

「きらめきセレクション」から  
障がい者施設の商品という  
と、どのようなイメージがある  
だろうか。安い、量が多い、素  
朴……。積極的に買い求めたく  
なような存在感がある商品は少  
なかった記憶がある。でも実は  
品質にすぐこだわった、障が  
い者だからこそ出来る少量多品  
種のものづくりが行われてい  
た。大量生産大量消費のひずみ  
が明らかになりつつある現在、  
障がい者施設の存在は未来型産  
業のヒントになるのではない  
か。

佐賀市内を中心に14の障がい  
者就労支援施設が参加した商品  
開発と販路拡大のための事業  
「きらめきセレクション」。料理  
研究家や市民ら50人が審査を担  
当した初の品評会が8月、佐賀  
市内で開催されていた。同事業  
はNPO法人「佐賀中部障がい  
者ふくしネット」（古川善己理  
事長）が佐賀市の補助を受け企  
画運営。品評会には弁当やお菓  
子などの食料品から手芸・工芸  
品まで31商品が出品された。

プレゼンでは各事業所の担当者  
が商品の特徴を発表した。その  
ほとんどに共通するのが、手間を  
惜しまず品質を第一に考える姿勢

だ。実際に試食してみても、ど  
れも一般に販売されているもの  
と比べ遜色なく、魅力的な商品  
が多いことに気づかされる。特  
に興味をひいたのはたくさんの方  
種類の商品を少量ずつ作ってい  
る事業所だ。  
音楽の世界で国民的ヒット曲

が生まれなくなったことが象徴  
するように、現在は1つの商品  
がたくさんの人に受け入れられ  
ることが少ない時代だ。それぞ  
れの基準で良いものを選びまし  
む。そのためには受け手に合わ  
せ柔軟に商品開発ができるよう  
な生産体制が必要になる。  
障がい者施設の利用者は従来  
型の産業には向かないかもしれ  
ないが少量多品種のものづくり  
には合っているのではないかと。  
「きらめきセレクション」の商  
品には、その可能性を感じさせ  
るものが少なくなかった。  
昨年度、県内の小規模福祉作  
業所で働く利用者の月額平均工  
賃は約1万6千円。魅力的な商  
品を作り、しっかりとした販路を  
開拓することで、利用者の工賃  
をアップさせる。「きらめきセ  
レクション」事業の目的はそこ  
にある。  
障がい者施設の中で、どんな  
魅力的なものづくりが行われて  
いるのか。それを知ることで、  
受け手はより自分にあった商品  
を、作り手はより多くの報酬を  
得られる。良いものを通じてで  
きた関係性は、いろんな壁を軽  
く乗り越えるだろう。「きらめ  
きセレクション」の中から可能  
性に富んだ3商品を紹介する。

特集

# 少量多品種の ものづくり

—障がい者就労施設の商品から—





## スローWORK大和 100種超の野菜栽培

嘉瀬川沿いの集落に佇む古民家。こんがり日焼けした施設利用者が大きな声であいさつしてくれた。周りを畑に囲まれた様子は、まさに佐賀の田園風景。ここスローWORK大和では1年間を通じて100種類超の野菜を育てている。施設長の松本康平さんは「たくさん野菜を育てているので、ほぼ毎日が収穫日です。利用者も種をまいたり、摘み取ったり、いろんな体験が出来る方が楽しいですから」と語る。

### いびつだが色鮮やか

同所は障がい者が働く場所を作ろうと、3年前に無認可の事業所としてスタート。昨年4月に指定を受けた。農業支援の経験があるスタッ

フがいたことから、野菜栽培に取り組んでいる。管理している農地は計10反。利用者17人が働いている。一番、収穫量が多いのはたまねぎで全体の3割を占める。現在はナスやオクラ、ナガメ、ピーマン、ししとう、冬瓜など夏野菜を栽培している。

