



# 京都障害者雇用企業サポートセンター NEWS LETTER

## 実践アドバイザー取材

### 「障害をサポートするしくみを作れば、 障害者は働き手として戦力に」

障害者雇用を前向きに進めるレストラン「思風都(シーフード)」。「京都中小企業家同友会」の活動を通して、障害者雇用に関心を持った経営者の土井善子氏の「もっと色々な仕事ができるのに残念だな」という思いから、数々の取組が始まりました。平成25年に障害者就労継続支援A型事業所「空思都(ソラシド)」を立ち上げ、社会で活躍できる障害者の育成に力を入れています。障害者が働きやすい職場づくりのノウハウをはじめ、土井氏の障害者雇用への思いを伺いました。



有限会社思風都 取締役会長  
合同会社空思都 代表社員  
**土井 善子** 氏

#### ※実践アドバイザーについて

当センターでは、障害者雇用に関する知識や経験が豊かな企業の方、また障害者の就労支援に長年携わっておられる方に「実践アドバイザー」としてのご協力をお願いしており、企業見学会、個別相談会などを通して実践的なアドバイスをいただいています。

**有限会社 思風都(シーフード)**:平成9年に京都市北区で開業したシーフードレストラン。障害者就労継続支援A型事業所「空思都」を利用している障害者も調理や接客に従事している。

**合同会社 空思都(ソラシド)**:京都市北区でレストラン事業を展開。平成25年に「障害者就労継続支援A型事業所」として指定される。現在9名の障害者を雇用。

#### レストラン経営に携わる土井さんが障害者雇用に取り組むようになったきっかけは?

土井:経営についてもっと学びたいと「京都中小企業家同友会」に入会し、経営理念の策定や社員教育などの研究会や委員会に出席していたのですが、その1つに「障害者問題委員会(現ソーシャルインクルージョン委員会)」がありました。そこで作業所を訪問して、働く障害のある方々の様子を見学した時に「残念だな」と思ったんです。単純な作業が多くて、もっといろんな仕事ができそうな人もいるのに……と正直、そう思いました。何度も作業所に通ううちに「レストランの仕事とかやってみたくない?」と聞いてみると、驚いて「どんなことするの?」と。作業所の仕事以外に働くイメージがないみたいでした。ちょうどその頃に、老人保健施設からレストランの再建を依頼され、障害のある方々に働いてもらうことを思いつきました。「思風都」が料理を作り、障害者が接客をするという形式です。そこで知り合いの作業所に声を掛け、一緒に運営したことが始まりです。

#### 障害者に仕事を覚えてもらうのは大変だったのでは?

土井:まず「いらっしゃいませ」「ありがとうございました」の教育から始めました。知的障害があり字を読めない人が多いから、色で識別できるようにテーブルを色分けして、同じ色の札を作り、赤のテーブルのオーダーは赤の札、赤の伝票、というふうに工夫しました。料理はすべて写真に撮ってキッチン内に貼り付け、冷蔵庫の扉には中に入っている食材の写真を貼り、確認できるようにしました。オーダーを取りやすいようにメニューは数種類に限定。料金は500円で統一し、500円玉なら1つ、100円玉なら5つと教え、レジもこなせるようにしました。料理はできなくても、盛付はできます。一人ひとりに「何ができる?」と訊ねて「これならできる」と言ったことはすべてやってもらいました。すると3ヶ月ほどのうちに接客もレジもできるようになり、そのうちお弁当の配達も任せられるようになりました。重度障害のあるスタッフも、計算機を使って売上チェックまでできるようになったんですよ。

企業視点でバックアップする専門窓口

## 京都障害者雇用企業サポートセンター

センターの  
ご利用はすべて  
**無料**

〒601-8047 京都市南区東九条下殿田町70 京都テルサ西館3階

TEL:075-682-8928 FAX:075-682-8043

【ご利用時間】月曜～土曜日/9時～17時(日・祝・年末年始休み)

## その経験を経て、レストラン「思風都」でも障害者雇用を始めたそうですね。

土井：最初に雇用したのは聴覚障害のある方でした。地域の方々や手話サークルを開いていたこともあって戸惑いはありませんでしたね、次に精神障害のある方も雇用しました。まず約1ヶ月の実習期間、そして3ヶ月のトライアル雇用、それから本採用のステップです。その都度本人のやりたい気持ちを確認かめて、採用へと進みました。気分が波があって不安定なときもありましたが、サポート役のスタッフがよく頑張ってくれました。

