

SSKP

第105号

# はれのちくもり

ピアス通信別冊第28号

はれのちくもり別冊ピアス通信では、就労移行支援事業所ピアスの訓練やイベントを中心に、多摩棕櫚亭協会の「働く」ことに関する情報を皆様に発信していきたいと思っております

## ピアスお弁当の歴史～初代厨房職員の工藤さんのお話を中心に～

### 《ピアスがお弁当配達を始めた理由》

ピアスのメインのトレーニング部門である厨房で、お弁当作りがどんな風に始まったのか、みなさん御存じですか？

ピアスは1997年4月、「社会就労センターピアス」として開設されました。その時に何をするか検討していく中で、棕櫚亭の創設者4人の中に「食事を大切にしたい」との思いがあり、お弁当宅配と喫茶店が始まったのです。



### 《最初の厨房の様子》

最初の厨房はどんなだったのでしょうか？

職員・メンバー合わせて、常に10名以上が作業する今の厨房ですが、始めは現在なびいにいらっしゃる工藤さんを含めた職員2名とメンバーは5名ほどでスタートしました。厨房のコンロは、最初から使われているものが今も現役です。その他の調理器具は、検討しつつ揃えられていきました。新しい業務用調理器具は慣れることから始まり、故障もしがちで、メンテナンスにも気を遣ったそうです。

現在ではお弁当の数も多く、休憩時間以外は緊張感も漂いますが、当時はメンバーの作業はおしゃべりを楽しみながら、のんびりとした雰囲気でした。でも、お弁当を販売し、お金をもらうという目的はその頃も変わりませんから、メンバーがプレッシャーなく作業できるか工夫されたそうです。作業内容は現在も続いている配膳・お弁当箱洗い・配達等です。配達に行くメンバーには、今と同じように配達のロールプレイも行っていました。

### 《お客様探し》

市役所や社会福祉協議会、保健所などにチラシを配り、チラシのポスティングも行い、配達が始まりました。また新田クリニックさんも紹介してもらい、配達していました。最初のお客様は今も続けて注文いただいているお得意様が多いですね。

お弁当の個数が増えてきた時には、職員が総出となって、前日から仕込みの準備をした時期もあったのだそうです。今も注文の電話対応や配達やお弁当箱の回収の車の運転などに、各部門の職員が入ります。協力体制はその頃からの伝統なんです。

### 《お弁当のメニュー》

最初はメニューの種類はまだ多くなく、1～2週間単位の日替わりでした。始めた頃のメニューは豚の生姜焼きやハンバーグ等、料理本やお店のチラシを参考に決めていました。

印象に残っている事として、春巻きや、ハンバーグなどは手が掛かり大変だったこと、揚げ物はメンバーにも好評で作り甲斐があったそうです。今でも、春巻き、ハンバーグ、メンチカツなどは、メンバー・お客様からの注文両方で人気があるようです。


### 《ピアスのお弁当事業の当時を振り返って（工藤さんの感想）》

「お弁当作りを一から学んで、自分の世界も広がりました。これをきっかけに、調理師の免許も取りました。また、メンバー自身も働きながら、元気になっていかれ、何かの足しになっていたら嬉しいです。いろんな方からの知恵を借りて、ピアスの厨房を作っていました。そんな中、時には失敗もありましたが、皆で楽しくワイワイやれたことが良かったです。」

# ピアス弁当人気メニュー紹介

## 【ピアスメンバーによるアンケート集計結果】

### 質問1 あなたのピアス弁当で好きなメニュートップ3を書いてください

人気メニュー		コメント
1 鶏のから揚げ		<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉が好きだから</li> <li>・お肉がおいしいから</li> <li>・ボリューム</li> </ul>
2 春巻き		<ul style="list-style-type: none"> <li>・とにかく美味しい</li> <li>・手がこんでいるから</li> <li>・皮がパリパリで中がしっとりしていておいしい</li> </ul>
3 ハンバーグ		<ul style="list-style-type: none"> <li>・やわらかくてふっくらしていてジューシー</li> <li>・家庭的な味で個人的に好きだから</li> <li>・ごはんがすすむ</li> </ul>

