

おいしく安全作業所パン



パンやクッキーなどに人気
が集まるふれ愛プラザの店
頭
(広島市中区)

障害のある人たちが自立を目指して働いている各地の作業所がつくるパン、ケーキなどの食べ物が評判を呼んでいる。手づくりの安心感に加えて、多様な商品を開発したり、職員が専門店で習得した技術を生かしたりして個性的な味を前面に出し、新しい美食スポットになっている。

(北村浩司)

広島「ふれ愛プラザ」活況

広島市中区の紙屋町地下街シャレオにある「ふれ愛プラザ」は、広島県就労振興センターが運営。県内の作業所が作った工芸品やパン、クッキーなどの食品、粉せっけん、文具といった日用品などを販売している。

開店した二〇〇一年度は売り上げの中で食品が占める割合は36・2%だったが、毎年伸びて五年目の〇五年度は40・8%と全体の四割を超えた。特に売れ筋はパン。「曜日ごとに各施設から日替わりで入荷するので、この日を待っていた」と言ってくたさるお客さんも増えた。と坪倉良子店長。

同プラザに出している施設の一つ、広島市安芸区矢野東二丁目の「森の工房A.M.A」は、天然酵母、自然塩などを使った安全、安心のパンが自慢だ。職員が東広島市福富町の専門店で半年間修業した。さらに、施設の農園や委託農園で育てたブルーベリーをジャムに加工して販売している。職

個性的な味前面に

員の大場孝修さん(32)は「手間はかかるが、施設の個性を知ってもらうのに食べ物是最適の商品」と話す。

広島市安佐南区大塚西の広島どんぐり作業所も、パン、ケーキ、せんべいなどが人気だ。黒ごまパンやフルーツ入りなどの新商品を開発。パンだけで二十品目

固定ファン増加

になり、同プラザ以外に市内のスーパーなどでも販売、専門業者との厳しい競争で健闘している。

担当の石橋智美副主任は「お客さんの反応がすぐに返ってくるのがうれしい。作業所の利用者の中には、すぐにでも専門店でプロとして働ける技術を身につけた人もいます」と胸を張る。

そのほか、健康茶、みそ、漬物、干し野菜などの食品を手掛ける施設がある。工



手づくりのパンが人気で作業にも力が入る
広島どんぐり作業所のパン工房

(広島市安佐南区)

場の下請け作業などを柱にする作業所も多いが、個性を打ち出せる自主商品であることに加え、工夫次第で高い利益率が見込める点も、食品に注目が集まっている理由だという。

広島県就労振興センター事務局の矢部貴志さんは「食べ物毎日消費してもらえるものもあり、お客さんとのつながりを持ちやすい。今後はもっと多様な商品を開発して魅力を高めたい必要がある」と話している。ふれ愛プラザ8082(546)3446。