

スタディツアー

実施日：10月29日（日）

訪問先：社会福祉法人 たんぽぽ福祉会

恵那たんぽぽ作業所

恵那たんぽぽ福祉工場

くりくりの里中津川



障害者支援施設 恵那たんぼぼ作業所

利用者：110名（入所30名、通所80名）

恵那たんぼぼ作業所地域交流ホーム



生活介護

椎茸栽培、農耕・園芸、陶芸、紙すき
紐結びなどの下請け工芸、施設内清掃など



椎茸の原木運び



野菜づくり



工芸（下請け作業）



陶芸

就労継続B型

パン・豆腐・惣菜・弁当の製造販売、外部販売
木工品・ペレット製造、コインランドリー運営など



モグハウス・エンジェル桜台店



モグハウス・エンジェル千田店
（ホワイトピアたんぼぼ、クリーンランドたんぼぼ）



エンジェルパーク



ペレット製造

就労移行

木材の機械加工
市リサイクルセンター委託事業など



木づれ



リサイクル品の分別

「働く生活」を通して地域社会へ

就 労

多機能型事業所 くりくりの里中津川

利用者従業員：55名



手づくり館 夢工房

農産物・土産販売、食品加工販売
菓子製造、レストラン
ベーカリー、軽食店運営など



農産物販売所



和食処なかつ川



軽食たんぼぼ



バゲットとココット

入所支援・生活介護

ショートステイ

個人を尊重し、自主性を育む

自立支援

グループホーム

恵那市内に8カ所、利用者数58名



大井ホーム



久須見ホーム



恵那峡ホーム



千田ホーム



桜台第1ホーム



桜台第2ホーム



桜台第3ホーム



武並ホーム

指定相談支援事業所 恵那たんぼぼ地域生活 療育支援センター

就労継続A型

就労継続支援A型事業所 恵那たんぼぼ福祉工場

利用者従業員：26名



キッチン恵那（弁当・惣菜）



石窯パン工房 恵那峡



レストラン事業部（パン工房内）



菌床事業部（ハウス）



恵那菌床きのことセンター
仕込棟・培養棟

一般就労



調理員など



障害者支援施設

アメニティーハウス・エナ

利用者：30名（生活介護・ショートステイ）



たんぼぼ寮

（恵那たんぼぼ作業所入所部）



生活訓練棟



第2自立訓練棟

地域生活



恵那の里 いきいき広場

2019年4月開設の多目的施設

1 たんぽぽ福祉会 本部

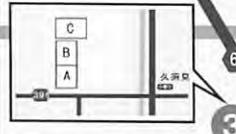
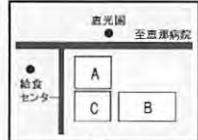
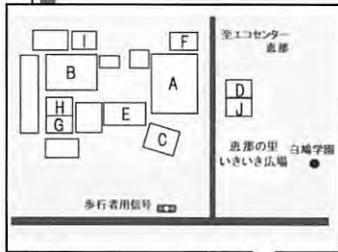
恵那ICより2キロ
車で約5分

- 恵那たんぽぽ作業所
…障害者支援施設（入所部・通所部）（1-A）
推賞班・農耕班・工芸班・木工班
- アメニティーハウス・エナ
…障害者支援施設（入所支援・生活介護）（1-B）
- 恵那たんぽぽ作業所地域交流ホーム（1-C）
恵那市長島町久須見1083-35 〒509-7206
TEL. 0573-26-4356 FAX. 0573-26-5827
- 恵那たんぽぽ地域生活療育支援センター
…指定相談支援事業所（1-D）
恵那市大井町2716-72 〒509-7201
TEL. 0573-22-9121 FAX. 0573-22-9125

- たんぽぽ寮（1-E）
- 生活訓練棟（1-F）
- 第2自立訓練棟（1-G）
- 恵那峡ホーム（1-H）
- 久須見ホーム（1-I）
- 大井ホーム（1-J）



