



久遠チョコレート・東京ブランチ(荻窪)の内装イメージ図



目次 contents

- 01 平成29年度・事業報告について  
谷山哲浩理事長
- 02 あけぼの作業所名物「グリーンカレー」特集  
とろけるカレー、新登場！
- 03 世田谷・地域ケアセンター構想、実現に向けて  
理事長の一言
- 04 「久遠チョコレート」東京ブランチ(荻窪)のイメージ固まる！  
久遠チョコレートの生みの親、夏目浩次理事が、職員研修で講演！  
ボランティア募集中！通所施設のお祭りです！

平成29年度・事業報告について

社会福祉法人いたるセンター 理事長

谷山 哲浩  
たにやま てつひろ

【法人全体総括】

平成29年度「改正社会福祉法」に基づいて、ガバナンスの強化とコンプライアンスを徹底し運営してきました。この法律の目的は、長きにわたって法人が安定した経営をすることで持続可能とし、法人に関係するステークホルダーに利するためのものです。その目的に沿った運営をしてきたであろうか、と顧みた結果、分かったことを挙げます。

① 人財採用について。

新卒の採用内定者の辞退が多く、平成30年度は7名の採用にとどまりました。中途採用職員も不足した結果、慢性的な人手不足状態にあります。

② 活動収支計画について。

平成29年度決算では、全体の利益は約2千万円で、支出が過大であります。予算実績管理が徹底さ

れていなかったため、こうした問題が起きています。

③ 収支・予算管理を図るためアメーバ経営を導入しました。

しかし、労働生産性が非常に悪く、経営改善に至らない部署があります。一部の幹部のみがアメーバ経営を行い、統括リーダーやグループリーダーに経営参加させていないので、せっかく導入したアメーバ経営を部下が分からずに行うためです。

④ 福祉サービスのスキルを改善する必要があります。

より安全・安心な福祉サービスを提供するために、人財は何よりも重要です。平成30年度は給与規定を改正し、ベースアップを行いました。また、改定就業規則を遵守し、職員第一主義を徹底していきます。さらには、年功序列ではなく、実力主義を尊び、職務職責をしっかりと全うし、その成果に

いたる賛助会入会のご案内

「いたる賛助会」では、「いたるセンター」の活動を支援していただける方を募集しています。  
「幸せな地域社会を作りたい」がこの会設立の趣旨であります。  
年会費 105千円(何口でも可)  
郵便振り込み 001107128992  
(問) 33927346 事務局山本まで

じた報酬を支給する制度を進めていきます。そのうえで、職員全体の福祉サービスのスキルを底上げするため、研修・教育にも注力していきます。

⑤ 入るを図りて出ざるを制する。

人財・資金・情報を溜めて、報告・連絡・相談を徹底し、稟議(起案)する制度を推進します。新規事業計画を立てても、経営資源(人財・資金)が不足しているため遂行できない、という事態に陥ることのないよう努めます。

以上、5つの課題を挙げましたが、これを解決・克服することが何よりも重要です。人財採用とその教育に法人を挙げて注力し、予算実績管理をグループ単位で行える経営感覚を磨くとともに、すべての事業が安全・安心かつ継続的に運営できる体制を整えてまいります。

今後とも社会福祉法人いたるセンターに変わらぬご支援ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。



**特集**

**あけぼの作業所名物**

**「グリーンカレー」**



発売以来、社会福祉法人いたるセンターの自主生産品のメイン商品として、愛され親しまれてきた「AKEBONOオリジナル・グリーンカレー」。あけぼの作業所・就労継続支援B型・クッキンググループが製造・製缶を、目黒本町福祉工房・自主生産品販売担当グループがイベント販売やキッチンカー販売を担い、相互に連携しながらご利用者様の工賃アップを図っています。



作業効率を高めるため、立位で作業を行っています

杉並区内顧客満足度No.1事業所を目標に掲げているあけぼの作業所（杉並区・上井草）は、定員78名の大きな障害者通所施設です。なかでも、就労継続支援B型は、42名の大所帯で、ワーキング・クッキング・パーキングの3つのグループがあります。

「AKEBONOオリジナル・グリーンカレー」の製缶事業（平成29年度実績：三百七十一万六千円）を行っているのは、高い専門性を発揮して調理にあたるクッキンググループのご利用者様です。法人のグループホームやご利用者様のご家庭への配食サービス事業（平成29年度実績：六百二十九万九千七百円）で培った食品加工技術の向上に加え、昨年10月にヤマト福祉財団の助成金を得て、レトルト釜および缶の巻締機を購入したことで、増産体制が整いました。



