

スワンベーカリー十条店 小島靖子さん

聞き手 協同総研 菊地 謙

JR 埼京線十条駅に近い住宅地の線路際に「スワンベーカリー」という、障害者と健常者が共に働くパン屋さんがあります。協同総研からも歩いて15分ほどの距離にあるこの小さなパン屋さんが注目されたのは、今年出版された『小倉昌男の福祉革命 障害者「月給1万円」からの脱出』¹という一冊の本に紹介されてからのことです。クロネコヤマトの宅急便の創始者で戦後ビジネスにおける立志伝中の人物、小倉昌男氏が福祉財団を設立し「障害者が自立できるだけの給料を払える事業所をめざそう」と呼びかけたのに真っ先に応え、障害者たちと一緒に働くパン屋さんを親御さんたちと立ち上げた元養護学校教諭の小島靖子さんは、小倉氏も舌を巻くほどのバイタリティとパン業界の常識を破る手法で「スワンのパン」を地域に広げました。

日本における「社会的企業」の典型として、スワンベーカリーが何をめざし、何を地域に広げていくのか、小島さんにお聞きしました。

養護学校から障害者の働く場づくりに 取り組んで

小島さんは養護学校を中心として、長らく学校の先生をされてきたとうかがっている

新 協同人に聞く

のですが。

王子の養護学校が14年です。その前に八王子養護学校が18年、その前に中学校で4年ほど。教科は数学だったんですが、彼ら(障害のある子供たち)に出会ったことがきっかけで、ずっとその道になってしまったということです。

定年されてスワンベーカリーを始められたんですよね？

そうです。教員の頃から、(障害者は)学校にいるうちとはともかく、学校を卒業してからが長いわけですし、課題も多いので、卒業生をどうやって応援していくか、というのがずっと課題でした。

養護学校を卒業する人は、福祉の中で生活していく人といわゆる一般の企業に就労していく人と大きく分けると、二つなんですよ。今は家にいる人はほとんどいなくて、出て行きますんで。私は学校を終わる時点では「出来るだけ福祉ではなく社会の中に参加していくということ出来るといいなあ」と思っていたし、そういうふうに進めてきました。学校では長いこと「進路指導」に関わっていたんです。それで普通の会社にお世話になった人たちのアフターケアをどうするか、ということが次第に問題になってきました。

養護学校の生徒さんの進路は？

王子養護の場合、5割くらいの方は就職します。東京都全体にしたら、養護学校では3割位が就職し、あと7割くらいの方が福祉就労。「作業所」といわれるところに行くとか「生活実習所」とか「福祉園」というような、生活を中心としながらちょっと仕事をする、というところに行くことになります。

いわゆる大手から本当に3~4人の家内工業のところまで、いろいろなところにお世話になっているんですが、うまくいく場合もあ

るしうまくいかない場合もいろいろありますね。でもやっぱりそうやって一般の企業に出て社会の中に出ている人たちは、社会参加しているっていう実感を持っています。企業の中で、社会の中で、卒業してからすごい成長していきます。

だけど一方、福祉のところにお世話になっている人は、ある意味では福祉的には、恵まれているかもしれないけれど、社会参加しているという実感はなかなか持たなくて「学校の延長みたいな感じになっているのかなあ」というふうに思うんですね。働いているという感じがとても弱いというか見えないんでしょうね。

「大変だけどある期間までは社会参加していける道を追及した方が、本人にとってもいいだろうな」という思いをしています。それとやっぱり、一般の人たちに出会ってないとなかなか彼らを知ってもらうことは出来ませんよね。作業所みたいなところにみんな集まっちゃったりしたら、誰も周りの人は彼らの存在とか仕事とか見えないけど、働いているところに出会えば、理解はだんだんに深まっていくと思っています。お店っていうのはその意味ですごくいいですね。たくさんの人に出会える。

