

障害者の働く環境支援

横浜市営地下鉄センター南駅から徒歩5分のチョココレト菓子工房。障害者らの就労支援施設で、「シヨコラボ」という名は、チョコのフランス語「シヨコラ」と、協力を意味する「コラボ」の組み合わせだ。施設で働く従業員と一緒に、おいしい菓子を作り、彼らの仕事ぶりを社会に正確に評価してもらおう。その結果として賃金を少しでも上げ、就労環境を向上させる。それが経営理念だ。

一般社団法人「AOH」(横浜市都筑区)が2012年11月に創設し、有名店のパティシエらが監修を務めている。菓子は本格的なものばかりで、7種のドライフルーツをチョコで包んだ「ドライフル

シヨコラボ

(横浜市都筑区)

きらり企業

箱詰めするチョコの種類や個数を書いた紙の上に、商品を確認する従業員(横浜市都筑区のシヨコラボで)



ーツMIXパック」や、バラの形をした「ローズシヨコラ」など、人気商品が続々と生まれている。

しんしんと雪が積もったパレンタインの2月14日も、従業員が真剣な表情で「丁寧」に、でも手際よくドライフルーツにチョコレートをつけて、袋詰めにしていた。その姿を、

AOHの伊藤紀幸会長(49)は静かに見守った。

伊藤会長は、三井信託銀行や信用格付け会社「ムーディーズ・ジャパン」などを渡り歩いた金融マン。多忙だった02年、通勤途中に読んだ新聞のある記事が目にとまった。障害者の自立就労を支援する「ヤマト福祉財団」を設立したヤマト運輸元会長が、障害者を巡る就労環境や低賃金の現状を問題視していた。

の顔が頭に浮かんだ。当時はまだ幼かったが、やりがいのある仕事を見つけ、生き生きと働くことができるだろうか、将来を考えた。

半年ほど悩んだ末、02年11月に会社を辞め、不動産会社を設立。その経営でためた資金を元手に、シヨコラボの創設につなげた。

従業員には、特別支援学校の新卒者のほか、いったん会社勤めをしたものの、適応できなかつた人もいる。少しでも働きやすい環境をつくらうと、商品の箱詰め作業では、数をかぞえることが苦手な従業員のために、種類や個数を書いた紙を用意するなど工夫を凝らしている。

工房で使用する機械は最小限にしている。作業効率重視でスピードを上げることよりも、従業員のペースに合わせ、一品一品を丁寧に作るた

めだ。

手間暇かけたチョコ菓子の評判は少しずつ広まった。今では大手百貨店やJRの駅構内などでも販売されており、1日からは店頭販売も始める。「食べてくれる人には商品のぬくもりを、障害者には働く喜びを感じてもらおう。そんなビジネスモデルを確立させたい」。伊藤会長は、全国で同様の工房を創設していくつもりだ。(佐藤雄一)

会長や、その家族、スタッフら数人を含めた従業員は約30人。これまで毎月金曜日に店先でアウトレットセールを開いてきたが、1日からは営業日には毎日、店頭販売を行う。ホームページ(<https://hocolabo-test.stores.jp/#1/>)でインターネット販売も実施中。問い合わせは、シヨコラボ(045-507-8688)へ。

2014(平成26)4月1日(火)

讀賣新聞 神奈川版 地域32頁に掲載