## 現在はどんな形で障害者雇用に取り組んでいますか。

土井：現在は2年前に再建した老人保健施設の 레스토랑で、障害者就労継続支援A型事業所「空思都（ソラシド）」を利用している障害者の3～4名が、レストランの従業員と一緒に働いています。「思風都」の人気メニューは35品目のランチバイキング。野菜の皮むきや下拵えなど仕事はいくらでもあります。知的障害者も精神障害者も包丁を持って、かぼちゃや里芋の面取り、ごぼうのささがき、時には魚をさばくなど何でもこなしていますよ。「なぜ面取りをするか」というと、口に入れた時の感触がやさしいから。「思風都」のテーマは『自然と優しさ』やから、やさしさが大切やろ」と説明しながら教えています。とてもいい仕事ぶりですよ。

## 障害者が働く上で大切だと思うことは何でしょうか？

土井：私は障害者を雇用する時に必ず「働きたいという気持ちがあるか」「お金が欲しいか」の2つの質問をします。それは生きることにつながり、その思いこそが本人を成長させるからです。私は福祉の世界は素人なので、障害者に対しても企業家の視点で捉えます。常に「社会に役立つ人を育てたい」という思いで、障害者雇用に携わってきました。一人ひとりが仕事の能力を高め、障害がありながらもプロとして通じる人材に育ててほしいと願っています。

## 仕事が円滑に進むように工夫していることは？

土井：レストラン「思風都」は金閣寺に近いこともあり、海外からの観光客がたくさん来店されます。英語や中国語で話すお客さまにまったく話は通じません。相手の言葉がわからないという点では、私も聴覚障害者や知的障害者と変わらないわけです。そこで中国語と英語のメニューや案内用の看板を用意し、障害の有無にかかわらず誰もがスムーズに仕事ができるようにしました。価格もレジ横に「価格×人数」の一覧表を置いて一目でわ



かるようにしています。時には障害者のスタッフが戸惑うこともありますが、その時はさりげなくフォローすればいい。私は過剰なサポートはせずに見守ることを心がけています。障害をサポートするしくみさえ作れば、大きな問題は起きないものです。

## 障害者が働くことをサポートしたいという、土井さんの強い気持ちはどこから生まれたのでしょうか。

土井：私は安全安心な食に対する思いが強く、下宿する学生さんの多い京都の街で、彼らにきちんと栄養の採れる食事を提供したいと思い、自宅の家で食堂を開きました。その後当時の関西には珍しいシーフード料理に特化したレストラン「思風都」をオープンさせ、アトピーなどアレルギー性疾患のある子どもたちにも美味しく食べてもらえる食を追求したりしてきました。「京都中小企業家同友会」に入会して多くのことを学ぶ中で「地域の人たちの、人間らしく生きる暮らしを守る」という言葉に出会い、食に携わってきた「思風都」の企業理念と重なって、すごく納得できたのです。そう思っていたところに障害のある方々と出会って、しくみさえ作れば障害者も働けることを実感し、「人間らしく生きる暮らしを守る」という理念に通じるものがあると思いました。それに障害者が労働力として期待され、自立することは、労働市場の活性化や京都の街の活性化にもつながっていると思います。

## 障害者雇用を検討している企業へのアドバイスは？

土井：障害者が働きやすいシステムやしくみを作ることが最も大切です。そうすることで障害者と企業、双方にメリットが生まれるのです。「思風都」や「空思都」で培ったしくみをご紹介しますと、「なるほど」と納得してくださいます。視察される企業も多いですね。だからぜひ現場で障害者が働く姿を見てください。そして「うちでは無理」と最初から決めつけずに、いろんな方法を模索してみてください。私自身の体験や実践も役に立つかもしれません。福祉とは少し立場が違う、企業家としてのアドバイスができることが自分の強みだと思っています。最初は「障害者就労継続支援A型事業所」を活用するのも良いかもしれませんが、私たち事業主が、障害者が働く力を身につけてプロとして活躍できるようにサポートしていきたいと思っています。

## 土井さんが大切にしている言葉を教えてください。

土井：「思風都」「空思都」の企業理念である「自然と優しさ」です。どんな状況においても自然体でありたいし、何に対しても優しくありたいと思っています。人間にとってとても大切なことではないでしょうか。

## 編集後記

今回は、レストラン経営を学ぶなかで、障害のある方々がいきいきと働くことができる仕組みを作り、積極的に障害者雇用を進めている当センターの実践アドバイザーにお話を聞きました。障害者雇用についてご自身が経験された多くの役に立つヒントを企業目線で語っていただき、経営者、企業の方には、ぜひとも当センターの実践アドバイザーをご活用いただきたいと改めて感じた取材でした。