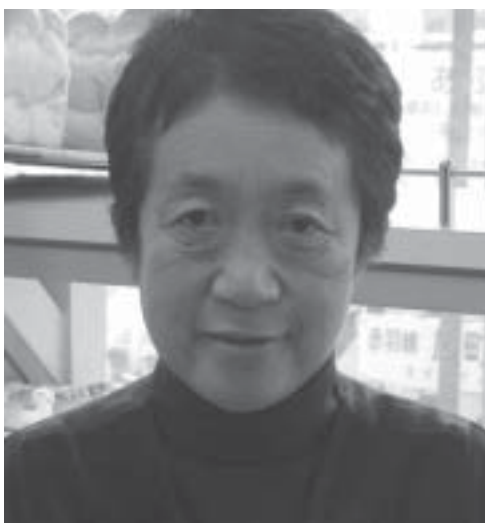
王子養護学校の卒業生が企業などで働く人が多い理由は？

それはやっぱり「出そう」という方針を持っているから。親御さんたちもそれに向けて頑張ろうと、考えてくれるようになってきたように思います。それに、先輩たちが頑張っている、その会社も「またもう一人(受け入れて)いいよ」とか「次に働ける子がいたらやってみようか」とかいうこともあるような気がする。そういう意味で受けとめてくれる会社とか声を掛けてくれる会社も

ある。訪ねれば「まあいいか」と無理して採ってくれる。今もちょっとそこに行ってきたところなんですけどね(笑)。

特にこの2、3年、本当に景気の悪さを実感していて、今まで障害のある人を受け入れられていた仕事が、そもそも健常者も働けなくなっているような状況が出てきていますよね。

確かに一般的にはより厳しいと思います。でも全てがそうでもない。「物を作る」工場みたいのはもう都心にはないよね。だからサービス業、それこそ社員食堂だとかファミリーレストランだとかファーストフードだと



小島 靖子(こじま やすこ)

東京学芸大卒

1961年より東京都立学校教員

(区立中学校、八王子養護学校、王子養護学校)

1999年3月退職、卒業生の親の会とスワンベーカリーの開設に関わる。

1999年5月 スワンベーカリー 開店

か、そういうところにどんどん入っていって
お世話になっている。もうこの10年位は特
にいわゆる「食」に関するところが多い。不
況でも「抜き」には出来ないところですよ
ね。彼ら（障害者）の関心も強いですね。何
を作っているがわからないようなところに行
くのは、やっぱりきつい。だけれども、レス
トランの皿洗いって言ったらわかるし、そこ
の補充作業って言ったらわかるので。

どんな仕事があるんですか？

正面接客じゃなくて中間でハンバーガー
作ったり、揚げ物したりというところ。「マ
クドナルド」だの「ケンタッキー」だとか
「ロッテリア」だとか。そういうところはマ
ニュアルがあるからやり易いんです。誰でも
できるように出来ているから。だから「ある
部分」をやればいい。

ハンバーグをひっくり返すのに何秒、と
か決まっていそうですね（笑）。

「ピッ」って鳴ると「次、何とか」とか、そ
れがいいんじゃない（笑）。私たちはダメだ
けど。あと、ファミリーレストランの洗浄
室。これを一番初めに取り組んでくれたのは
「デニズ」で、その後は「すかいらーく」、
このところは「ロイヤルホスト」が取り組
んでくれています。

その場合、時給は？

最賃²をクリアするというのが最低の条件
で、他のアルバイトほどはもらってないで
しょうね。今710円位が最賃で、ここ（スワ
ンペーカー）もそうですけど。やっぱり仕
事はそんなに能率がいい訳ではないですが、
彼らは毎日きちんと働けるということが一番
頑張れるところです。たくさんの給料をもら
いすぎると周りから冷たい視線があたる

新 協同人に聞く



（笑）。「そんなに出来ないのに」って（笑）。
そう思われるとそこに居にくくなるから、私
なんか「そんなに無理しないで下さい。仕事
が出来ようになったら（時給を）上げてく
ださい。」っていうふうをお願いするんです。

