

(株) サンエー・インターナショナルは、服飾雑貨の企画・製造・販売や、ライセンスブランド事業の展開、セレクト編集型ショップ・アウトレットショップの運営等を行っています。

同社では、欠陥商品等を各店舗から回収し、その原因を探り品質向上を図る等を目的とし、品川区に「B品管理センター」を設置しています。

回収された商品はここで詳しく調べた後、修復してアウトレット商品にしたり、工場へ返品するなどしています。木村さんはここで主に、商品をきれいにたたんで袋詰めする仕事をしています。

B品管理センターについて

B品管理センターで働く20名（他パート6名）の従業員のうち、18名には障害があります。本社人事部の三浦富士子さんはそのことについて、「ここでの業務は、入荷チェックやパソコン処理、商品管理などが中心なので、障害のある方でも十分力を発揮していただけるはずであるという考えから、障害のある方を中心に働いていただいています」と言います。B品管理センターは、決して障害者を雇用することを目的として設置されたわけではありませんが、業務の性質上、自然な流れで障害者中心の職場となっていくというわけです。

これは企業側が、『障害があっても働ける職域』というものをしっかりと考え続けた結果であるとも言えるのではないのでしょうか。 ※サンエー・インターナショナルには、サンエー・ロジティクスという特例子会社もあります。



山のように積まれた木村さん用の箱

木村さん採用までの経緯

B品管理センターでは18名の障害者が働いていますが、新卒での採用は木村さんがはじめてだそうです。木村さんは平成18年の春から特例子会社を含め計3回の実習を行い、平成19年春に採用になりました。

採用までの経緯について人事部の三浦さんは、「本人がまじめで一生懸命だったことと、担任の先生が非常に熱心で何回も足を運んでくれたことが、初の新卒採用につながりました」と言います。

職場での木村さん

木村さんの通勤時間は片道で1時間30分以上かかるそうです。勤務時間は朝9時30分から夕方6時30分までなので、帰宅は每晚8時を過ぎます。木村さんは「通勤は辛くありません。慣れたので大丈夫です」、「ぜひこの仕事を続けていきたいです」と言います。

職場の先輩である酒巻さんは木村さんのことを「まじめで仕事も丁寧なので、ぜひずっと続けてほしいです。今後は違う仕事にもチャレンジして欲しいので、新しいものにも目を向けてほしいですね」と言います。

また、「木村さんの周りは年上ばかりなので、皆一生懸命木村さんの面倒を見ようとしています。そうしたことが、周りの社員のスキルアップにもつながっていると思います」とも言います。

* * * * *

酒巻さんから指導を受ける木村さん



人事部の三浦さんは言います。「サンエー・インターナショナルは、商品を売るだけが目的の会社ではありません。ファッションを通じて多くの人に、『新しい自分』『可能性』『夢』などを見つけてほしいのです」。

普段は無口でおとなしい木村さんですが、就職してからは家族とファッションの話でしばしば盛り上がるそうです。また、外出時はサンエー・インターナショナルブランドの服を身につけ、最近ちょっとおしゃれになってきたようです。

木村さんも、なにかを見つけたのかもかもしれません。

(株) 勝烈庵

あらかわ

けいた

荒川 桂太さん

平成17年度 日野中央高等特別支援学校（高等養護学校）卒業

業種 飲食業/かつれつ料理専門店**所在地** 横浜市中区常盤町5-58-2**従業員数** 133名(男性39名/女性94名)**障害者雇用状況** 1名

勝烈庵は、昭和2年創業のかつれつ料理専門店の老舗です。荒川さんは、その馬車道総本店で働いています。荒川さんの仕事は主に作業所及び厨房内での食材の仕込み（下ごしらえ）となっています。

荒川さん採用までの経緯

荒川さん採用までの経緯について、取締役総務部長の西村真吾さんは、「従前から障害者の雇用を検討していました。しかし、どのような仕事をしてもらったらいいかわからず、今一步踏み出せないでいました。そんなとき学校から職場実習依頼の電話があり、勉強させてもらうつもりで実習を受け入れました」と言います。

その後荒川さんは、平成17年6月に4週間、10月に3週間、そして平成18年1月に3週間の実習を行いました。真剣で前向きな姿勢と穏やかでやさしい性格が評価され、平成18年の4月に採用となりました。