### 質問2 ピアスのお弁当の良いところ(気に入っていること)があれば挙げて下さい。

- ・ちょっとした素材の組み換えでこんなにバリエーションが広がるのかと、舌が喜んでます。♡
- ・美味しい。主菜もですが、かかっているソースやドレッシングが美味しい。
- ・バランスが取れているメニューだと思います。また、野菜が沢山取れます。
- ・彩りが良く、味付けがやさしい味で健康にいいと思います。

### 質問3 コンビニなどの他社のお弁当とピアス弁当の違いなどがありましたら教えて下さい。

- ・愛情がこもっている。
- ・安い！メニューが豊富。
- ・とにかく手作りというのが良い！！そして安い。栄養のバランスがよく考えられているから体に良い。
- ・手作り感がある(煮物の副菜とか)。150円という安い値段で食べられる。

### 質問4 ピアスの利用を決めるに当たりピアスのお弁当は影響しましたでしょうか？

- ・他の就労移行よりおいしいお弁当だったので、ピアスの利用を決めました。
- ・気になるメニューがあったら、食べてみようと思いました。ピアスの利用を決めるのに多少影響があったと思います。
- ・あまり影響はありませんでしたが、安くて美味しいのが気に入りました。以前の事業所は電子レンジを使っていたので、すごく豪華なお昼に変わりました。
- ・自分でお弁当を持って行かなくても済むので、ありがたいと思いました。影響していると思います。

## 厨房スタッフの人見さんにお弁当メニューの話を伺いました

### 「過去のメニューについて」

#### ① 今までのメニューで一番思い入れのあるメニューがあれば教えてください。

配食がなかったころ作っていた松花堂弁当。1,000円、1,500円で通常のお弁当+何品かいつも使わないような食材を使って、特別の注文を受けて作っていたのが、こんなこともあったなという思い出として印象に残っています。盛り付けも2倍。お弁当箱も豪華版の物を使っていました。



#### ② 過去のメニューの中で、秋を意識したメニュー（秋の旬食材や、秋にしか出ないメニューなど）はありますか？

いつものメニューにプラスして柿やきのこをふんだんに使った料理を意識しています。柿を使った白和えやきのこソースが出てきます。

#### ③ ピアスの開所当初から守られてきた伝統の秘伝のメニューのようなものはありますか？またそのメニューについて何かエピソードがあればおしえてください。

みんなで相談したのですが、これかなと思うのが揚げ鶏のネギソースです。ピアスの始まった頃からのメニューです。エピソードは、メンバーさんや職員の方が家でネギソースを作ろうとレシピを試すのですが、同じ味にならない。ピアスで大量に作るからこそできる味です。

### 「メニュー決めについて」

#### ④ 旬の食材はその都度、使うようにされているのでしょうか？

お弁当で季節を感じてもらうために、毎月その時の旬の野菜を使うようにしています。

#### ⑤ メニューを決める時は、いつもどのようにして決めているのでしょうか？

主菜・副菜・副々菜の味がかぶらないようにしています。（例えば醤油味など）

いろいろな味が楽しめるように和風だけ洋風だけに固まらないように献立を立てています。

#### ⑥ メニュー決めは通常何人でされているのでしょうか？

一人で作っています（人見さんが作られています。）

#### ⑦ メニューを決める際に、気をつけていらっしゃることはありますか？

ピアスのお弁当メニューを見て思うのは、前の月と同じメニューがかぶってないことなんですね。2ヶ月分違ったメニューが食べられるよう、飽きが来ないように、毎日が楽しめるよう工夫しています。お客様の（好み）の傾向にも気を遣っています。

#### ⑧ メニューを決める中で苦労することたくさんあると思いますが、今までで一番苦労したことがあれば教えてください。

（気候の影響などで）野菜が届く（はずの）時になって、旬が過ぎてしまったり、まだ旬が来なかったりメニューの野菜が届かない。八百屋さんから連絡が来て、慌てて別メニューを立てる時が一番苦労しています。もう一つ苦労しているのが、年末年始・お盆休みの市場が休みの時、なるべく保存がきく野菜でメニューを立てるのが苦労しています。