でも続けてやっていけば、当然…。

上がる人もいるしそのままの人もいますけ
どね。

彼らの働いている意味っていうのは、たく
さんの人に知ってもらおうというだけじゃなく
て、職場の中でもいろいろな意味を持っている
んですよね。例えばファーストフードで働
いている人なんかは、彼らはすごくきっちり
とマニュアル通りにやるので、他の人たちが
やっぱり初心に戻るといふか、いいかげんに
できない、というところを認めてくれていま
す。それから、あまりしゃべれないけど笑顔
がいいから「この店に来ると笑顔が素敵な
人がいるのよね」っていってお客さんがほっ
とするというような役割を果たしたり。あ
と、仕事場の中で何となく接着剤といふか、
パートのおばさんたちの間をぬぐうみたい
でいい役割を果たしている人がいるとか。だ
から仕事だけじゃない部分で彼らの存在が、大
きな役割を持っているかな、と私は思ってい
る。うまくいっているところはね。

でも、仮に時給710円だとしても、時間

数を働けばそれなりの金額にはなりますよね。

1日4時間位だと6万円位、6時間働けば10万円位になりますからね。まあ、うんともらっている人もいますよ。ヤマト運輸に一番初めに入った子なんて20万くらいもらっているかな。ビックカメラに行った子なんか、すごい超勤が多くて多くて。もう忙しいから。もう超勤やる人たちは、まあ「やれる」っていうことでやらせてくれるんだろうけども。たくさんもらってますね。

ビックカメラでは、在庫の管理とか？

はい、ちょっとバック(ヤード)で品物を受けたり出したり。最初池袋に入って今、有楽町に行ってるんですけど。

私も「接客は難しいかな」と思ってたんですよ。だけど彼らがスワンに働く中で、接客は必ずしもダメじゃないですね。好きですね、彼ら。計算とかレジとかその辺を戸惑うんですけども、「いらっしゃいませ」「ありがとうございました」と、お客さんと出会いながら一緒に働くというのは大好きですね。だから「結構これは接客いいんじゃないの」って。

これまで私も学校にいる時、いろんなところにお世話になるのに接客はちょっとむずかしいかと思って歩いたんですけど。でもスワンでのパン配達なんて接客そのままですから。

就労支援とストレス解消の場として

やっぱりなかなか普通の会社で働くのが受け入れ先もないし難しいんで、「それなら自分たちで」ということでこういうパン屋さんを始めたのだろうと勝手に思い込んでいたのですが、必ずしもそういうわけでもないん

ですね。

そういうわけじゃないんですよ。もちろん(働くのが)難しい人たちがいてやっぱり「社会参加するにはどうしたらいいか？」という部分もあります。でも、それよりもっと必要だったのは、他で就労している人たちがストレスを溜めるじゃないですか、何年もたつと。このストレスのリフレッシュをどうするか？というのが一番の課題だと思っている。

そのために王子養護学校の卒業生を中心に月1回、第3金曜日に「金曜クラブ」というのをやっていて、そこで3~40人集まって食事したり、コーヒー飲んだり、ビール飲みたい人は飲んだりするサロンをカフェレストランを借りてやってるんですよ。それがすごくみんなの力になって「来月はこの日だね」って。お父さんやお兄さんたちが家を出るときに「今日、仲間と飲んでくるよ」って言うのと同じに「お母さん今日は金曜クラブだから夕飯要らないよ」ってというような感じで集っているんですが、すごく彼らも楽しみにして「これは続けよう」ということで、もう7年続けているんです。

でも、月1回じゃなくてももうちょっと気軽に立ち寄れる場所があれば、疲れすぎちゃったとか、困ったことがあるとか、何かの時に寄って、知っている人に会ってなんとなく話をしたり、友達がいたりということで解消できるものがある、という気がしていたんで、そういう場所をつくりたいと思っていたの。で、そういうのは例えば「アパートを借りて」というような場所じゃないだろうと。相談室ではないし。

やっぱり「お店がいいな」と思ってたんで

す。「じゃあ、何かやりながらそういう仕事をできたらいいね」っていうことで、初めはお弁当屋さんを考えたんです。お年寄りの配食弁当。「お母さんたちと一緒にやるとしたら、お母さんたちが作れるのはお弁当みたいな物がいいだろう」っていう話が持ち上がって、そこで働く人が何人かいてそこに立ち寄る人がいて、っていう感じで。それと年寄りの配食をしながら、彼らが行ってしゃべってくる、というのでもいいんじゃないか、ということで考えていた矢先に、あの銀座のスワンベーカリー1号店ができたのです。そしてそこに1人卒業生を就職させてもらいました。

