

障害のある人の働く、暮らしを支える 地域・社会づくり

小澤 温(筑波大学)

障害者総合支援法の改正(2016年5月)

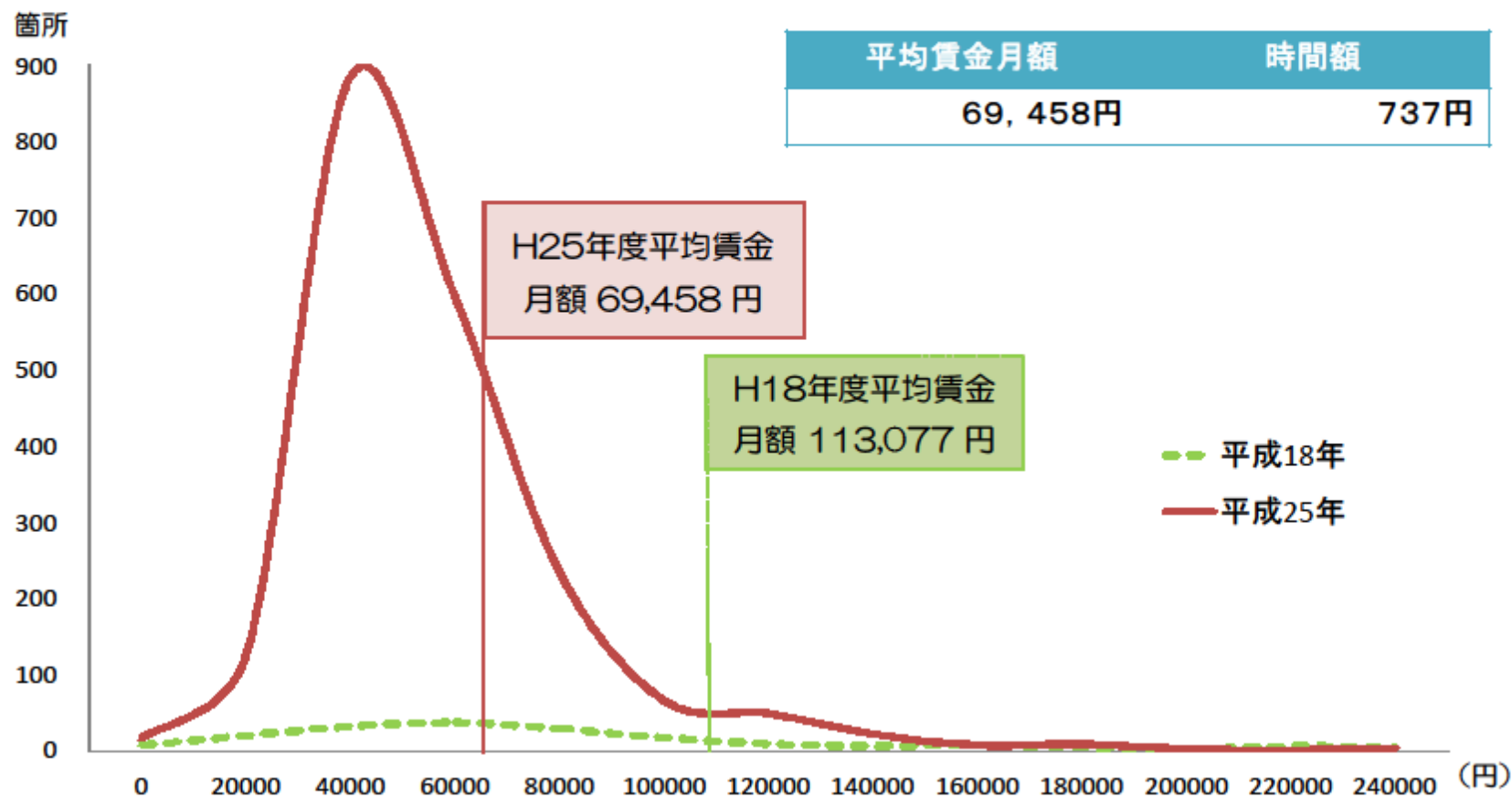
- 施設やグループホームを利用していた人を対象に、定期巡回・随時対応サービス(自立生活援助)の創設
- 一般就労の際に、事業所・家族などの連絡調整をするサービス(就労定着支援)の創設
- 重度訪問介護利用者の医療機関入院時における対応可能
- 低所得の高齢障害者が介護保険を利用する際の負担軽減
- 障害児の居宅訪問して発達支援を行うサービス(居宅訪問型児童発達支援)の創設
- 保育所等訪問支援の乳児院・児童養護施設の障害児への適用拡大
- 障害児の利用する補装具の貸与を認める

