編集人：ぷくぷくの会　〒564-0025 吹田市南高浜町 1-17-2A（総務）
TEL 06-6317-5598、FAX 06-6317-0936 Mail：so-mu@puku-2.com URL：www.puku-2.com
代表：馬垣安芳　編集長：上田かおり　1 部 200 円
年間購読料：個人会員 2000 円　広報会員（３部）5000 円
法人会員 1 口（5 部）10000 円　賛助会員（1 部）10000 円
振替口座 00940-0-161341
「まねき猫通信」

KSKPまねき猫通信

107 ひきめ

一九八四年八月二〇日第三種郵便物承認　毎日発行

題字：
塩澤 文男
（しおざわ･ふみお）

もくじ

特集：障がい者就労支援－「美うの」　2
当事者エッセー：使えない銀行のタッチパネル ― 三原ひろみ 4
メディアと電力会社の癒着 ― 石塚直人　5
吹田の生き物と人－ トノサマガエル ― 高畠耕一郎　6

Here comes the rain
（雨が降ってきたよ）
絵：つよしゆうこ

トリの眼・ムシの目・ニャンコの目

ソウル・インチョン国際空港に着くと「放射能線量測定器（モニター）」が出迎えてくれる。希望者は金属探知機のようなゲートで数秒立ち止まる。その横では係員がコンピューターの画面を眺めて「OK」の指示を出している。もし制限値以上の数値が出れば、何らかの処置がなされるのだろう▲福島第一原発一号機でメルトダウン（全炉心溶融）が起きたのは、地震発生から16時間後の3月12日午前6時50分ごろだったと、東電が発表したのは5月15日。「建屋が破損しただけで格納容器と原子炉は大丈夫」「いますぐ生命に影響を及ぼす放射線量ではない」などと嘘八百を並べ立てていたのは、何処の誰だ?! 戦争・公害・原発事故…これら皆、国家と大企業がグルになって引き起こす産物である。その結果、庶民は貧困地獄に叩き込まれ、障がい者をはじめ「社会的弱者」は切り捨てられる。この期に及んでも「原発推進」を謳う者どもの言い分を、今こそ連日連夜報道すべきではないか▲ソウル中心街の薬局では「放射能マスク」が売られている。マスクごときで放射能を防げるはずもないが…危機意識に便乗した商売詐欺か、はたまた正真正銘、科学的根拠に基づいて開発された福音か…後者なら、いますぐ日本に輸出してほしい。（パギ in ソウル）

障がい者就労支援企業
厨房 美うの

働いて
地域で生きたい

吹田市山田西―千里ニュータウン住宅街の真ん中に「厨房・美うの」のセントラルキッチンがあります。高齢者施設や個人に安心・安全で、栄養バランスのとれた食事・食材を配達しています。同社は、社会参画活動の一環として、知的・精神障がい者の就労実習の受け入れを実施しており、実習終了後、そのまま雇われた人もいます。５月11日、あいにくの雨でしたが、セントラルキッチンを訪れ、社長の粟井義治さんに話をお聞きしました。

（文責・編集部）

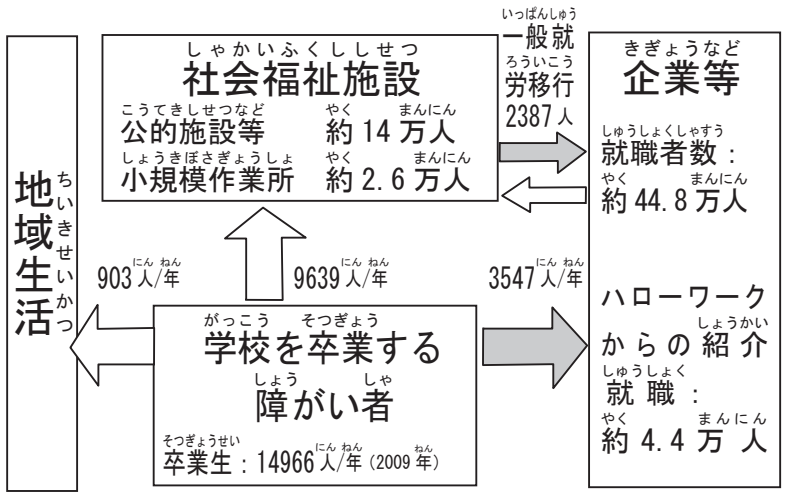
クックチル調理システム

高齢者配食事業を始めたのは、２００６年です。元々居酒屋をやっていたのですが、高齢者マンションの厨房を任されることになり、高齢者が増加していくことは間違いないこともあって、この分野で頑張ってみようと思いました。現在、７名の職員と１名の実習生が働いています。