たんぽぽ福祉会施設マップ



2 恵那たんぽぽ福祉工場

本部より
300メートル

- 石窯パン工房 恵那峡 …パン製造・販売（2-A）
- レストラン事業部 …喫茶・食堂（2-A）
恵那市大井町2716-168 〒509-7201
TEL. 0573-20-2415 FAX. 0573-20-2417
- キッチン恵那 …弁当・惣菜（2-B） TEL. 0573-20-2418
- エンジェルパーク …紙すき、機織り、工芸品販売（2-C）
TEL. 0573-20-2416



3 恵那たんぽぽ千田分場

本部より
700メートル

- モグハウス・エンジェル千田店
…下請け作業（3-A）
- ホワイトピアたんぽぽ …コインランドリー（3-B）
- クリーンランドたんぽぽ …防塵クリーニング（3-B）
恵那市長島町久須見1075-4
〒509-7206
TEL. 0573-26-1991
FAX. 0573-26-1992



- 千田ホーム（3-C）

4 恵那たんぽぽ桜台分場

本部より4キロ
車で約10分

- モグハウス・エンジェル桜台店
…惣菜・パン製造販売、食堂、外販（4-A）
- 恵那たんぽぽ とうふ工房 …豆腐製造（4-B）
恵那市長島町永田332-290 〒509-7204
TEL. 0573-20-0261 FAX. 0573-20-0262

- 桜台第1ホーム（4-C）
- 桜台第2ホーム（4-D）
- 桜台第3ホーム（4-E）



- 武並ホーム

5 恵那菌床きのこセンター

本部より5キロ
車で約15分

- 菌床きのこセンター仕込棟・培養棟（5-A）
恵那市大井町2283-5
〒509-7201
TEL. 0573-25-3891
- 菌床事業部（ハウス）（5-B）



本部より15キロ
車で約25分

- 農産物販売所
…近隣農家の野菜・加工品、果物・椎茸
中津川市苗木48-522 〒508-0101
TEL. 0573-67-8343 FAX. 0573-67-8342
- 手づくり館 夢工房
…食品加工工場、直売店舗、土産物販売
TEL. 0573-67-9028 FAX. 0573-67-9029

- 和食処 なかつ川 …ランチ、懐石料理、宴会
TEL. 0573-67-8930
- バゲットとココット …ベーカリーカフェ
TEL. 0573-67-7088

- 軽食たんぽぽ …うどん・そば、モーニング TEL. 0573-67-9552

6 くりくりの里中津川



2022.03

恵那たんぽぽの援助システム

《恵那たんぽぽの目指すもの》

「働くことは生きること」～生まれ地域で生きること、働くこと、生活すること～

《恵那たんぽぽの統一理念》

- ① どのような障がいを持ち、いても、育つ道すべが同じ。自己選択・自己決定を支援する
- ② 働く場を持ち、お金について学び、社会性を身に付ける
- ③ 身辺自立に向けた支援と健康に生きる生活力をつける

《恵那たんぽぽの援助システム》

- ① **労働** → **賃金** → **生活** を学ぶ
 - ④ 自分ごとを考える。～自分で選んで自分で決める
- ② 専入 = 趣味的労働 → 生活介護支援
 - ↓
 - 習慣 = 習慣的労働 → 就労継続B型支援
 - ↓
 - 自立 = 立ち向かいの労働 → 就労継続A型支援
- ③ 頑張る力をつけるために評価する
 - ⑤ 心豊かに生活する～助け合う生活健康づくり、若い人を助ける（弱い人を助ける、生活にかたりを持つ）

参考資料

倫理綱領

財団法人 日本知的障害者福祉協会
社会福祉法人 たんぽぽ福祉会

【前文】

知的障害のある人たちが、人間としての尊厳が守られ、豊かな人生を自己実現できるよう支援することが、私たちの責務です。そのため、私たちは支援者のひとりとし、確固たる倫理観をもって、その専門的役割を自覚し、自らの使命を果たさなければなりません。ここに倫理綱領を定め、私たちの規範とします。