障害のある人の働き方とディーセントワークについて考える

- ディーセントワーク(国際労働機関(ILO)1999年、働きがいのある人間らしい仕事)
- 障害者も一般労働者と同様の権利を有すること。
- アクセスしやすい労働市場と労働環境の提供
- 労働の自由な選択の保障
- 労働における差別の禁止
- 福祉就労と一般就労の分断ではなく、連続的なものに。

就労継続支援A型における平均賃金の状況

- 平成25年度の利用者1人当たりの平均賃金月額は、69,458円と18年度と比べて約39%減少している。
- また、平均賃金を時給換算すると737円となり、同年度の最低賃金の全国平均764円と同程度となっている。

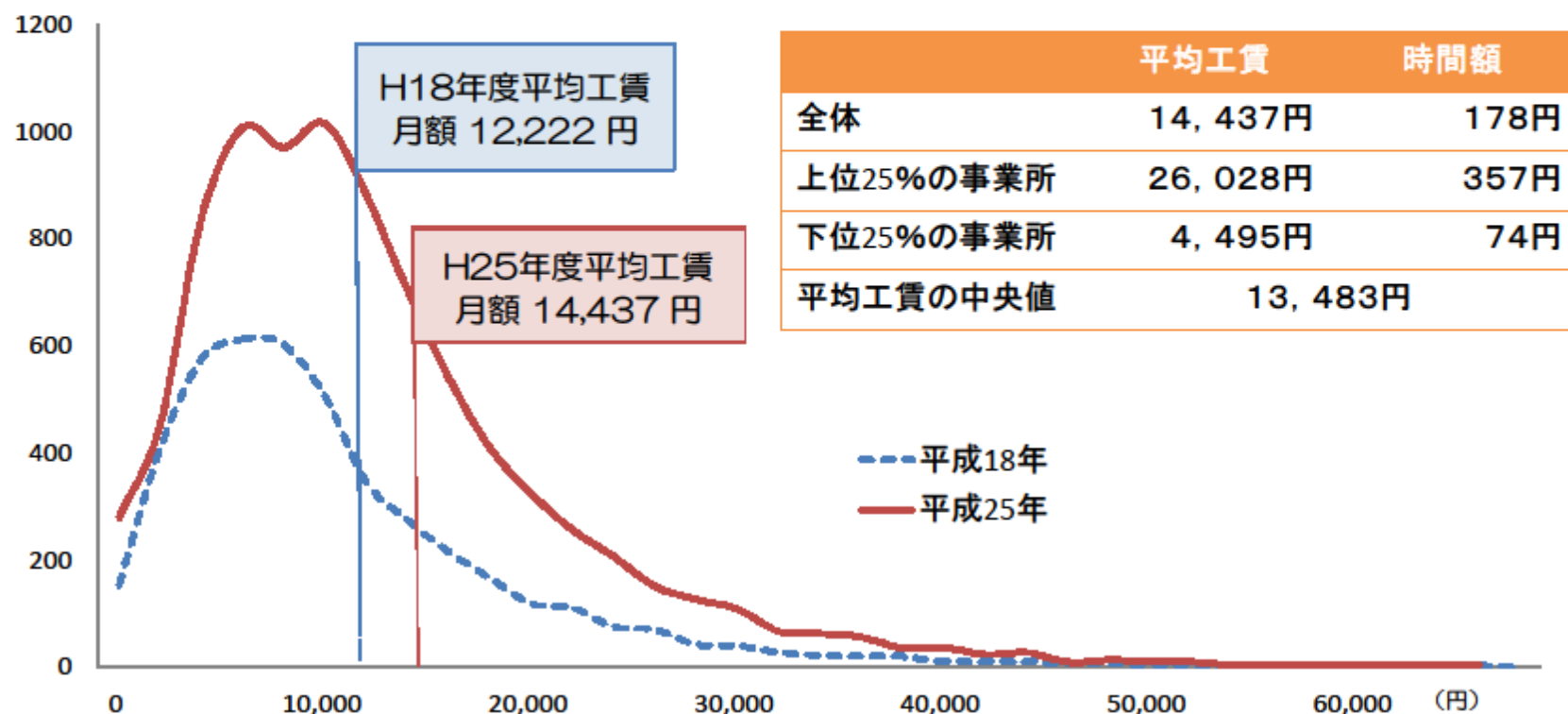


【出典】厚生労働省障害福祉課調べ

就労継続支援B型における平均工賃の状況

- 平成25年度の利用者1人当たりの平均工賃月額、14,437円と18年度と比べて18.1%上昇している一方、上位25%と下位25%の事業所の平均工賃には約5.8倍の差がある。
- また、平均工賃を時給換算すると178円となり、同年度の最低賃金の全国平均764円の4分の1以下となっている。

(箇所)



生きがい、やりがいのある働きを生み出すための実践例

- 以下のスライドは、船谷博生氏、中尾文香氏の取り組んでいるテミルプロジェクトの紹介である。
- なお、両氏とも、大学院では、わたしのところで、このような実践をもとに、研究を行っている。