１日約７００食分の食材を調理・提供していますが、セン

障がい者就労の現状

学校卒業して一般企業への就労が、約２５％
福祉施設から企業への就職が、１～２％／年



狭き門

今号では、就労実習生を受け入れ、雇用にも繋げている「美うの」を紹介しましたが、もう少し全体的な障がい者就労の現状をみてみます。

全ての障がい者＝約７４４万人のうち、18～64歳の雇用施策対象者は、約３６５万人ですが、このうち企業等に就職しているのは、44万８０００人（２００８年）です。就職率は、わずか12・３％。全ての障がい者が就労を望んでいると仮定すると、失業率は、８割を超えます。この数字からも、障がい者の就職がいかに困難かがわかります。

これは、学校を卒業する障がい者に限ってみてもはっきりしています。２００９年春に学校を卒業した１４９６６人のうち、一般企業に就職したのは、３５４７人（約25％）となっている一方で、社会福祉施設から一般企業への就職は、年間１～２％にとどまっています。

つまり、学校卒業時の最も就職する可能性がある時期ですら就職率は25％で、その時期を逃すと、就職できる可能性はほとんどないという厳しい現実です。

「賃金」と呼べない チョー低賃金

では、障がい者授産施設等の福祉施設における賃金状況はどうでしょうか？

大阪府は府内の障がい者授産施設・指定事業所について、利用者に支払われた工賃（賃金）について調査を行っています。調査対象は、就労継続支援Ａ・Ｂ型事業所、障がい者入所・通所授産施設、身体、精神障がい者福祉工場で、２００９年度は、４１８施設。その工賃の平均月額は、９，８５７円で、Ｂ型と授産施設の平均月額は８，９３１円でした。利用料の徴収や各種の負担金などがあると実質０円か、マイナスになる場合もあります。これは「賃金」と呼べない程の低さで、「生産性の低さ」で片づけられるものではありません。

こうした現状を少しでも改善するため、大阪府は障がい者の就労を支援する企業・団体を募集しています。登録した企業は、とりくみ内容などが府のホームページなどに掲載され、社会貢献企業として認知されます。

◇職場実習の継続的な受入れ
◇福祉施設等への物品発注や業務発注
◇機器・物品等の提供及び人材の派遣
◇授産製品等の販売スペースの提供
◇職場定着支援の交流の場や、催しの開催など
◇その他、特に障がい者の就労支援に資する取組み

ぷくぷくの会でも、実習を受け入れてくれる事業所、作業や物品を発注してくれる得意先、クッキー・食品・手作り品などを販売させてくれる所などを求めています。

トラルキッチンでは、クックチル調理システムを導入しています。85℃で１分以上加熱調理した食材を、90分以内に３℃まで急速冷却し、真空パックします。この調理システムは、菌の繁殖が抑えられた状態で真空パックするので、安全な食材を広域に配食することができます。

それと、我が社は小規模でやっていますから、手作りで個々の細かな要望にもお応えすることができます。

実習生には、主に真空パック詰め作業と後片づけなどの衛生管理の仕事をしてもらいます。職員の中には、10ヵ月間の実習の後、パートですが、１日５時間、週３～４日働いてもらうようになった方もいます。彼の就労実習については、「実習をする中で自信ができ、就労に堪えるだけのスキルも身についた」と、評価して頂きました。

◀意欲満々の粟井社長

現実習生も、のぞみ共同作業所（吹田市泉町）さんからの紹介です。１日４時間、週２回来てもらっています。

当初は、手順を示す写真を掲示したり、食材や調理器具の場所を示す札を作ったりしましたが、すぐに慣れて必要なくなりました。障がいは個人によって違いますし、その人の特性もあるので、いっしょに作業をして、徐々に環境を整えることが重要だと思います。