1. 生命の尊厳
私たちは、知的障害のある人たちの一人ひとりを、かけがえのない存在として大切にします。
2. 個人の尊厳
私たちは、知的障害のある人たちの、ひとりの人間としての個性、主体性、可能性を伸ばします。
3. 人権の擁護
私たちは、知的障害のある人たちに対する、いかなる差別、虐待、人権侵害も許さず、人としての権利を擁護します。
4. 社会への参加
私たちは、知的障害のある人たちが年齢、障害の状況などにかかわらず、社会を構成する一員としての市民生活が送れるよう支援します。
5. 専門的な支援
私たちは自らの専門的役割と使命を自覚し、絶えず研鑽を重ね、知的障害のある人たちの一人ひとりが豊かな生活を築き、充実した人生が送れるよう支援し続けます。



恵那たんぼぼ福祉工場〈菌床事業部〉

恵那たんぼぼの椎茸栽培は、たんぼぼの柱として平成13年より、原木班の中に菌床班が出来ました。初年度はハウス2棟、12000菌床を他から購入し、試行錯誤の毎日でした。平成16年4月、ハウスを現在の岡瀬沢に整備し、恵那たんぼぼ福祉工場（A型事業所）の菌床事業部として事業を拡張しました。

年間6万菌床を栽培していますが、来年度は10万菌床を目指しています。販売場所はたんぼぼの各店（くりくりの里、石窯パン工房恵那峡、モグハウス・エンジェル桜台、エンジェルパーク）及び給食用、市場出荷をしています。



収穫 朝一番に行います



選別 形等でランク分け



パック詰め グラムを計ります



虫飛ばし 乾燥機庫へ



ラベル貼り



出荷準備



栽培管理① 水撒き



栽培管理② 水入替え



直径10cmで肉厚、椎茸の玉様 天虎菇

＜ 新型コロナ禍での菌床事業部 ＞

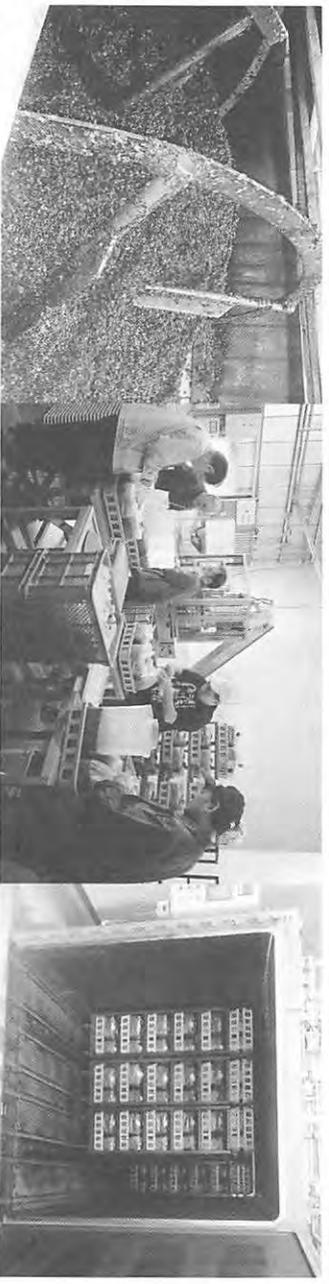
新型コロナ禍、当初は出荷量が減少しましたが、地元の消費による下支えと、徐々に観光客が戻ってきたことで出荷量は持ち直しています。今後、新型コロナ感染防止の徹底をはかり、消費者の期待に応えるように日々頑張りたいと思います。

恵那たんぼ福祉工場〈恵那菌床きのこセンター〉

恵那菌床きのこセンターは、平成20年に開設され、来年で15年目を迎えます。ここは就労継続A型事業所として、年間12～13万個の菌床ブロックを生産しており、このうち約半数は外部のお客様に出荷しています。