就労継続支援 B 型事業所の平均工賃が14,190円（平成24年度）。
一生懸命働いて約14,000円。

もしこれが自分自身のお給料だったら？
何とかしたいと思いませんか？

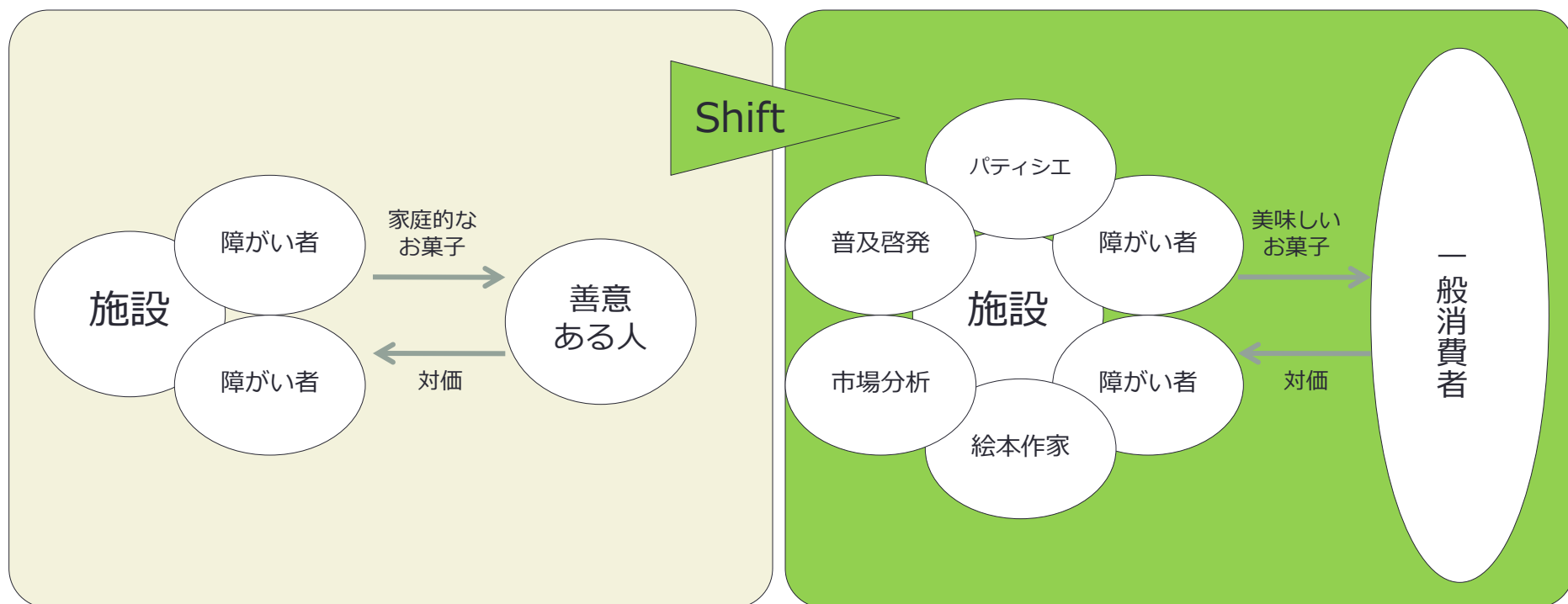
なぜこのような状況なのか？

どうすれば改善されるのか？



障がい者施設が作ったクッキーやパンを売っている姿を街でよく見かけます。「みんなが作ったから買ってください」と。
しかしあんまり美味しいと思えない。でもいいことしたかと満足するようにする。たくさん売れるわけではない。それで得られる給与は信じがたいほど少ない。