多面的なつながりを

障がい者と一緒に働くきっかけになったのは、友人のアドバイスでした。同級生であるその友人は、障がい者施設で無農薬野菜を使ったお弁当を作り、企業などに配食するサービスを展開していました。知的障がいや精神障がいをもつ人が、盛りつけや配達の仕事をしているとのことでした。

友人と話すうちに、パック詰めや衛生管理の仕事は、障がい者に向く仕事だと教えられました。のぞみ共同作業所は、その友人に紹介してもらいましたが、その他にも、実習受け入れ先を探している施設がたくさんあることも知りました。

実習生は、真空パック作業が主な作業になりますが、弊社は、営利企業ですので、売上げと仕事量が拡大しないことには、実習生を受け入れるにも限界があります。障がい者雇用も増やしていきたいので、そのためにも売上げを伸ばす必要があります。

▶ぷくぷくのメンバーもキッチンを見学しました

吹田市では、高齢者向けの行政配食サービスについては、障がい者施設やＮＰＯが運営する場合、補助金も出ます。そうした事業所が、献立づくり、材料の仕入れから全部やるとなるとたいへんですから、管理栄養士もいる弊社が提供する調理食材を使って頂ければ、手間もコストも省けます。

障がい者施設が配食サービスを行う場合など、「美うの」の食材を使ってもらって、高齢者に配達していけば、高齢者も嬉しいし、障がい者の仕事づくりにもなるし、弊社の売上げも上がるという「お互い様」の、いい関係が生まれるのではないかと思っています。

例えばぷくぷくショップで販売している食材を美うので調理し、それを食べて頂けるなら、無駄もなく皆がハッピーになれます。

現在は、高齢者施設への配食サービスが多いのですが、将来的には、在宅高齢者への配食サービスをはじめ、ディサービス・グループホーム・高齢者マンション・有料老人ホームの調理サービスも手がけたいと思っています。

仕事をして生きる重い意味

入部　香代子

私は、36年前に親元を離れ、豊中の地域の中で、いろいろな経験をしてきました。幼い頃から、家を出て何でもいいから職を見つけて暮らすのが、目標でした。しかし、実家は３階でエレベーターもなく、地上に降りることさえできないまま、私は、病気が元でバランスをくずし、硬直の発作で殆ど動けない身体になりました。

私は、その時初めて絶望感をもちました。「私に仕事は無理なんだ」と…。そして仕事にしようと思っていた編み物や和裁を習うのも諦めたのです。社会に出た後も、障がい者を働かせてくれるところはない現実を知りました。

「それなら自分たちの手で働く場を作ろう」と、仲間と一緒に奔走しました。しかし、世間はそんなに甘くはありません。国も自治体も味方になってはくれません。「障がい者は働くな」と言わんばかりに障がい者の就労制度は皆無でした。障がい者には、少しばかりの福祉はあるけれど、働く権利などないのです。

日本の国は、物を作る方が良くて壊すことはだめとされ、スピードや格好良さが問われる資本主義社会として作られてきました。このような中で、障がい者の雇用率は低いままです。

特に知的、精神と言われる障がいがある人は、福祉的就労（自分たちや親と共同して手内職をする。お金にはあまりならないが、そこで毎日一生懸命、働いている）しか用意されていません。

いくら働いても仕事にはなりえない、ましてや、生活ができるだけの収入にもならないのです。こうした状況を作っているのは、誰か？　と思うと、怒りがわいてきます。

私は、めぐまれていると思います。豊中市民のみなさんが、市議会に送り出してくれたからです。私は、人間として「仕事をして生きることの大切な意味」を教わったからです。

当事者リレーエッセイ

視覚障がい者が使えないタッチパネル

三原ひろみ

なくなった10キー（数字キー）

最近銀行ではほぼタッチパネルのATMになりました。少し前までは、ゆうちょ銀行のようにテンキーと、タッチパネルと両方あったので、視覚障がい者も使うことができました。

しかし、今のタッチパネルのみのATMは、各銀行によって項目の並び順も違い、文字と背景の色のコントラストもばらばら、文字の大きさもそれぞれ違います。銀行によっては、暗証番号などが後ろに並んでいる人に分からないようにするため、わざと数字がばらばらの順番で出てくるATMもあるようです。

