



無添加で焼きたて

下益城郡富合町杉島の作業所「なずな工房」の焼きたてパンが人気を集めている。障害を持つ人たちが毎日、丹精込めて作っているもので、無添加で手作りが評判を呼び、ちょうど昼食時に出来るパンに、常連客も多いという。

富合町の「なずな工房」

「なずな工房」は代表の村上佳代さん(33)が、二〇〇三年四月に設立。知的障害者入所施設に勤務していたが、「障害を持つ人も地域の中で暮らしていけるよう、できることをしたい」と思ったのがきっかけで、自宅に工房を造った。パンを選んだのは、「自分のした結果が目に見えて分かり、障害の程度に合わせて作業できるから」。作り方は独学で覚えたという。作業所には、知的、身体、精神などさまざまな障害を持つ五人が通う。パンを丸める人、生地と皮を合わせてメロンパンを作る人、アーモンドやグラニュー糖をかける人など、各自で役割を分担。作業はゆっくりだが、

障害者手作り

パン屋人気!!



パンを焼く香ばしい香りが漂う中、真剣に丁寧に作り上げられる。宇城市からバスで通う山口和哉さん(26)は、「ブチパンオレ」という小さな丸いパンを作る係だ。慣れた手付きで丸め、アーモンドを上手に乗せる。「パン

作りは楽しい。おいしいと言われるとうれしい」と話す。平日には、ツナパン、ごまパン、チーズ明太パンなど工夫を凝らした二十種類約二百個を作る。特に皮がサクッとした食感のメロンパンが人気だ。店舗はないため、曜日ごとに富合町などの役場や小・中学校に出掛けて販売。昼食時に、できるだけ焼きたてを食べてもらえるようにしている。地域の祭りやイベントがあれば出張もこ

なす。富合町上杉の主婦、内田節子さん(66)は、町役場の「雁回館」でミニバレーをした帰りにパンを買い常連客だ。「おいしいが飽きがこない。作る人の優しい気持ちが味に出ている。毎週楽しみにしています」。 「なずな工房」のパンは、食パンを除き一個100円という均一価格。知的障害者も計算しやすいおつりを出しやすいためだ。ただ、毎日二百個完売しても、

曜日ごと役場などで販売 1個100円均一も魅力



なずな工房で作られるパン。どれでも1個100円という均一価格も魅力だ

役割を分担し、丁寧にパンを作るメンバーら
「なずな工房」

宇城
ズアップ

売り上げは「材料費と工房の維持で精いっぱい」(村上さん)なのが現状。富合町と県から、年間百十万円ずつ補助金を受けて何とか運営している。「売りに来てください」と声がかかっても、支えるスタッフがい足りない。雇いたくても給料を出せないのが悩み。村上さん、それでも「五人が楽しく働いてくれることが支え。将来は障害者が教えるパン教室などを開きたい。基盤を固めて、グループホームも造ることができれば」と、夢は広がっている。(宇土支局・森本修代)