もともと料理に強い関心があり、「将来は独立したい」という気持ちもある荒川さんにとっては、夢に一歩近づいた瞬間だったようです。



店舗外観

肉の下ごしらえをする荒川さん



職場での荒川さん

荒川さんは、ヒレ肉のバラシ、海老の造り、鶏卵割りといった下ごしらえのほか、サラダや鳥のくわ焼きなどの調理も行っています。

荒川さんは自分の仕事について、「下ごしらえの肉をきれいな形に整えるのが難しいです。もっと早く作業ができるようになって、少しでも仕事を任せてもらえるようになりたいです」と言います。

荒川さんを指導する調理課長の向山治むこやまさんはそれに対して、「正直言ってまだまだ半人前です。今はあせらず基本をひとつひとつ身につけて欲しい」と言います。しかしその一方、

「非常に前向きに仕事に取り組んでいます。勝烈庵には、多くの若者が職を求めてやって来ますが、いい加減な気持ちの人はすぐにやめてしまいます。そういう人たちに比べたら、彼のまじめさや熱心さは、大変高く評価できます」とも言います。

小さな目標設定から…

勝烈庵では荒川さんに対して、一連の仕事の中に小さな達成目標を数多く作ることで、達成感をこまめに感じてもらうような工夫をしているそうです。「日々の努力が結果に結びつく」ということを荒川さん自身が日常的に実感することで、仕事での成長も著しいものになっているとのことです。

向山さんは、「この道で一人前になるのは並大抵ではありません。荒川君もまだ先は長いので、ゆっくり確実に仕事を自分のものにしてほしいと思います。何年かかるかわかりませんが、それまでは私が面倒みますから」と笑います。

* * * * *

料理職人にとって包丁は命といいますが、最近、荒川さんも自分の包丁が欲しくなったようで、先だって向山さん行きつけの築地のお店まで、従業員みんなと買いに行ったそうです。

自分の包丁を手にした荒川さんは、以前にも増して熱い思いで仕事に打ち込んでいるようです。



向山さんから指導を受ける荒川さん

Office6 http://www.gateau-yokohama.co.jp		業種 洋菓子製造販売（チーズケーキ専門店）
(株) ガトーよこはま		所在地 横浜市神奈川区栄町89-19
さいず 齊須	みほ 美帆さん	従業員数 17名（本店）
すきはし 杉橋	あやこ 彩子さん	障害者雇用状況 2名（本店）
平成15年度・平成16年度 日野中央高等特別支援学校（高等養護学校）卒業		



表情を浮かべます。

学校は企業側の負担等を配慮し、原則として同じ企業に対し2年連続の試験実習（採用を前提とした実習）の依頼はしていません。この2人の場合も、1年後輩である杉橋さんは、別の企業への就職がほぼ決まっていた。しかし、企業側の都合により直前で取りやめになってしまい、急遽他の就労先を確保する必要が生じました。

学校内では杉橋さんの進路について改めて検討を行いました。かねてよりガトーよこはまから、「齊須さんのように良い人がいたらまた紹介してほしい」と言われていたこともあり、今回はその言葉に甘えて、例外的に2年連続となる杉橋さんの試験実習をガトーよこはまにお願いすることにしました。そしてガトーよこはまは、1回の実習を受けた上で「十分戦力になる」との判断をし、杉橋さんを正式採用しました。



若き製造部長・小山さん

二人の仕事について

製造部長の小山さんは言います。「彼女たちは一般の人と同じですよ。区別するのはおかしい。別に普通に働いてもらっているだけです」と言います。しかし、小山さんの二人に対する仕事の指示や話し方などには、とても細やかな気配りがあるように思えます。

「それは障害の有無とは関係ないですよ。気配りは人としての基本ですから」そう小山さんは言います。そして二人の仕事については、「教え方やサポートをきちんとすれば、健常者よりよっぽどいい仕事をしてくれます」と言います。

* * * * *

齊須さんと杉橋さんは二人ともおとなしく、言葉や感情を表に出すことはあまり得意ではないようです。そのため、取材時にご本人たちからいろいろなお話を伺うことはできませんでした。しかし、従業員の方や学校の教員など身近な人たちから話を聞くと、彼女たちが本当は、いろいろと考えて一生懸命行動していることがよくわかります。

二人の進路指導を担当した教員は言います。「齊須はいつも杉橋の面倒をみようとして一生懸命なやさしい子です。杉橋は『働きたい』という意志をしっかりと持ったまじめな子です。あの二人なら、きっとこの先も一緒に頑張っていけると思っています」。

二人の夢は、いつか自分だけの力で、最高に美味しいケーキを作ることだそうです。



真剣な表情でケーキを切る齊須さん



箱づくりの速度と正確さは誰にも負けない杉橋さん