ただ、昨年は夏以降に菌床が雑菌に汚染され、センター全体の清掃・消毒を業者に依頼するというアクシデントがあり、菌床ブロックの生産も年間8万個弱にとどまりました。

そして、令和4年3月1日にようやく菌床センターを再稼動することができました。いま一度、初心にかえり、より良い菌床作りに励みたいと思います。



ミキサーに原料をいれます
前日に水分調整しておきます

原料を入れた袋のキャップ取り付け作業

釜に入れて100℃以上で殺菌
します。5時間以上かかります



殺菌したブロックに接種します

菌が全体にまわるように種ふり

約1カ月かけ菌がまわり白くなった
ブロックを出荷します



明日への準備。機械の掃除

使用したキャップの分別洗い

菌床作りの準備

くりくりの里中津川〈農産物販売所〉

農産物販売所はくりくりの里中津川の最初の店舗として平成26年(2014年)に開設しました。令和3年時点でB型の方を中心に12名の利用者さんが動いています。

ここでの仕事は、まずは閉店前の品出し作業。棚の商品を補充し、値札付けもします。閉店後まもなく、早朝市場に仕入れに行っていたトラックが戻ってきます。みんなで協力して荷を降ろしてトラックヤードへ運びます。次にパツク詰め作業。計量して袋に詰める人、ラ



ップをかける人、ラベルを付ける人、出来た商品を店に並べる人、それぞれ分担して一連の作業をこなしていきます。空いた時間があればお店の掃除をしたり、お客様が購入した品を車まで運ぶお手伝いもします。



ずっと立っての仕事です。お客様の多い週末は慌ただしい時間が続きます。くたくたになるときもあります。でも、職員ともどもお客様に接するときにはできるだけ愛想よく、挨拶を忘れないように頑張っています。



大変な仕事ですが、そのぶん働くことの充実感もあると改めて感じたのが、このたびの新型コロナウイルスの流行でした。感染防止を第一としながらも、お客様の減少と、売れずに残る商品を見るのはやはり寂しいものです。特に観光客の減少が売上に大きく響きました。

来年度は必ずお客様が戻ってきてくださると信じて、これからも感染対策をしっかり行い、より喜ばれる店づくりを皆で工夫していきたいと思います。



くりくりの里中津川〈食品加工班〉

食品加工班は、食品加工部と和洋菓子を専門に製造する菓子班の2つの班に分かれ作業を行っています。女性利用者さんが中心となり、利用者さん17名、職員7名の計24名で取り組んでいます。

今年も新型コロナウイルス感染症が流行しており、今までは以上に手洗い・消毒・マスクの着用・検温・服装・入浴・靴の履き替え等、細かい部分も徹底し衛生面にかを入れています。

また、2021年6月エリHACCIP（食品を安全に衛生的に製造する為の管理手法）が施行となり、衛生講師の指導を受け、マニュアル制作・実施も、職員と利用者さんが一丸となり、作業に取り組んでいます。



農産と連携し、野菜・果物を無農薬にしたいという思いを加えていく努力をしています。

【野菜切り】
その都度手洗いに行きます。



食品加工班には様々な部門があり、それぞれ異なる作業を行います。利用者さんにはヒリヒリが自ら考え、次のステップに進めるように随時頑張っています。



【味噌汁作り】
仕上げの中 美味は任せ



【乾燥野菜】
在庫管理しながら詰めます。

【からすけ】
分量通りに量ります。



【弁当】
季節に合わせて



【漬物・煮豆・椎茸フライ】
季節の野菜を使って



【シロ肉】
季節のメニューを使っています



【五平餅】
集中して焼かすように



ゴロチ桐

お客様にお家之中、くりたいタイムで
各数ヶ月組に定め、和菓子・洋菓子共に
種類を増やし、季節にあつた商品を提供し
ていきます。ターゲット商品の開発にあつた
をいれときました。