▶ハンドセットの内側にテンキーもついている

タッチパネルは、見えない人にはお手あげ状態ですが、弱視の人にとっては、上記のような課題が統一されて、見やすいものになれば、使いやすくなると思います。

私はタッチパネルのみの操作はできないので、ゆうちょばかり使っています。

ここではテンキー操作とともに音声ガイダンスもあるので、安心してATMを使うことができます。また、振り込み用紙での振り込みも、入金方法を現金か通帳か？選ぶところはタッチパネルですが、それ以外はテンキー操作でできます。

私の場合、画面が少し見えているので、そのパネルがどの項目かを教えていただくことで、振り込みができるようになりました。

増えて欲しい操作受話器

昨年夏頃、どうしても銀行でお金を引き出さないといけなくなり、近くの三菱東京UFJ銀行に行きました。この銀行は、ごく最近までテンキーがあったので、「今もあるか？」と聞いてみると、もうタッチパネルのものしかなく、テンキーの代わりに操作用の受話器があることを教えていただきました。その受話器の使い方を尋ねると、銀行員もそこまでは把握されておらず、「また調べておく」ということで、窓口で苦労しながら自筆で住所や名前、引き出し金額などを記入して、やっとの思いでお金を引き出すことができました。

再びその銀行に行って操作用受話器の使い方を聞いてからは、銀行でもATMを使うことができるようになり、とても便利になりました。

このような操作受話器（ハンドセット）があるのは、三菱東京UFJ銀行以外にあるのかと思っていたら、先日三井住友銀行にもありました。

今後こういった操作受話器のようなものが広がっていったらと切に願います。

第８回

食べものあれこれ

ぷくぷく給食委員会

血管を若く保ち老化を防ぐ
伝統的な健康食品

ごま

◇食品での注目成分◇

－不飽和脂肪酸や抗酸化成分がたっぷり－

ごまやひまわりの種など種実類には、リノール酸やリノレン酸などの人体で合成できない必須脂肪酸が含まれています。抗酸化成分であるセサミンやセサミノール、ビタミンEもたっぷり。また疲労回復に効果のあるビタミンB１も取れるパワーの源です。

◇食べる時のコツ◇

－煎る、するで、消化がよくなり効果的－

ごまは外皮が固く、生で食べるのは消化によくありません。フライパンで煎って、すりごま、きりごまにすると消化・吸収がよくなります。リノール酸やオレイン酸は、空気に触れると酸化しやすくなるので 、使う直前に用意するほうが、良質な脂肪酸を摂る事ができます。

◇からだの中の効能◇

－ごま特有の抗酸化成分で生活習慣病の予防に－

ごまにはセサミンやセサミノールなどの抗酸化成分が多く、がんや動脈硬化、脂質異常症などの予防効果が期待されています。種実類には、ビタミンC・E、β－カロテンなどの抗酸化ビタミンも多いので、活性酸素を抑制して免疫力を高めてくれます。

☆黒ごま、白ごま、色によって栄養価は変わる？☆

白ごま：油分が多く、ごま油の原料

黒ごま：アントシアニンやリグニンを含み栄養豊富

金ごま：フラボノイドの抗菌作用。

作ってみよう！

じゃがいもドーナツ

材料　（直径３㌢× 20 ヶ分）

じゃがいも -200㌘（中ぐらい２ヶ）／砂糖 -70㌘／薄力粉 -200㌘／卵 -1 ヶ／ベーキングパウダー（ノンアルミ）-4㌘／牛乳 -30㌘／揚げ油－適量。

作り方

① じゃがいもは適当な大きさに切って水にさらしておく。じゃがいもの水をきり、ラップをして、レンジで竹串がスッと刺さるくらいまで６～７分加熱する。

② ボウルに①のじゃがいもを入れ、フォークなどを使って丁寧につぶす。砂糖、卵、牛乳の順に加えていき、泡立て器を使ってその都度よく混ぜ合わせる。

③ 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて②にふるい入れ、ゴムベラをつかってしっかり混ぜあわせる。

④（分量外）の薄力粉をまぶしながら、直径３㌢ほどの球状に丸める。

⑤ 中温の油（170℃位）で色よく揚げる。好みで仕上げに粉糖をふりかける。