それで、様子を見ていたらイトインコーナーがあるし「これをもう少し大きくすれば、お弁当屋よりこっちの方が合ってるな」と。立ち寄る場としては、お茶よりコーヒーの方がいいし、パンを食べながらそんなことを話をするのもいいし、それからパン屋さんの方が仕事としていろいろあるかな？と。「配達しよう」というのも思っていたから、お弁当はひっくり返しちゃうからパンの方がいいかな？というのもあって「よし、これにしよう」というのでパン屋さんに変更したんです。「よし、これは私たちが考えていたことをやるにはこっちの方が合っているから、これでいこう」と。

お母さんたちでも会計のことをやる人とか、売り場にはいる人とか、営業を中心にやっている人とか、つくる方に入っている人とか、みんなパートですけど、いわゆる日常的な食の世界で関われる仕事だから自信を持ってやっていける。消費者であった人が提供者になると、いろいろわかるじゃないで

すか。

「福祉」でなく「就労」として

スワンベーカリーを始められたのは2年半くらい前³ですよね。その時にいわゆる作業所ではなくて、有限会社で起こされたのは何故なんでしょうか？

作業所というのはある実績がないと何の助成も得られないんですよ。(スワンは)実績がないわけだから「これはダメだな」というのと、やっぱり「社会的に認められる仕事をしていきたい」ということかな。もちろんたくさんの人に助けてもらっているけども「助成金でやってます」という感じじゃなくて。

サラッとおっしゃいますが、小島さんは会社をつくるなんていうことは初めてでしょうし、一般的に言えばそれなりにリスクがあるように思うんですが。それは決断をしなければならぬ場面があったのではないかと思うのですが？

でもね、どうなるかわからないけれども、小倉さんがこのパン屋さんを考えた、提起しているんだから「できないはずがないじゃないか」というのはありましたよ(笑)。どこからたくさんの借金をしてきて、ということではできないけれども、自分たちのできる範囲で、親の会である「Vの会⁴」土台になって有限会社をやろうと。ただ、だいたいやれるんじゃないかということは思っていました。売ればいいわけでしょう要するに。「この場所はあんまり売れない」と言われたんですね。でも、売る方法はいろいろある、と。「来て買っていただくことができないなら、届けばいい」というのは最初から思ってたんです。お弁当屋で配食を考えて

いたし。

「小倉昌男の福祉革命」の中では、他の作業所が「パン屋をやるのか」という議論をする中で、やっぱり会社を作るということについては結構しり込みをしている部分なども紹介されているんですが、その点は「Vの会」では大きな議論にはならなかったんですか？

うーん。作業所はお母さんたちがいろいろなところで親の会で作ってるじゃないですか。でもそういうところではできない部分をやる、というのもあったように思います。

でも自分たちでお金を出して経営まで責任を持つということをする時に、やっぱり一つ越えなければならないハードルのようなものがあるように思うんですが。

ありますよね。パン屋さんは先行投資が大きいので大変なんです。パンを焼く窯とかお店とかね。これはちょっときついですね。いまここはお店の改装費が1200万位かかったんですが、これはオーナーにテナントして作ってもらったんです。そして(改装費も含めて)家賃で払うという形にしている。だから改装店舗料はゼロ、で設備費はリースで

やったんです。あとどうしてもリースにできないものだけ買って。

初期投資はそんなにかけないように、と。

かけられない。それで、事業計画書というのを作って出したんですよ、小倉さんのところへ。何人雇って給料がいくらで、と。福祉からの助成金はないけど、会社として老人や障害者を雇用すると助成金がでるので、それを使って、1年半くらいは何とかなると。さしあたりのところはそれで計算して、助成金がなくなる3年位のところまでの間に何とかすればいいじゃないか、というふうに考えて。

作業所だとスタッフの給料は出るわけですよ。それで彼ら(障害者)の給料を稼ぐわけでしょう。ただ、スタッフの給料が出ちゃうと「どう稼ごうか」ということに一生懸命になりにくいように思うんです。けどもここは彼らの給料も出し、一緒に働く親御さんたちや社員の給料もそれに関わるわけだから、必死で稼ぎ出さねばならない。

