

ふきのとうだより より

毎月、利用者さん・ご家族・ボランティアさん向けに発行している「ふきのとうだより 12月号」から、今年度学校を卒業して新規採用となった女性常勤職員の半年を振り返っての記事を掲載いたします。新たに県央福祉会の仲間となって半年経過した新人職員の考えていることをお読みください。

### 「半年を振り返って」

4月からふきのとう舎で働き始め、無我夢中であつという間に半年が過ぎました。ついこの間まで学生だった私が、作業室 3 の責任者となり、食品製造方法から衛生管理、利用者さんとの関係作りと毎日が勉強です。

作業室 3 では豆腐作業、配食作業、珈琲作業と 3 つの作業をしており、作業室担当が決まった時は、こんなにたくさんの作業を進められるのか正直不安がありました。先輩、上司から丁寧なご指導をいただき、まずはふきのとう舎 1 日の流れから、そして作業ではまず配食作業を覚えることから始めました。

4 月から始まった午前配食では出来たばかりのマニュアルを見ながら作業をして、修正が必要なところを自分で直しながら作業を構築しました。しっかりと時間内にできあがるか、利用者さんにわかりやすく伝えられるか、たくさんの不安がありました。何度か作業をして少しずつ慣れて行き、自信を持って作業提示できるようになりました。そして作業提示をしていく中で、作業を覚えたからこそその課題が出てきました。できるだろう、知っているだろうと思い、言葉足らずになってしまったり、作業を覚えた安心から気持ちが緩み失敗に繋がってしまっ

たり、作業以外でも沢山の反省や課題がありました。しかし、利用者さんの一生懸命に働く姿や、自分たちが作った豆腐や珈琲が売れた時の嬉しそうな顔を見て私も励まされ「もっと頑張らなければ」と思えました。

先日、私はふきのとう舎と同じように生産活動を行っている事業所の視察研修に参加させていただきました。その事業所では、クッキーやケーキ、お弁当作りなど食品製造に加え、クリーニングなどのお仕事もありました。仕事の種類の多さにも驚きましたが、細分化された仕事提供、集中して取り組める環境に深く感動しました。その事業所では、働くことの大切さを体で覚え、働くなかで人と人との繋がりや楽しみを知ってほしい、工賃がUPすることで利用者さん自身のモチベーションも上がり、さらに一生懸命作業に取り組むようになる、と話していました。この研修は私にとってとても貴重な経験になりました。お豆腐や珈琲の販路拡大、商品開発等、今の現状に満足せず、利用者さんにも今よりもっと楽しみや目標を持って働ける場を提供していきたいと強く思いました。

12月から新しく西鶴間にカフェ・ハルテがオープンします。そこではお豆腐、珈琲を販売することが決まっており、珈琲はその場で淹れて飲めるのでより新鮮な珈琲が飲めるようになっています。地域のお客様にふきのとう舎の美味しい珈琲を知ってもらえるチャンスだと思っています。新たに気持ちを入れ替え、工賃UPに繋げていけるよう取り組んでいきたいです。

ここまで作業の話を中心にさせていただきましたが、利用者さんともこの半年をかけて少しずつ関係が作れてきました。また、ご家族の方とお話

しをすることでより一人一人の理解につなげる事ができました。支援者としてまだまだ未熟ですが、利用者さんとの関わりを大切にし、利用者さんに寄り添える支援者を目標に今後も頑張っていきます。

