



今号は、認定非営利活動法人日本セルフセンターが今年度実施した事業の一部を紹介します。

## 【研修会の開催：『工賃向上のために〔具体的に行動する〕セミナー』】

◇開催日時:平成 30 年 8 月 9 日(木)～8 月 10 日(金) ◇会場:郡山市総合福祉センター  
◇講師:社会福祉法人北海道社会福祉協議会マッチング事業コーディネーター 大泉 浩一氏(中小企業診断士)

利用者様の工賃をどのように上げて行くのか?という課題設定の元、第一部「生産活動における活動内容の棚卸し」とし、〈障がい者福祉事業所における生産活動の事業分類〉、〈営業活動に必要な行動〉を御講義いただき、第二部では「目標管理の重要性と事業計画の考え方」において、ワークショップ形式で〈目標管理の重要性〉〈事業計画の作成〉を行い、グループに分かれ各自発表していただきました。架空の事業の事業計画作成は、多くの参加者に自施設の事業展開への考え方のヒントとなったようです。



## 【研修会の開催：製菓講習会焼菓子製造の基礎とおいしさの追求】

◇開催日時:【第一回】平成 30 年 11 月 27 日(火)、【第二回】平成 31 年 2 月 5 日(火)  
◇会場:阿部製粉本社 工場(郡山市) ◇講師:神奈川県新百合ヶ丘リリエンベルグ オーナーパーティ江 横溝春雄氏

全国の多くの事業所で焼菓子が製造されています。福島県においても数多くの事業所があります。レシピ、製造方法、見た目、食味、パッケージ、様々ではありますが、我々の業界の製造品の代名詞的にも捉えられ、また差別化が難しい商品でもあります。プロの講師の技術を学び、焼き菓子製造の基礎を学び、おいしい焼菓子とは何かを認識してもらう講習会でした。参加者各自、製品を事前に提出し、講師からのコンサルティングを受けました。特に「ベーキングパウダー」の使い過ぎが散見されました。生地膨張を促すも使い過ぎによる雑味ともなります。全国的に知名度の高い講師を迎え製造を間近に観察でき、尚且つその場での試食もでき焼菓子の「おいしさ」を感じていただきました。参加者の皆さん横溝氏から受けた製造への貴重なアドバイス、日々の製造に役立ててください。



## 【共同受注活動-軽作業-】

今年度も軽作業の共同受注案件を請けていただきました。約 50,000 部。アルコール飲料のスナック菓子ノベルティの袋詰め作業です。資材がかさばる物でしたので、資材受入れと完成品集約の物流拠点に「けやきの村」様に御活躍いただきました。作業は 5 事業所に分配。実働 10 日足らずの日程で、クライアントから好評価をいただくお仕事をさせていただきました。共同受注は経験の積み重ねです。上手にできたこと、失敗をしたこと、様々な経験値が信頼されるスキルとなっていきます。また首都圏では物流拠点が用意できずに大量の作業を請けにくいケースもございます。大量案件の獲得、獲得工賃額の拡大に向け、共同受注の経験値を伸ばしていきましょう。

(「平成 30 年度障害者就労支援事業所支援業務」受託 認定非営利活動法人日本セルフセンター 小林)