

特集

『創業者に聞く』

谷口奈保子さんロングインタビュー

第2回

前回の特集は創業の想いとして、ぱれっとをはじめたきっかけや理念についてお届けしました。今回は、『おかし屋ぱれっと』の誕生と『飲食事業』についてお届けします。

第2回は、今ではぱれっとの大きな柱となっている『おかし屋ぱれっと』の誕生と、その他の事業展開についてお伝えします。

●おかし屋を始めようと思ったきっかけと、何故クッキーだったのかを教えてくださいか？

たまり場ぱれっとを始めて、毎週末を中心にみんなが集まってくるようになりました。一人ひとり違いがあっても、違いから新しいものを生み出し、自分たちでやりたい事をやっていると、自然に積極的になってきました。

そして、集いの場所が安定してくると、次に必要なのは働く場所だと考えました。当時日本では、働く場の選択肢は少なく、その多くは小規模作業所、給料は月3,000~5,000円くらいのところがほとんどでした。それでも皆一生懸命取り組んでいる姿を目の当たりにして、それならば自分たちの手で商品を作り、自分たちで売ってお金を貰う、もっと商売として誇りの持てる作業所を作ろうと思いました。

そこで、地域住民が身近に感じてくれる焼菓子素材にしたおかし屋ぱれっとを始めました。最初は、家庭用のオープン2台で、3種類のクッキーからの小さなスタートでした。

クッキーを選んだ理由は、焼菓子は日持ちがするので、販売をするのに時間をかけられると考えたからです。また、生ものではなくオープンで焼くので、衛生上も良いし、管理がしやすいと思いました。

今では当たり前のように存在しているので想像できないかも知れませんが、当時は食品を取り扱っている福祉作業所はほとんど無く、「知的障がい者が作るお菓子なんて…」と否定的な意見さえありました。そんな時でも私は「美味しければいいでしょ」という思い

でいました。親御さん達からも、「クッキーなんて作れないのでは」「売る自信が無い」という声が上がりました。そんな中、やってみなければ分からない、ひとりで全部の工程は出来なくても、計量をする人、レーズンを切る人など、ひとつの工程が出来ればいい。みんなが集まってひとつの商品が出来上がればいいというのを理解してもらいクッキー作りを始めました。

作業所の開所にあたって、私はふたつのことを心に決めていました。ひとつ目は、どんな重い障がいをもっていても、クッキーの製造や販売に従事したい人は能力に関係なく受け入れること。2つ目は、製造者が障がい者であることを売り物にするのではなく、あくまでも味で商売をすることでした。収益事業に挑戦することの意味を「ぱれっと」の理念に照らし合わせ、障がい者と健常者が対等な人間関係の中で働くことを確認したかったからです。

親の会にも協力してもらいました。ボランティアで手伝いにも来てもらいましたが、障がい者は親のケアの下で生活することが多いので、仕事の場面で親子は一緒にはならないよう徹底しました。

販売場所を探すために、メンバーと一緒にセールスに行ったこともあります。その時に食べて美味しければ分かってもらえると考え、試食も用意しました。納品にもメンバーと一緒に行きました。クッキーは例が無いと言うことで、渋谷区からの補助金はなかなか下りませんでした。最初から補助金無しでもやって行く覚悟をしていて、いざとなったら風呂敷に包んで行商して歩こうと思っていたので怖い物はありませんでした。

今では多くの作業所で食品を取り扱っていますが、当時は食べ物を扱い、企業の下請けでもないというのは画期的な取り組みでした。6畳2間のスペースに家庭用のオープン2台からスタートしましたが、反響は想像以上に大きく、メディアにも次々と取り上げられ、「こんな作業所が欲しかったんです」という声を耳にすることが増えました。1年目の時点で全国から多くの方が見学に來たり、励ましの手紙を頂いたりしました。(ちなみに現在は約30種類の商品を扱っています)

こうして話すと、いかにも順風満帆に進んできたように思われますが、オープンして2年目で移転の問題に直面しました。当然と言えば当然ですが、生産量を上げるためには作業場が狭くなってきたのです。さらに、3台目のオープンを入れたことによって、作業に危険が伴う恐れが出てきました。事故を起こしてからでは遅いということで移転を検討し始めました。でもその為の資金がありません。ちょうどその頃、社会福祉法人の傘下に入れば助成金がもらえるという話がありました。移転を考えると、喉から手が出るほど欲しいお金ではありましたが、傘下団体となれ



最初の移転先「ふじビル」での作業の様子

ば「ばれっと」独自の運営が難しくなるのではという戸惑いの声もありました。この件については、作業所の運営会議や、たまり場ばれっとボランティアも参加した全体会議でも何回も話し合いをしました。議論は紛糾、最終的に私は「みんなの結論に従う」と約束し、席を外しました。そして出された結論は、皆で「ばれっと独自の運営をしていきたい」というものでした。この苦しかった経験

により、これからの「ばれっと」のために心を一つにした瞬間でした。それから間もなくして、地域の篤志家からの寄付が社会福祉協議会を通して障害者団体に分配され、この問題は解決したのです。

ほかにも「ばれっと」の理想を求めて突き進む中で、いくつもの困難が立ちはだかってきました。そしてその度に、誰かが救いの手を差し伸べてくれました。組織の運営に最も大切なのは、素晴らしい出会いがあるかにかかっていることを確信しました。