#### ⑨ これから挑戦したいメニューや扱ってみたい食材はありますか？

挑戦したいメニューはこれ以上はない気がします。扱ってみたい食材はイカです。レシピが増えるメニューだからです。値段が高くて使えてないですが。

#### ⑩ いつも主菜、副菜、副々菜とバランスよく考えられていると感じていますが、バランスをよくするにはどのような工夫があるのでしょうか？また、家での食事をバランスよくするためのアドバイスがありましたら教えてください。

なるべく野菜を入れて、家でふんだんな野菜はコストがかかるのでここで1日の野菜がとれるようにしています。家での食事は野菜を一つ加えてみるとバランスがうまくいくと思います。安いお惣菜がピアスで出るので利用してください。

## お知らせ

### 納涼会を行いました！

8月10日(金)に、ピアスのみなで納涼会を行いました！

当日は、昼食を兼ねて、グループ対抗『焼きそば作り』に取り組みました。まず4グループに分かれて「どんな焼きそばを作ろうか？」の作戦会議から。予算内でおいしい焼きそばを作るため、どのグループも秘策を練って、買い物へ。その後調理を行いました。

**Aグループ**は、トッピングにポテトチップス、イカ焼きを砕いて乗せた『味変焼きそば』

**Bグループ**は、焼きそばを薄焼き卵で巻いた、『オムそば』風。

**Cグループ**は、シーフードミックスとカレー粉で変化をつけた『夏の焼きそば』

**Dグループ**は、ウィンナーとタコ焼きをトッピングの『ザ★ジャンク』風。

どのグループも趣向を凝らした、甲乙つけがたい出来ばえとなりました。

(※焼きそばの命名は、勝手ながら長野が行いました！)



昼食後はゲーム大会！先に「何でもバスケット」を行いました。「昭和生まれの人～?」「へび年生まれの人～?」とお題の度にバタバタと動き回ります。みんな、予想以上に真剣！でした。次はジェスチャーゲーム。夏らしいお題から難問まで、言葉なしに伝えるのは難しく、困った表情から繰り出される絶妙な動きが見事！でした。

最後は夏の歌をうたって締めくくりです。みんなからのリクエストが10曲あったうち、厳選の2曲(夏祭り(Whiteberry)、Secret base～君がくれたもの～(ZONE))を、ギターを生演奏のなか、みんなで歌い上げました。



当日を迎えるにあたり、有志の幹事さんが複数回打合せを行い、準備をしてきました。本当にお疲れ様！暑い夏のひとときを、熱く盛り上がった納涼会となりました。

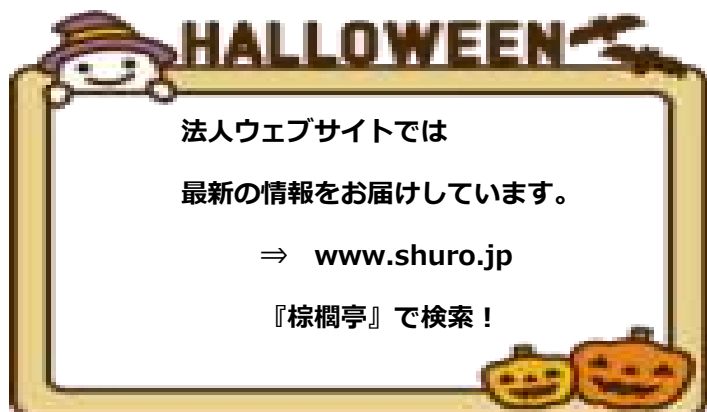
ピアス 長野



### 編集後記

今回の業務体験プログラムを初めてやらせて頂いたのですが、パソコンの操作や文章修正が難しく中々上手くいきませんでした。ですが、スタッフの方々にたくさん教えていただいたり、他のメンバーの方に手助けしていただいたおかげで完成させることが出来ました。

メンバー (S)



【編集】 国立市富士見台1-17-4

社会福祉法人 多摩棕櫚亭協会

就労移行支援事業所ピアス内

はれのちくもり編集委員会

Tel 042-575-5911

【発行】 特定非営利活動法人

障害者団体定期刊行物協会

〒157-0072 世田谷区祖師谷3-1-17-102

Tel 03-6277-9611

【定価】 100円