秋の定番栗ごはん

栗ごはんの利用数は関わり大バリエーション商品



素材を海から収穫バジレえあ子大福



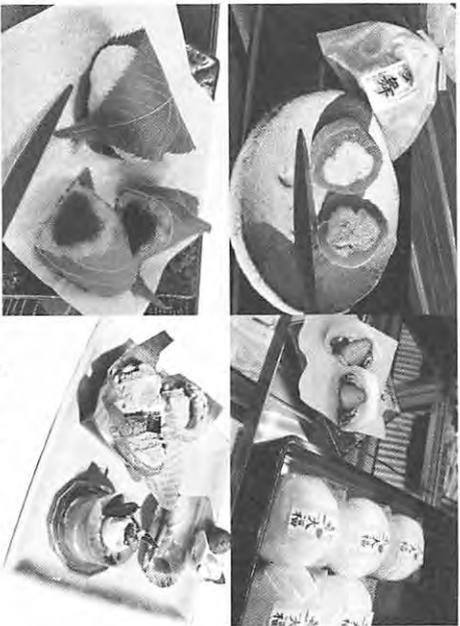
口あじりの良いもちりとしたおかしな団子



シリンドリ造り 利権が責任持った富かけり



新しい商品がこもりの深さ増えました！



シリンドリの和洋菓子達。。。



これから
季節に合った商品やターゲット商品を
取り入れ、流行に乗り遅れる事が無いよう
常に研究し利用者さまと共に
商品を作りあげていきます。

くりくりの里中津川〈手づくり館夢工房〉

くりくりの里中津川の手づくり館夢工房は、伝統的技術を受け継ぎ、型專業所としてオーブン5年目となります。食品加工の直売店舗として、30年作り続けてきた惣菜、漬物、和洋菓子や、腕を磨いたパティシエにエッセンスを注ぎ、たんぼぼ工房・工芸班の陶器、更には地元有銘産品のお土産品や全国の産物製造を取り揃えています。

現在も新型コロナウイルス感染症が流行しており、スタッフ一同手洗い・消毒の徹底をしております。店頭はアルコールを設置し、オーブンケースを強化して常に換気を行います。また、マスク・フェイスシールドを着用し、万全な予防が密着をお迎えしております。コロナ禍の中、お密着の産品をお家にお届けしたいと願うお客様に喜んでいただけるよう、日夜皆ごみをわを入れさせていただきました。

※販売の有名パティシエのケーキを販売しております。
 単価(0種類)のケーキが並ぶが、単品購入やセットにすることも可能です。

コーヒーとケーキのセットはぜひお人気が、テイアアクトのコーヒーを準備し、対応いたします。
 季節のホーローケーキや、忠実に再現されたイラスト「シュークリーム」のケーキのご予約も可能です。???



※150gのたっぷり入った乾燥キノコ類が薄工房のお勧め商品です。エロオの影響でお家の料理をさるわが増えたことにより、売り上げが上昇しています。
 木ボイルサイダだけなく、お土産用のスライムツクス本入りの商品や、そのまま煮つけにできるサイズの乾燥梅干等、用途に合わせて商品をお販売しております。



※干アクトキノコ類の増加により、お当りキノコを揃えました。種類豊富なお惣菜やお土産を販売し、お客様とつながっています。さらに、山菜やキノコや果物などは季節に合わせてお当り、旬の野菜を使用した惣菜などもお販売し、ご家庭でもお土産の味を楽しんでいただいています。



くりくりの里の中津川の手づくり館夢工房
 営業時間 9:00~17:00
 TEL: 0573-67-9028
 FAX: 0573-67-9029
 水曜日定休