収穫を担当する利用者がカゴを一杯にして作業場へ戻ってきた。ひとつひとつはいびつで不揃いだが、色が濃く、見るからに美味しそう。室内ではイモヅルを剥く作業や袋詰めが行われている。おしゃべりをしながらの楽しそうな雰囲気。「他の施設ではいろんな問題を抱えていたけど、ここに来て落ち着いて作業できるようななる方もいます」と松本さん。農業との相性の良さを感じさせる。

# 毎日収穫期 楽しく育てて

かぼちゃの畑は雑草だらけ。農業は使わない。害虫を見つけたら人力で駆除したり、ハーブを植えて対応する。「草むしりは大変だし、夏場はすぐバテてしまいます。キャベツや白菜の虫捕りも重労働。でも安心安全な食べ物づくりが大前提です。作り手と受け手に悪い影響を与えるような作り方はしない。地産地消を目指し、出所が分かる食材づくりを心掛けています」と松本さん。自然相手だけに苦労は多い。「長雨でキャベツが流されたこともあり。去年は菊が全滅しました。そんなリスクも考え、少量多品種の物づくりに取り組んでいる。

### 優しさ感じる野菜

白いお皿に盛られた約15種の野菜たち。色とりどりで見ているだけで楽しい。生でもエグ味が少なく、自然な甘味が嬉しい。佐嘉神社北の松原川沿いにあるレストラン「タイマー カリフォルニア キッチン」のランチ「厳選野菜と有明骨太鶏のロースト」にはスローWORK大和の野菜が約半分使われている。

シェフの高岡盛志郎さんは週に1、2回、朝7時半には同施設の畑を訪れ、自分で選んだ野菜

を摘んでいく。この日はハーブやオクラ、カボチャの花、ナス、オクラ、ナガメなどを選んだ。「ナスは大きくなるとアクが強くなるので、小さいものを摘んでいます。自分のタイミングで収穫できるのは料理人にとって最高です」と高岡さんは語る。

高岡さんが同施設に出会ったのは、お店のオープンと同時に約2年前。店で出すモロッコマメを探していて、相談した種屋さんから紹介された。以来、いろんなやり取りを重ね、今では、施設の一角に高岡さん専用の畑もできたという。ハーブ15種類のほか、ピーツや赤タマネギなどの色鮮やかな野菜、ムラサキジャガイモやシロニンジンなどが栽培されている。

「生で食べる野菜はいわば1軍選手。無農薬だけではなく選り抜かれたものしか出せません。スローWORK大和の野菜はきれいで瑞々しく苦みがほとんどない。育てる人の優しさを感じます。その個性を活かして、野菜でお腹いっぱいになる料理を作っていきたいです」と語る高岡さん。こだわりのシェフの仕事を、少量多品種のものづくりが支えている。

### スローWORK大和

〒840-0211 佐賀市大和町東山田4474  
TEL: 0952-62-7133  
営業時間 8:30 ~ 17:30  
(土日祝祭日を除く)  
<http://www.slou-waork-yamato.com/>

### タイマー カリフォルニア キッチン

〒840-0831 佐賀市松原 2-13-19  
TEL: 0952-65-1536  
営業日/月曜日: 勉強会 火曜日: 料理教室  
水~土: 通常営業 日曜日: 定休日  
営業時間 ランチ 11:30-14:00 (ラスト・オーダー)  
ディナー 18:00-21:30 (ラスト・オーダー)  
<http://timer-california.weebly.com/index.html>



理事長・船津久美子さん



# 特定非営利活動法人オレンジ マルセイユ石けん

カラフルなパッケージを開くと、自然な色合いの石けんが現れる。手に取り泡を立てる。顔に馴染ませると細やかな泡から、ほんのりと緑の香りが立ち上がる。刺激も少なく静かに肌に馴染む。特定非営利活動法人オレンジのマルセイユ石けんは、その高い品質とかわいいパッケージで女性に人気だ。

