伝わりました。

見学当日はメンバーとスタッフを合わせて5名の方が稼働していました。他の事業所からの紹介で来る方もいます。立ち仕事が多いので体力のいる作業内容ですが、丁寧な仕事ぶりで効率よく稼働されていました。チョコレートの製造種類は多彩で、製造に関しては主にスタッフが行っていたところ、新型コロナの影響で空いた時間を利用してメンバーに製造作業をレクチャーし、現在はメンバーも製造を担っているそうです。

手袋、マスクを着用し、包装作業や検品における衛生管理もしっかりとしています。メンバーの方はみな集中して作業に取り組んでおり、立ち仕事にも関わらず疲れた様子は一切見られませんでした。商品を取り扱う手付きはとても丁寧で、自社製品に対する意識の高さがうかがえました。



店内はどこを見ても可愛らしい雰囲気、チョコレートの甘い香りをかぐだけでワクワクする空間でした。

テリーヌがお勧めということで購入し食べてみたところ、濃厚でまったりとした味わいでコーヒーのお供に抜群です！たくさんの種類があるので、いくつ食べても新しい味との出会いがあります。