スワンベーカリーの経営

今は年度でいえば黒字になっているんですか？

ストレスかなあ。去年が全部合わせて80万くらいのマイナスだった。まあ100万以内だったら何とかまわせるから。部屋代とリースが固定費、あとはやっぱり多く売れば必要経費も上がっちゃうんですよ。どうがんばったって。人件費がやっぱり大きいですよ。でもそのためにやってるんだからいいか、と思って。宅配して売り上げが増えれば

新 協同人に聞く





配る人の人件費も増えるので(損益)分岐点がどこなのかよくわからない(笑)。でも月に500万位は売らないとダメだろうな、と今は思っている。

まず、パンがおいしくって買ってくださいる人に飽きられないようにすれば、届けばまだまだ買ってくださいるところはあると思うんです。今も「そんなに増えてて大丈夫ですか?」と言われて「そうですよね」とは言ってるんですけども。初めは配達先が300セット位だったんですね。それが今、1週間に800セット位かな。毎日150セット位ね。

「何とかなるだろう」と言って始めて、本当に何とかなった。

何とかする。しないと潰れちゃうわよ。銀座のスワンはバックがなんていったってヤマトですから、出資してもらうことも出来る。でも自分たちが始めたものだからやっぱり潰すわけにいかない。やっぱりどんどん赤字を出していったら即潰れちゃう訳じゃないですか。そんな訳にはいかないから、だから「必死」っていうのがいいんだろうなって今思っている。

そのあたりは働いている方たちもみんな「必死」という感じなんですか?

お母さんたちは必死ですね。「売らなくっちゃ」と。売りに行く子たちも「今日は2万円売る」とかね(笑)。区役所に売りにいった子なんて、1万9千円だったとか1万8千円だったとかね、売り上げから持っていったおつりを引いて、その金額をレジに入れるんですけど、そのレジの紙を「今日はこれだけだったよ」と見せに来る。だから、「売れると嬉しい」というのもあると思うんですね、それから「残ったら大変だ」というのもあるんだ、彼らも。残しちゃったらそれは明日は売れませんか、今日のうちに売れるように頑張る。

私たちの協同組合でもお弁当屋とかパン屋とかをやっているところがあるけれども、やっぱり「作ること」は出来ても「売ること」はなかなか難しい。小島さんはその辺が一番すごいところだと思います。どんな売り込み方をするんですか?

宅配はだいたい口コミですね。向こうから電話がかかってくる。「配達をしているのですが、うちにも配ってくれないませんか?」って。まあ、でも保育園にいくと例えば園長先生が「あそこの保育園にも持って行ったら?声かけてあげます」とか、そう言って下さいますし、どうせ買うなら「この人たち頑張ってるし、頑張っているところから買おう」と言ってくれる人もいる。

配達料は取っているんですか?

取ってない。それは「来て頂ける人が少ない場所なので、お届けして買ってもらおう」ということだから、宅配料は取れないですね。待っているか行くかの違いですからね。ただ、宅配は彼らの働き方としてはいろんな人と出会える、というのが最高ですね。厚生労働省とか北区役所なんて仕事がないと入っていきませんよ。何にも用がないのに助役室

に行ったりは出来ないですが、パンを持って仕事で行くわけだから、これはもう堂々たるものですよ(笑)

「これは障害者がつくっているのでは？」

そういう言い方はあんまりしないけど、でも「わかっているだろう」(笑)と。一応説明はしてるけど。

買っている方から「あれがおいしかったからまた入れてくれ」とか言われることは？

あります。そう言って頂いた人に関しては、可能な限り聞いているんです。ただこれを「いつでもご注文に応じます」なんて言ったら大変です。予定が作れないから。お届けの宅配セットは、こちらで決めたものでお願いしています。「5セットの内1セットは、全部菓子パンにしてください」とか「菓子パンも辛口にしてください」(笑)などがありますね。昨日の人は「ベジタリアンです」とか(笑)。