オープン当時は新しいタイプの作業所として注目を集め、それに伴って売上げも伸び、知的障がい者の可能性を追及する職場として認められるようになりました。そして全国で障がい者がクッキーやパンを製造する作業所が増え、収益を目指す取り組みは珍しいことではなくなりました。市場に乗せる商品の質を向上させる努力がなければ、収益は望めない、障がい者への同情で買ってもらうという考えでは、逆に障がい者に対して失礼であると今でも確信しています。「美味しいからまた買いに來ました」というお客様の声が皆大好きです。そしてもっといっぱい作ろう、美味しいものを作ろうと士気を高めます。それがこの作業の素晴らしさです。

●レストラン事業を始めたのは、どうしてでしょうか?

マネジメントも何も知らない素人がやってきたおかし屋は、幸い波に乗りましたが、オープンして3年が経った頃、私は何か違うなと思い始めました。多くの方から「これでいいんじゃないか」「ちゃんと給料も出せているじゃないですか」と言われました。でも、私が望んでいるのは、障がい者が社会で働く、一般の人と一緒に働くということです。今と違って企業が積極的に障がい者を雇用するような時代ではなく、それなら私たちが企業を作るしかないと考えたのです。無謀ではありましたが、幸いな事に私にはおかし屋ばれっとで出会った強力な仲間がいましたので、思い切った行動が出来たのです。

障がい者と食べ物作りは、まだまだ開拓の余地があると確信していましたし、食べ物を素材とした職場作りを迫りていこうと決めていました。その頃ちょうど、彼らから「キッチンで働きたい」「ウエイトレスをやってみたい」という声が上がっているのを知り、彼らの中にも接客業をしてみたいという人がいるのだと、新鮮な驚きを得ました。そこでレストラン構想が浮かんだのです。確かに、計算も出来ない、字も書けない多くの知的障がい者を対象にした職場なので、ネガティブに考えたら出来ない事です。しかし、その趣旨に賛同してくれた仲間が一人ひとりの可能性を引き出し、人間関係の豊かさでカバーをしていきました。彼ら彼女らの可能性を追求しようとする仲間の姿勢が、私に力を与えてくれたのです。出来っこないと言われましたが、やって見て良かったと思っています。障がい者だけが隔離されるのはおかしい、お客様の前に出て欲しいという思いから「スリランカレストランぱれっと」をオープンしました。

オープン前に頭に描いていたのは、日本人が好きなカレーをターゲットにした、日本的なカレーのお店でした。ところが、たまたま知り合ったスリランカ人から、「日本のカレーは本物ではない。スリランカカレーのお店を開いては」と言われ、実際に現地に行き本場のカレーを食し、人々の暮らしや歴史、文化に触れたことが、構想をスリランカカレーのお店に切り替えるきっかけでした。

人との出会いは面白いものだと思います。ひとつの出会いが新しいアイデアを生み、次々につながって広がっていく。そこには無限の可能性が感じられてならない。ひとりの知恵から生まれるものには限界がありますが、いろいろな人と出会うことで新しい色を作り出し、さらにその色に別な色を重ねることで、ますます深みが増す。それこそが「ぱれっと」の理念だと思いました。

スリランカカレーを選んだことで、ぱれっとに、外国人という新しい色が加わることにな

り、さらに可能性に挑戦する機会が与えられたと考えました。本場のカレーを作るスリランカ人コックの雇用も挑戦のひとつでした。

私達ぱれっとの理念は周りで押しつけない、本人主体ということ。本人の希望に無理があったとしても、やりたいと思うことをやるのが一番力になります。その考えのもと、「やりたい人集まれ」で集まった障がい者は当時ボーダーラインと呼ばれていた層で、社会で厳しい位置付けにいました。今でもそういう面がありますが、障がい者が軽度で一見して分からない人に対して、初めは良くてもだんだん仕事が多様になってくると、雇う側も厳しくなってきます。私の周りでも、企業に勤めた障がい者が、そうして仕事にしにくくなって、遅刻や欠勤が続き退職に至るケースが少なからずありました。そんな話を聞いて、私はなおさら安心して働けるような場所にしたいと思ったのです。関係者全員がこうした思いに賛同して、可能性を追求しようという意欲を持って働いていました。営利企業の運営には素人だった私たちが、株式会社を作り、外国人や障がい者を雇用し、メニューを考え、サービスを学び、ランチとディナーの営業をこなしていくのは並大抵のことではありませんでしたが、多くの人たちに支えられ、なんとかオープンを迎えることができました。しかし、オープン直後、バブルがはじけて日本経済は低迷、外食産業にも大きな影響を及ぼしました。作業所と違って、福祉事業ではない会社経営には補助金も助成金も無く、経営は文字通り苦労の連続でしたが、障がい者がサービス業で当たり前のように活躍している今の社会を見ると、その22年間の取り組みが少なからず先駆けになったのだらうと思います。レストランは2012年末、閉店に至りましたが、その事業を通して、お客様として様々な分野の方々を訪れてくださり、福祉というワードだけではないネットワークが大きく広がった事業でもありました。

今回は、暮らしの場となるグループホームについてお届けします。