

きょうされん 第45次国会請願署名・募金運動にご協力をお願いします!!



毎年多くの皆様のご協力をいただきながら積み重ねてきた国会請願署名・募金運動も、今年で45回目を迎えました。振り返ればあつという間の45年かも知れませんが、1年1年の重みをかみしめながら、がんばっていききたいと思えます。

今年も、コロナウイルス感染拡大防止のため、街頭署名が中止になりました。さらに、今年に入ってからには亀岡福祉会のなかでも、コロナのため閉鎖せざるを得ない事業所もあり、署名活動も一時停滞してしまいました。

現在は、障害のある人の願いや思いを、一人でも多くの方に知っていただけるよう、団体依頼に本格的に取り組んでいきます。引き続き署名・募金運動にご理解、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

目標	署名	13,200筆
	募金	350,000円
到達 (3月12日現在)	署名	934筆
	募金	53,400円



私たち亀岡福祉会は、1978年に産声を上げ、2018年に40年の節目を迎えました。また、指針をもって事業展開をしていくための『亀岡福祉会ビジョン』も2018年度で区切りを迎え、次期ビジョンの作成が必要となりました。歴史の節目と、事業計画の節目を同時に迎えることとなったこのタイミングで「いままでのこと」を振り返り「これからのこと」を計画しようとビジョンづくりに取り組みしました。利用者・家族・職員が何度も会議や見学を行いながら、約1年間の作成期間を経て『亀岡福祉会ビジョン2025』（亀岡福祉会の2025年までの事業計画という意味）を完成させました。

ビジョンでは利用者の生活に不可欠な「はたらく」「くらす」「ささえる」の3分野と、職員集団が「そだちあう」ということの計4分野の事業計画を作成し、現在ではビジョン推進の真つただ中にあります。

推進している中で「新しい事業所にはこんな機能が欲しい」「こんなことをしたい」と事業の中身についての意見を出し合っています。しかし、こういった「中身づくり」には不可欠なのが土地探しになります。しかし「障害者施設」の建

設には地元の合意が欠かせません。私たちが懸念していたことでした。しかしながら、事業計画の相談をすると「ぜひこちらで建設してください」という地元の方が非常に多く、他にも「ぜひ一緒に事業をしましょう」と企業の方からも声をかけていただいています。ビジョンを推進していく中で痛感することは「多くの方の協力なくしてビジョンの実現は成しえない」ということです。そんな中、私たちが思っていたよりも理解や共感の輪が広がっていることが、ビジョンを推進している中で何よりうれしいことになっています。

いまはコロナ禍で中止されていますが例年であれば亀岡市の小学生の方が「福祉学習」として作業所に来られます。その中で作業所の説明をするときには「作業所は勝手にできたわけではなく、多くの方の協力があつてできた地域の財産なんです」とお伝えしています。先輩からの受け売りの言葉でしたが、ビジョン推進の中でこの意味を実感しています。この場を借りて、ご理解とご協力をいただいている皆さんにお礼を申し上げます。

本当にありがとうございます。



〇曾たまねぎが 地域をつなぐ

曾我部町のみなさんとかめおか作業所との出会いは、3年程前の曾我部町民文化祭での出展販売でした。曾我部町特産の『〇曾(まるそ)玉ねぎ』で町おこしをされていることを知り、「玉ねぎを使った加工品を考えていこうと思うんや」と話されていたことがきっかけで、かめおか作業所の味付け味噌とのコラボができないかという話が持ち上がりました。農家の方の熱い思いや現状を聞かせていただきながら、農福連携を通じて現在まで様々な取り組みに発展しています。

一緒に商品開発をしていく中で「農作業の手伝いもできますよ」と話したことから、出荷準備のお手伝いもさせていただくようになりました。玉ねぎの根と上の部分を切り落とす作業で、最初の年にはいろいろなメンバーが体験し、2年目に入るとある程度作業に関わるメンバーも



固定されてきて、3〜4か月間毎日のように作業に行きました。夏の蒸し暑い屋外での作業でしたが、メンバーからは「今日は玉ねぎ行くん？お茶いっぱい積んどくわ!」「明日も玉ねぎ作業ありますか?あったら行きます!」と前向きに作業に取り組む言葉や姿勢がみられました。そこで農家の方と一緒に作業をさせていただいた経験は、私たちにとって地域との新しいコミュニティ構築につながっています。

特産タマネギ 丸ごと料理に

曾我部町 産地直売所 1年かけ商品化

「丸ごと料理に」は、玉ねぎの皮を剥いて、味噌で味付けし、オーブンで焼いた料理です。玉ねぎの皮は、そのまま食べても大丈夫です。また、皮を剥いて、味噌で味付けし、オーブンで焼いた料理は、玉ねぎの皮を剥いて、味噌で味付けし、オーブンで焼いた料理です。

3種類味付け あすから試験販売

「丸ごと料理に」は、玉ねぎの皮を剥いて、味噌で味付けし、オーブンで焼いた料理です。玉ねぎの皮は、そのまま食べても大丈夫です。また、皮を剥いて、味噌で味付けし、オーブンで焼いた料理は、玉ねぎの皮を剥いて、味噌で味付けし、オーブンで焼いた料理です。

京都新聞(2022年1月14日)で紹介されました

商品開発では様々な試行錯誤を重ねた結果、地元片山味噌さんの味噌と〇曾玉ねぎを使ったコラボ商品として『〇曾玉ねぎのごちそう味噌』としてノーマル・ほうれん草・辛味噌の3種類のラインナップが昨年完成しました。今年初めには、第二弾として、『まるっと玉ねぎ』和風かつお出汁・とまとスープ・スパイスカレーの3種類も完成し、たわわ朝霧で試験販売にこぎつけることができました。1寸以上の〇曾玉ねぎをまるごと使用し

た、トロツと甘くて食べ応えのある自慢の商品となっています。メンバーも玉ねぎの皮を剥いたり、みじん切りにしたりと関われる作業がたくさんあり、これからの新しい作業として期待をしているところです。

販売や農作業など、日頃から作業所が地域活動に積極的に参加してきた積み上げが今日に活かしているのを感じています。これからも地域とのつながりと連携を深め、共に歩んでいきたいと思っています。

〇曾我部町 曾れい仙の郷

酒井会長様より

「昨年の収穫作業では、作業所さんが1日7〜8箱も作業してくれた。おかげであとは皮を剥いて土を落とせば出荷できるので、助かっている。高齢化が進む中で玉ねぎ農家の担い手が少なく、他の区でも要請があればぜひ手伝ってください」