五平餅やおたけらし団子も販売中です。
 ご予約を承らせており、まぐのプレゼントもご利用ください。



くりくりの聖中津川〈和食処なかつ川〉

くりくりの聖中津川の三番目のお店で、平成28年7月に開店しました。新型コロナウイルスの影響で、飲食店にとっての死活問題であることは一般のそれと何ら変わりなく、アイデアやお弁当など、店舗内の感染対策と同時に行ってきました。利用者の人たちは、できる限り店舗ホールに出ないよう心がけました。

店の売り上げは、なかなか上がりませんでした。関係者から感染者を出さずとなく、今日に至っています。

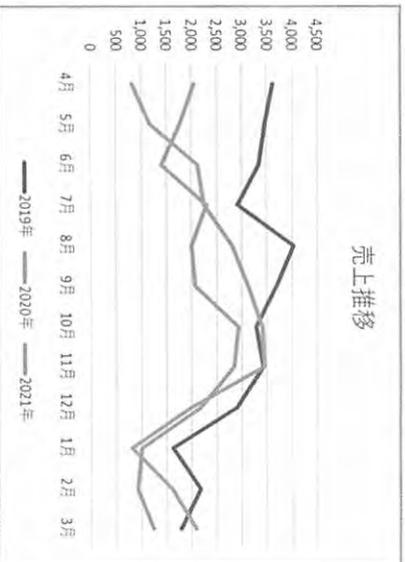


フェイスシールドとマスクを着用
接客には、気を使いました



新型コロナウイルス対策実施 店スタッフ
アルコール消毒や換気などの対応

令和1年度～令和3年度の売上推移



令和4年2月までの売上推移

令和2年には、コロナが始まり、土日休業するなどの対応を行いました。同年、GOTOキャンペーンなどの影響もあり、乗の時期、行楽と数字が上がります。しかし、忘年会などの会席がなく、12月は厳しい結果となります。令和3年には、常に厳しい状況で、秋に盛り返してはいるが、結果は届かず、令和4年にカキアテ会席が全くとなく、厳しい状況が続いている。

令和1年度と比較し、令和2年度は69%、令和3年度は64%まで、下がる。

和食処なかつ川 岐阜県岐阜市大津町1-1-1
TEL: 0573-67-8130

新メニュー 2021年10月1日より

- 二重林と忘年会セット 1100円
- 三輪峠と忘年会セット 1100円
- 松子一本樹と忘年会セット 1280円
- 大天の忘年会 1450円
- 心ん忘年会 1050円

全かつ川9店舗 2700円
お食事予約は、各店舗まで

特製彩り花見弁当 1500円

12月15日(土)～12月20日(木)まで

電子予約 (3日前)



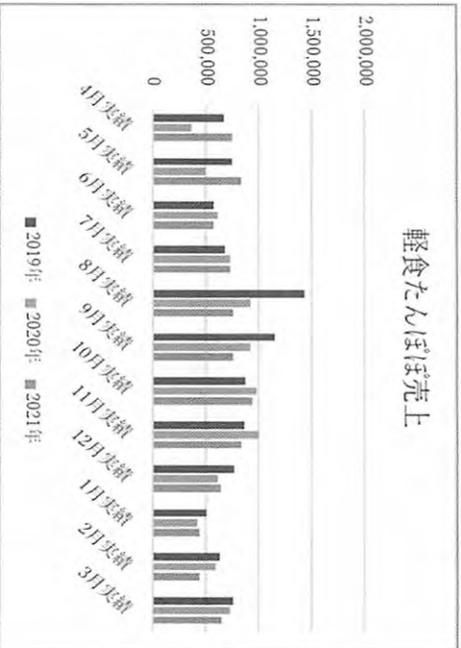
新メニューで集客アップ!

