



京と麴
KYOTO KOUJI KATAYAMA

障がいのある人の雇用に取り組む

京丹味噌
醸造元

有限会社 片山商店
(亀岡市)

「京都はあとふる企業」です

【主な事業内容】 味噌の醸造・販売

【障がいのある人の主な仕事】 味噌造りの全般、片付け、配達など

【障がい者雇用の経緯】

10年以上前に、やる気のある障がいのある人と仕事を通して幸せづくりに挑戦しようという社長の考えから雇用を開始しました。初めての雇用者が勤続12年目、次の人が勤続11年目になります。仕事は、味噌造りの全工程から配達まで、他の従業員と全く同じ仕事を行っています。



【Nさんに聞きました】

12年目です。皆で仕事をする中で、教えてもらい、色々なことが出来るようになり面白いです。忙しい中で、時間通りに出来た時は特に嬉しいです。

休日は疲れて寝ていることが多いですが、やり甲斐があり、自分でも頑張れていると思います。

【Tさんに聞きました】

11年目です。味噌造りは、理屈だけではなく、感覚を研ぎ澄まして味噌造りのポイントを掴みました。ブレンド次第で味が微妙に変わるところが、面白いです。車で配達もします。一度行った所は、京都市内でも地図無しで配達することができます。

兄と一緒に農業もやっており、仕事も家業も充実しています。

【スタッフ全員が力を合わせる中で】

味噌造りは、大豆洗い、蒸煮、麴づくり、仕込み、発酵・熟成、ブレンドの各工程での材料や微妙な調整の違いで何種類もの特色ある味噌を造ることができます。

障害者雇用を始めた頃は、本人の緊張が強く、周りの従業員も不安な状況でしたが、半年位で慣れてきました。

二人を採用した丁度その頃、ベテランが独立していく中で、全員が力を合わせねばならない状況が生まれました。決まったリーダーがいないうちで、毎日、全員で相談し分担を決め、その日の仕事をこなしてきました。このような中で、二人とも仕事を覚え、今では

どの工程も担当できるようになり、無くてはならない戦力となっています。また、従業員の纏まりも良くなりました。スタッフが配慮しているのは、コンパクトに要点を伝えることと、二人とも計算が苦手なので、数や時間を具体的な物で示すことです。

一緒にコーヒータイムを取るなど、互いに声を掛け合いながら、全員が楽しくやり甲斐のある職場づくりを目指しています。