シヤカシヤカシヤカ。湯煎した原材料を施設利用者が一定のリズムで混ぜる。静かな作業場に心地よいリズムが響く。「機械で作ると気泡が混ざり、まろやかさが損なわれてしまいます。やはり人力でないとイケません」と作業を指導する同所の理事長・船津久美子さんは語る。マルセイユ石鹸とは油分にオリブオイルを72%以上含む石鹸のこと。フランスのルイ14世

が1688年、王令によってヨーロッパでの石けん製造の独占権をマルセイユに与えて以来、最高級石けんの代名詞となっている。

## 高品質でお値打ち

同所は昨年2月に開所。同時にマルセイユ石けんに取り組んだ。ひどいアトピーに悩まされていた船津さんは、数年前から個人的に製作していた。以前、働いていた施設で廃油せっけん作りを指導していたこともあり、他に作っている作業所もなかったので主力商品に位置づけた。同所のマルセイユ石けんは80g500円。一般的なものは100g1500円以上。高品質でお値打ち。リピーターが多いという。

# 無添加だから 香りも優しく

製造過程は全て手作業。容量を正確に測り、30分ほど混ぜ続ける。その後、48時間、保温して8週間かけて熟成する。一つ一つを丁寧に磨きラッピングして完成。「最初の頃は、分量を間違えて失敗することもありました。今は指導員と利用者でちゃんと役割分担して取り組んでいます」と船津さん。湿度と温度をきちんと管理をする。年を重ねるごとに肌になじむという。まるでワインかチーズのような商品だ。現在、「はちみつハニー」や「トマトルージュ」など8種類を定番商品として売っている。その他に「びわの葉」など季節限定商品も作っている。びわの葉を収穫して干し、葉の裏にあるうぶ毛を取り乾燥し、オリブオイルに漬け込み、成分を抽出するところまで全て同所で行っている。

## それぞれに合わせ作業

原材料にもこだわる。オリブオイルは本場イタリアから輸入している。本格的なイタリア料理店も使用しているものだ。その他の原材料も全て植物由来のもの。添加物は一切使っていない。

「香料も当然、入っていないので強い香りはしません。販売会などで、サンプルの香りを嗅いで首をひねるお客さんもいらっしゃいます。自然の優しい香りを気に入ってくださる方が多いです」と船津さんは笑う。

現在、日替わりで計12人の施設利用者が担当している。生産量は1日24個ほど。「根気のいる作業に向いている人は、まぜる作業をもらったり、手先が器用な人にはラッピングを担当してもらったり。それぞれの利用者さんが向いている作業を割り振っています。どの石けんを作りたいか、必ず利用者に聞いています。『ラベンダーピオレ』はマール模様を自由に作れるので作りたい人が多いです」と船津さん。

一つひとつ手作りということは、少量での発注も受け入れるということ。実際、いろんな企業や個人とのコラボレートも行っているという。「今後は、お客さん一人ひとりにあったオーダーメイドソープなどに取り組みみたいですね」と船津さんは次の展開を見据える。

特定非営利活動法人  
オレンジ



〒840-0015 佐賀市木原 2-17-11  
TEL : 0952-37-9183  
FAX : 0952-37-9184  
<http://orange-npo.org/>



橘さん作

今福さん作



選んだ糸

# ひとりのために 物語を綴る

## 障害者支援センター SAKURA さをり織り

「さをり織り」とは、1968年に大阪の主婦・城みさをさんが開発した手織り法のこと。決まったルールもなく簡単に織れるため、老若男女や障害の有無に関係なく、誰でもできる自己表現として人気がある。

同所では2005年から、さをり織りに取り組み、現在は17・47歳までの7人が担当している。

カトコトカトコトカトコト…。高い天井に織り機を動かすリズムが吸い込まれていく。縦糸に自由な発想で横糸を通していく。少しずつ少しずつ模様になり、物語が広がり始める。障害者支援センター SAKURA が取り組む「さをり織り」は一つとして同じ物が無い究極の少量多品種。多くの人を魅了している。