その仕組み自体を変えようというのが **temil project** です。



美味しいスイーツを作る

パティシエによるレシピ開発/提供および製菓指導。
偏見に負けない強みを持った味を提供いただきます。

丁寧に心を込めて作る

福祉施設において、行動の得手不得手にあわせて
作業分担し、丁寧に指導を守って製作します。

素敵なパッケージで包む

荒井良二氏をはじめとした絵本作家等による
書き下ろしイラストでスイーツを包みます。

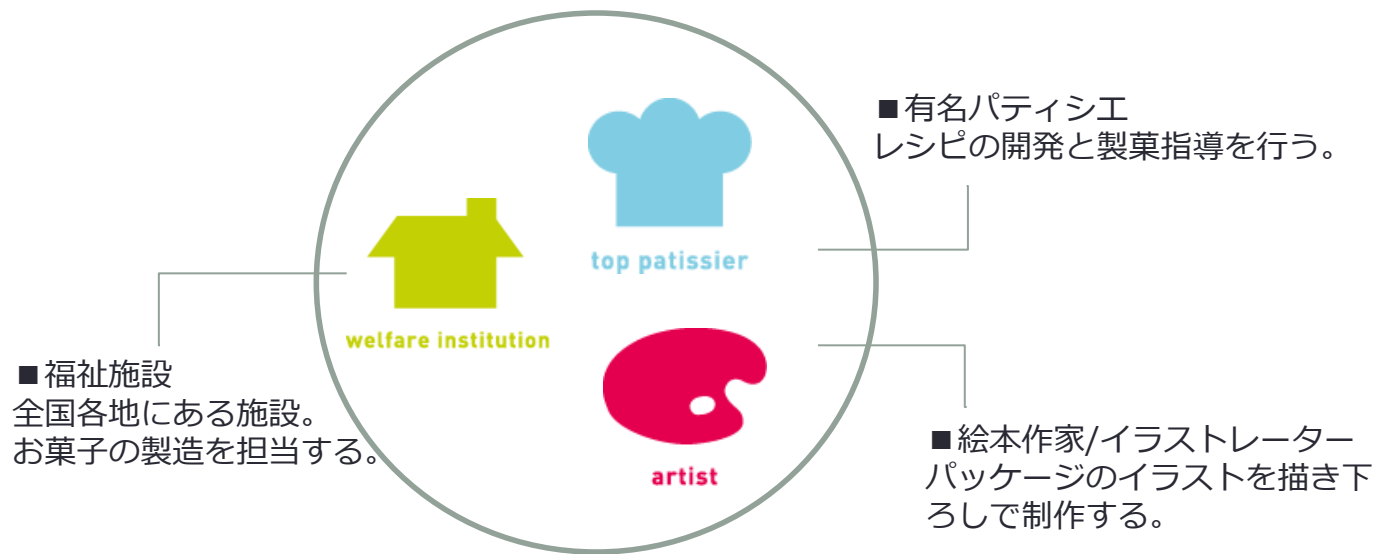
百貨店やEC等にて販売する

百貨店やECサイトを中心に販売します。
その他、様々な販路を開拓します。

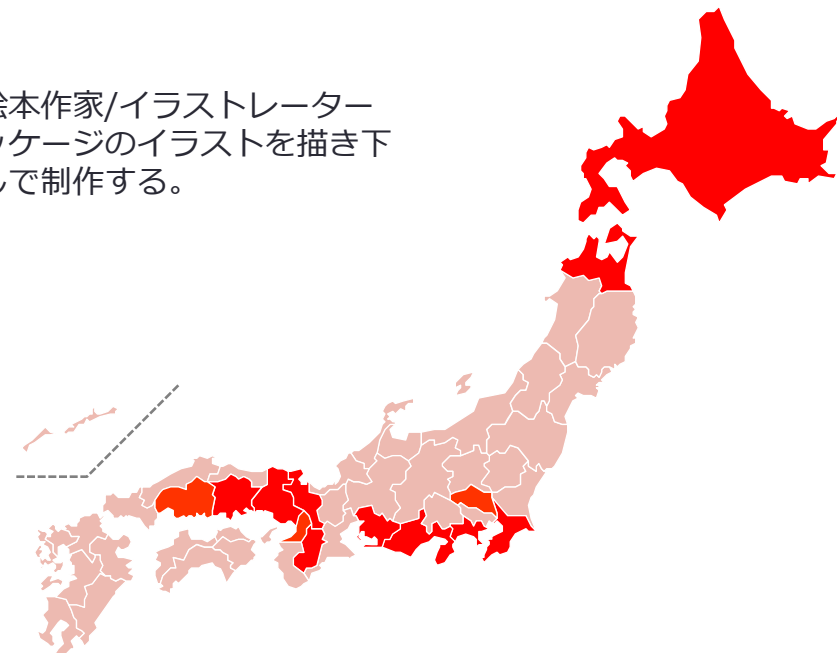
目標：最低賃金以上を支払う

達成には困難が待ち受けていると思います。
しかし、達成されるまで挑戦し続けます！

スイーツをつくるユニットは現在のところ、1施設、1パティシエ、1絵本作家で構成されています。この3者だからこそできた、オリジナルのお菓子です。



スイーツをつくる
プロジェクトユニットは
日本で20カ所あります。





GOOD DESIGN AWARD 2011

プロジェクトでは社会貢献活動のデザインにおいて
2011年度のグッドデザイン賞を受賞しました。

■評価者コメント

私たちは「知的障害者」について殆ど「知っていない」。
だから彼らが参加している社会的活動についても、完成度や生産性は「低い」と思い込んでいる。
このプロジェクトはマイナス面はマイナスとして、如何にプラス面を創り出すかという、
実態を十分にわきまえた地道な考え方をベースにつくられている。