お店のデザイン⁵とかは何かあるんですか？

銀座のヤマトのお店がこんなような雰囲気だったので。でも銀座店はビルの中の一角なのであんまり目立たないんですね。回りがみんなきれいだから。十条店は周りが古い住宅地だから(笑)目立つんですね。

それから踏切のすぐ近くで「こんなにチンチン鳴って、まずいな」とも思ったんだけど、これも逆で、踏切を待っている人が見てくれるじゃないですか。「おいしそうなパン、今度寄ってみようかしら」とかね。それから、電車の中から見て、探しながら来てくれたりします。

一人ひとりの働き方

経営のことと同時に、「働き方」ということに興味があるんですが。

「得意なところを生かす」というやり方ですね。やっていくとだんだんわかってくる。大まかには「この人はお話をするのがあまり好きじゃないから、中の作る仕事がいいかな」とか「割合に表に出るのが好きだから接客がいいのかな」とか。その内にやっていく中で「これを配達してきて」と言ってもうまいかなければ、「その事は難しいのかな」と。でも「配達して」というと「ハイハイ」とか言って行くのを喜ばば、「こういうのがいいんだな」とか。でも、だいたい卒業生だから何となくわかるんですけどね。細かいことはやっぱりやりながら、「この人こんなことが出来たんだ」というようなことは出てくるから。

どういう障害の方が多いんですか？

全員が知的障害。王子の養護学校というのは知的障害の学校ですから。精神障害の人はやろうとすればできるのかなと思いますけど、知的障害の人で働きたい人がいくらでもいますから(笑)。いろんな人を混ぜるような力量もないし。

今、障害者・健常者半々で25名ということなんですが。働き方は？

彼らは週5日休みが2日です。パートのお母さんたちは週2日とか3日とか朝来るとか夜来るとか様々です。彼らは週5日働いて1日4時間から7時間位の間の人があります。

内勤と外勤というようになっているんですか？

そういうふうにも分けていないんです。両方やってる。全く中だけっていう人が2人だ

けいるかな。成形のところをやってる人が。あとの人は中も外もみんなやっています。

それはあえてそのようにしよう？

というかね、誰かが行かないと回らないから（笑）。とにかく「誰行って！誰行って！」って。それで難しかったら「じゃあ誰に代えよう」とかって。彼らがこんなにお客さんの前に出られると思ってなかったけども、もうまる裸のようです（笑）。

メンバーは立ち上げた当初からあまり変わってないんですか？

初め10人だったのが13人に増えました。途中から、忙しくて回らなくなったので、どうせ雇うなら彼らを増やそうと、いうことで。パートの人では学生さんとかで辞めた人もいるので、彼らが出来るところを代わりにやって。

例えば雇用保険とかは入っているんですか？

入っています。それから労災も。社員の人はいわゆる社会保険もかけてます。

障害のある人以外で働いているのは、ご家族などが多いんですか？

そうです。ここで働いている子じゃなくても障害を持っているお子さんを持ってらっしゃる人とか。もちろんそうじゃない人もいます。フリーターだった人とか学生アルバイトとか普通の奥さんだとかもいます。

仕事としてはやっぱり分担になるんですか？

そうですね。これは自然に分担になってきます。外に行くのが嫌いなお母さんもいるし、「看板おばさん」みたいになってくれてる人もいるし。今日の人は「看板おばさん」です。上手ですよ。そういう得意な部分

を生かしながら働ければお母さんたちだって楽しい。

25人といえば相当な人数ですよ。

出たり入ったりしてるから、初めは大変だったけど、今は「自分がこの日が出られなかったら、自分でやってくれそうな人に頼んで！」って言ってるんです。自分たちでやりくりして。初めは何とかしようとしていたけど、「自分で代わりを探してきて！」って。「そうしてもらえないよ」ということになってる。