イベント販売でも大人気のグリーンカレー！

また、平成30年1月より新商品の開発を行い、「AKEBONOオリジナル・とろけるカレー」が完成、平成30年4月より販売をスタート

し、好評を得ています。

さらに、日本財団の助成を受けて購入した「キッチンカー」の稼働率をアップさせるため、目黒本町福祉工房（目黒区・目黒本町）の就労継続支援B型に「自主生産品販売担当」を設け、キッチンカーでのカレー販売を始めました。

二つの障害者通所施設が協力・連携することで、生産活動・販売活動を通じ、ご利用者様の地域社会での活躍の場を広げていきたいと考えています。



毎週木曜はコレド日本橋でキッチンカー販売も！

**とろけるカレー！、新登場！**

あけぼのオリジナルカレーに、待望の新製品が登場！そのまま食べてもいい「とろけるカレー」、開発者の山田統括リーダーにお話を伺いました。

平成30年4月より、新商品「とろけるカレー」の販売がスタートいたしました。

以前より、キッチンカーでのイベント出店時には「グリーンカレー」と「とろけるカレー」2種類のカレーを販売しておりました。

その時から、何名かのファンがいた「とろけるカレー」。缶詰はないの？との声が多く聞かれるようになり、缶詰として販売することにいたしました。

試作を繰り返し、レシピを完成させ、平成30年3月より本格的に作り始めました。

「とろけるカレー」は缶詰にする前と、缶詰になった後では、味も、色も、食感も全く違います。

缶詰にする際に行う、高熱殺菌処理の工程で、玉葱の旨み成分が溶け出し、しゃきしゃき感がなく

なり、何時間も煮込んだようになり、味と食感が変化します。

色も茶色からこげ茶色に変化して、カフェエ風のオシャレな色に仕上がります。

缶詰にすることで、おいしさとおしゃれ感が増した「とろけるカレー」が出来上がりました。販売がスタートして3ヶ月、すでにリピーターが増えています。



あけぼの作業所・就労継続支援B型の山田統括リーダー。クッキンググループでは、カレー缶の製造の他、配食事業も。

**AKEBONO ORIGINAL TOROKERU CURRY**

スパイスの効いた大人のカレー。トロトロにとろけたタマネギと隠し味のグリーンカレーのルーとの絶妙なバランスがこのカレーの特徴。

そのまま食べてもおいしい！お好みの野菜やお肉をトッピングしても美味しい！



小缶 (210g) 420 円  
大缶 (420g) 840 円

新製品「とろけるカレー」のチラシも完成！



世田谷エリアに新設されるグループホームのイメージ図

障害者の地域生活を、より豊かに、より充実したものにしたい。こうした思いを叶えるために社会福祉法人いたるセンターでは、日中活動を行う通所施設だけではなく、生活拠点となるグループホームや活動の場を広

# 世田谷・地域ケアセンター構想、実現に向けて

「イタル成城」の開設から4年、世田谷エリアにおけるグループホームの拡充が進んでいます。今年度中には、40名を超えるご利用者様を受け入れられる生活拠点が整うとともに、地域生活支援への期待やニーズも高まってまいりました。世田谷・地域ケアセンター構想をご説明します。

げる移動支援等の整備にも注力してきました。平成25年には、杉並区上荻一丁目に「いたる地域ケアセンター」を新設し、さらなる地域生活支援の充実を図ってきました。

世田谷エリアにおいては、平成27年に多機能型障害福祉サービス事業所「イタル成城」を開設し、通所施設および短期入所「みつばち」、グループホーム「バンプル」が整備されました。さらに、平成29年には喜多見にグループホーム「ビートル喜多見」を新設、平成30年には新たに2カ所のグループホームを新設します。

杉並エリアのケースと同様に、生活拠点となるグループホームが増えるとともに、移動支援など、地域生活支援のニーズは高

くなっています。さらには、ご利用者様の高齢化や重度化に対

## 世田谷・地域ケアセンター構想

イタル成城

通所施設（生活介護）  
みつばち（短期入所）  
バンプル（共同生活援助）

ビートル喜多見（共同生活援助）



イタル成城



宇奈根ホーム（新設・10名）



ビートル喜多見（10名）



移動支援事業所（新設）

- みつばち（短期入所）
- バンプル（GH・10床）
- ビートル喜多見（GH・10床）
- 宇奈根ホーム（GH・10床）
- 世田谷区内ホーム（新設予定）

移動支援事業所（新設予定）

世田谷・地域ケアセンターの実現へ

### 特徴

相互補完機能を備え、顧客満足度を高める総合的な地域ケアを実現

応するためには、訪問医療や訪問看護といった医療的なケアも必要となってきます。グループホームの拡充を第一のステップとしてきた世田谷エリアですが、杉並エリアの地域ケアセンターと同様に、通所施設との相互連携、職員配置体制等を強化していきます。今後は移動支援事業を開設して、地域包括ケアの実現に向けて努めてまいります。