スイーツは美味しくなければ商品にはならない。
パッケージはターゲットに対し説得力がなければならない。
この基本的な事項を専門家の協力を得て、堂々と勝負できる「商品」を創りだしている。
甘えのない自立していこうとする姿勢を高く評価したい。



デミカフェ事業

1013年1月、埼玉県ふじみ野にデミカフェの1号店がオープンしました。クラブハリエがプロデュースしたバニラビーンズたっぷりのパンケーキ、スリランカ直輸入の新鮮な茶葉で淹れた紅茶の専門店です。



©Fuminari Yoshitsugu

クラブハリエプロデュースのパンケーキとテミルプロジェクトで生産されたスイーツ、そして、新鮮な紅茶で強みを構築したフランチャイズ形式のカフェとなります。開業に伴うリスクがFCにより激減します。

特徴①

スリランカより直送の新鮮な茶葉を使用

産地であるスリランカより直接輸入している国内メーカーより新鮮な茶葉を供給します。

特徴②

クラブハリエによるオリジナル専用ブレンドのパンケーキ

他にはないヴァニラパンケーキをメニューの核に据えています。

特徴③

店舗形式はスターバックスやタリーズの形式を想定

オフィス街と住宅街と2パターンの運営を計画しています。

特徴④

障がい者雇用を特例子会社/就労継続支援A型/B型も含めて促進する。

運営の法人格に制限は設けず、積極的な展開を目指しています。

Target

20代～40代の女性の健康と好奇心の醸成を意識しています

コーヒーにはない健康的なイメージにより、和らぎの空間をコンセプトとします。

営業中

すでにコンセプトショップはオープンしています

埼玉県ふじみ野市で2013/1月開業。