作業を見学していると、織り機の上部にインコの写真があることに気付いた。隣の機械には某アイドルグループのものもある。「写真はオーダーメイド商品のテーマをイメージするために利用者さんが貼っています。利用者さんに糸とテーマを伝えると、それに触発されたストーリーが出来あがります」と副施設長の角田美樹さんは説明する。長年可愛がったインコを亡くしてしまった女性は、いつも一緒にいられるようにストーリーを注文。利用者は写真を見ながらその印象を織り上げていく。まるで、依頼者と作り手で綴る交換日記のようだ。

ひとりのために作られる作品。実際に頼んでみることにした。まずは縦糸を3種類選ぶ。次にテーマ。ちょっと思いつかなかったので僕自身をイメージしてもらったこと。担当してくれる

同じ条件なのに対照的

数日後に足を運ぶと、今福さんの作品は完成。橘さんは最後の追い込み作業だった。今福さんのものを見せてもらう。全体的にシックな色合いで、柄の幅も広く落ち着いた印象を受ける。縦糸は指定したが横糸はお任せ。横糸の選び方と使い方でデザインが変る。糸の太さを変えたり、わざと凹凸にしたり、素材の表情が豊かだ。オフィシャルな場でも違和感はないが、適度なユーモアを感じさせる絶妙なバランスの作品だ。

橘さんはストロールの長さが十分になっても作業を止めようとしていない。横糸に市販のものは使わず、余った糸を一本一本つないで織りあげていく。指導員さんが終了するよう促すと「最後までやり抜くのが女の仕事!!」と譲らない橘さんだ。

のは今福由美子さんと橘智子さん。今福さんは、さをり織り4年目できっちとした作品を作る職人肌。ご指名も多い売れっ子だという。橘さんは2年目。糸をオリジナルで作ったり、独自の織り方を開発したりするアーティストタイプ。同じ糸、テーマでどれだけ違うものが出るのだろうか。

ん。集中力は途切れず機械の限界までやり抜いてくれた。出来あがった作品は、今福さんと対照的なポップな色づかい。黄色がたくさん使われていて気分が明るくなりそう。横糸は狭い間隔でいろんな色の糸が使われている。賑やかなボーダー模様だ。これは手間がかかっただろう。出来あがった作品を巻いてみる。似合ってますか？ ストロールは1枚3千3百円。織る以外に、一つひとつ丁寧に値札を作ったり、特注商品の型紙の作業などもある。それぞれに合わせ仕事を振り分けている。

同所では、さをり織りを利用した小物類も開発、制作している。現在、取り扱いは県内外の10店舗。商品そのものが評価され徐々に販路が拡大している。「もともととたくさんの人たちに作品に触れてほしいので、生活空間に置ける商品を作りました。身近な存在になることで、いろんな理解が深まると思います。そのためには商品を置いてもらえるお店をさらに増やさなくては」と角田さん。良いものを作ることで関係性を広げ、その中にある物語に興味を持ってもらう。人と人の壁を取り払うのは、倫理や道徳ではなく共感ではないだろうか。

**アトリエサクラ**  
〒840-0213 佐賀市大和町久留間3176-1  
TEL: 0952-62-0720  
FAX: 0952-20-0431  
施設内ショップ営業時間  
平日 9:00 ~ 16:00  
http://at-sakura.com

**さをり織り展** 2013年9月25日(水) ~ 10月1日(火)

出品  
+ ななよん (福岡県福岡市) 博多阪急 8F チャーミングステージ  
山ミズギャラリー (佐賀県上峰町) 福岡市博多区博多駅中央街1番1号  
アトリエサクラ (佐賀県佐賀市) お問い合わせ: info@plus74.jp (+ ななよん 赤司)



ひとりのためにさをり織り