## 理事長の一言

### 「人生を正しく営むことが、経営 世を経(おさ)め民を濟(すく)うことが、経済」

経営とは、収益を最大化するために、人やモノや資金を活用する活動のことです。これに対して、運営は、与えられた仕事を効率よく達成するために、人やモノや資金を活用すること。「経」は「お経」の経で、自分と宇宙（神・仏）とがつながる縦のすじみちや人生を表す。人生を正しく「営」むことが経営でもあります。経済とは、人間が自分達の生活環境をよくするために行う活動で、サービス・商品の生産・分配・消費などを行うことによってお金を循環させることです。また、それらを通じて形成される社会関係を指すこともあります。「経世済民」という四字熟語が語源で「世を経（おさ）め、民を濟（すく）う」、世の中を良くして人々を救うという意味です。私の母校である慶應義塾大学を創設した、福沢諭吉先生が広めた言葉としても有名です。



福沢諭吉先生





この秋、荻窪・教会通りで生産・販売拠点が始動。

# 「久遠チョコレート」 東京ブランチ(荻窪)のイメージ固まる!



無垢の木材を活かした店舗正面入口

いよいよこの秋、阿佐谷福祉工房・就労継続支援B型の職員とご利用者様が、久遠チョコレート事業に挑戦いたします! JR中央線・荻窪駅北口・教会通りにオープンする東京ブランチ(荻窪)。7月31日から4日間、本拠地のセンター愛知(豊橋)にて行われたチョコレート研修には、荒川統括施設長、池田施設長、齋藤統括リーダー、石井グループリーダー等が参加しました。法人を挙げて、久遠チョコレート事業を推進していきます。



作り方・素材・作り手の3つのピュア



5本柱の商品カテゴリー、主力商品のテリーマ

## 久遠チョコレートの生みの親、 夏目浩次理事が、職員研修で講演!!



ラバルグループの夏目浩次代表

『日本初、多様な方たちが働く「チョコレートメーカー」を目指して! ~久遠チョコレートの挑戦~』と題し、今秋からスタートする「久遠チョコレート東京ブランチ(荻窪)」への参画にあたり、ラバルグループ代表・夏目浩次様を平成30年度第1回職員研修に招聘、講演を行っていただきました。なぜチョコレート事業なのかについて、溶かして固めるというシンプルな作業の繰り返しのため、生産するヒトに排除の理論が働かない食材であること、労働生産性が高く、年間4000億円市場であることを上げられていました。また、商品カテゴリーは絞り、地域に根ざした食材を活かして展開すること、9割が未経験者で成り立っており、障害児者のお母さんが積極的に働けるブランドを目指していることなどをお話しいただきました。10年後には日本のチョコレート市場の1%・年商40億円を目指すことで、多様な人たちが誇りを持って働けるチョコレートメーカーを創る!と宣言なさった夏目さん。私たちもこの事業を成功させるため、しっかり頑張っていきます。



100名を超えるいたるセンター職員が聴講、感動いたしました!

展開すること、9割が未経験者で成り立っており、障害児者のお母さんが積極的に働けるブランドを目指していることなどをお話しいただきました。10年後には日本のチョコレート市場の1%・年商40億円を目指すことで、多様な人たちが誇りを持って働けるチョコレートメーカーを創る!と宣言なさった夏目さん。私たちもこの事業を成功させるため、しっかり頑張っていきます。

### いたる広報委員

発行責任者=谷山 哲浩  
 社会福祉法人いたるセンター  
 〒167-0032  
 東京都杉並区天沼1-15-18  
 TEL: 03-3392-7346  
 FAX: 03-3391-8039  
 Eメール: info@itarucenter.com  
 HP: http://www.itarucenter.com/  
 発行日/平成30年8月1日

ご意見・ご感想がございましたら、上記のFAX、Eメール等でお声をお寄せ下さい。

いたる広報委員まで。



### ボランティア募集中! 通所施設のお祭りです!

社会福祉法人いたるセンターの通所施設では、この秋お祭りを開催するにあたり、ボランティアの皆様を募集いたしております。お気軽にお問い合わせくださいませ。



9月29日 ほんちょうまつり  
 (目黒本町福祉工房)  
 Tel: 03-3714-0514 蓬田まで



10月13日 あけぼのまつり  
 (あけぼの作業所)  
 Tel: 03-3395-1441 文野まで



11月17日 阿佐福まつり  
 (阿佐谷福祉工房)  
 Tel: 03-3392-7347 齋藤まで