皆さん元気に動いています

くじくじの聖中津川く軽食たんぽぽく



軽食たんぽぽは、農産物販売所ができた翌年に農産物販売所の厨房としての役割と、ファストフードを提供するお店としてオープンしました。
 現在は、軽食やモーニングなどの食事を提供する就労継続支援A型のお店として営業しています。職員を含め少人数で切り盛りをしています。建物も小さく、客席も20席程度ですが、シーズンによっては外で食事をするお客もあり、にぎわっています。
 しかしながら、新型コロナウイルスの影響は逃れることはできず、飲食店にとっては厳しく、テイクアウトの弁当を作ったり、メニューを工夫するなど、対策をとってきました。



モーニングのサンドイッチやキンクワは人気

2019年度と比較して、14%前後減少



感染対策をしたの
 仕事。麵ゆでは湯
 切りが大切です



「お待ちせしました」

準備ができたら
 お客様に案内



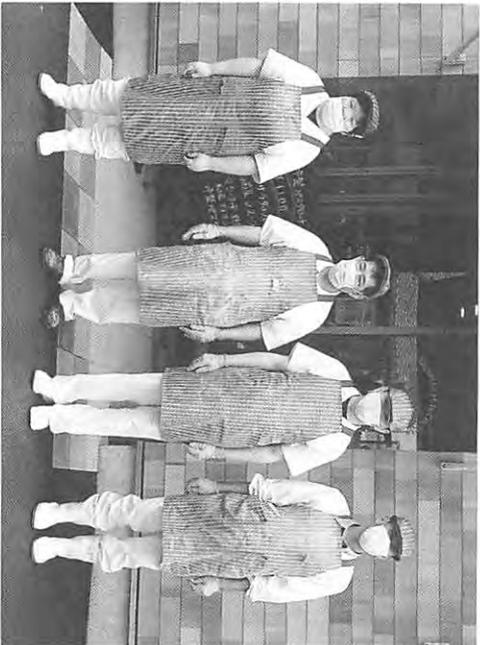
店内掃除も毎日きれいに



ラーメン作りができるようになりました

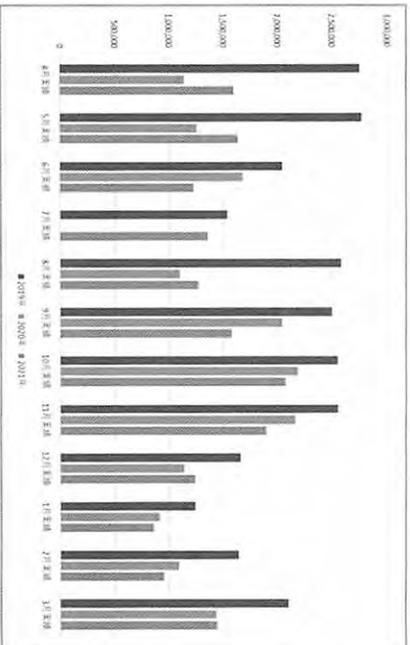


くりくりの聖中津川〈バゲットとココット〉



バゲットとココットは、くりくりの聖中津川の最後のお店として、2018年6月に開店しました。ハード系のパンの製造販売とレストランを併設しています。徐々に認知されてきたところで、コロナが蔓延し、大きな打撃を受けました。

焼きたてのパンは、冷めるのを待って、袋に入れ販売。料理パンを増やして、客の目を引く。レストランは、モーニングを始める。テイクアウトメニューの販売を行う。など対策をしました。現在は、パスタメニューを増やし、徐々にお客さんが増えていきます。



【バゲットとココット売上比較】
2019年度と比較して36%前後の減少



モーニングも少しかつ定着してきました



調理パンを作る仕事は毎日同じ物を作るのが難しい。具材の順番を間違えたりと見まいます



パン屋さんでは、ろくに用は当たり前。生地のお分割作業や材料の仕込み作業、道具や器の洗浄など頑張っています



バゲットを主体としたハード系を中心に、調理パン・倉パンも



おしやれで落ち着いた店内でのお食事は、心も別世界にいられます。ゆるくりゆったり、コーナーメニューもお楽しみいただけます