学校にいたときの様子と働き出してからの様子というのは…。

それは違いますよ。やっぱり店で働き出してからの方が、刺激はすごく強い。だから緊張するじゃないですか。それがすごくいいんだと思うんですね。成長するとか。やっぱり学校は楽しいことはいろいろするけれど、そんなに緊張するという場面は少ないですから。言葉遣いだってぜんぜん違う。スワンは同じような人がいるからそれほど緊張しないけど、普通の会社だったら、かなりシビアですからね。「この人こんな言葉いつから使えるようになったのかな？」と思ったりしますね。その場に応じたいろんな対応が求められるから、変わってくるんでしょうね。周りに参考になるものがたくさんある、というのもあるんでしょうけど。ここに働いている人は、学校を出てそのまま来た人はいない。だいたいどこかで人間関係だったり会社の景気が悪くなったり体の調子を崩しちゃったり何かがあってダメになった人たちなんです。5年くらい家にいて来た人とかも。

障害者の仕事おこし

ような障害を持った人たちの働く場づくりというのは広がってきているのでしょうか？

希望者・見学者は、親御さんとか作業所とかものすごく多い。もう私の手帳が真っ黒になっちゃうくらい(笑)。「今までのような作業所ではないもの」を追求する、というのがみんなの中にあるんじゃないかな?「このままではどうもまずい」と。「いくら頑張っても(月収)5~6,000円の域を脱しない」と。純粋に「パン屋さんをやりたい」という場合もあるけど、作業所のあり方ということに自分たち自身も限界を感じていて「本を読んだ」とか「話を聞いた」とかかで来る人が結構多いですね。

それが、地元に戻って「実際にやってみよう」というようになるのでしょうか？

なかなか「やってみよう」とは思っても実際に始めるまでには、お金のこともあるしすぐ簡単にはいかないけど、考えながらいきたいという人たちが結構多いですね。出来てくるといっていいですか、少しずつ。

例えば、イタリアなどでは、「障害者の働く場を地域の中でつくっていく」ということの必要性を前提とした法律などがあつたりするんですね。

私も協同組合方式というのはよくわからないんですが、有限会社であっても運営は事実上それに近い。私たちはまず「Vの会」でお金を出し合い、その中から代表とあと2人が100万ずつ「会」から借りて、そのお金で有限会社をつくったという形にしたんです。でも、「いつまでに返しなさい」というわけでもないし、返せるかどうかもわからないんですけど。「Vの会」のお金を出した人全部が出資社員になっちゃうと煩雑なことになるじゃないですか。だから、副会長に委託をしたということになったわけです。で、儲けた

らだんだん「会」に返していくように考えている。

最初に目指した「みんなが気楽に寄れる場所」づくりというのは今は実際にどうなっているんですか？

毎日誰かが寄ってますよ。(ノートを見せて)昨日は4人。その前は5人とかね。ゼロっていう日はほとんどないね。帰りがけに寄ったり、パンを買いに寄ったり。お母さんたちが寄ったりね。

やっぱりつくった意味は大きいですね。

それは大きいですね。あそこに行けば何とかなると。障害者の就労支援というのを東京都が事業として去年から始めたんですよ。私たちはずっと前からやってただけけど。北区がそれを受けた時に、私たちの事を知っていて委託をしてきたんです。自分たちが勝手にやってきたことに対して、委託の事業費がもらえるようになった。もちろん「これが重要なんですよ」というのはずっと主張してきましたよ。

今後の展望を

現在のお店の向かいに新しく拡張しているところがありますが、今後、小島さんが夢も含めて何をやっていこうと思っているかを



新 協同人に聞く

お聞かせください。

ここのパンの工場はとても狭くて、まだ買ってくださる人はいるんですけども作りきれない。でも、「お昼までに配達する」というのがパン屋さんだから、朝早くから来てやるしかなくて、しょうがないので朝の2時ごろから来てやっている人が一人います。それももう少し大きければ、一度にバツとできるんで、それを、と思っています。

それともう一つは「就労支援」の方はこれでいいんですけども、「生活支援」の方が、いわゆるグループホームだとかデイケアだとか緊急の一時宿泊だとかいう事業、社会福祉事業の部分をやらなくてはなりません。これをやるには社会福祉法人がないとできないんです。ということで、社会福祉法人をつくって、その法人の中に授産施設をつくって、スワンから製造の発注をする、というやり方を採ろうと思っている。

「Vの会」があって、「Vの会」がスワンベーカリーをつくりましたよね。で、もう一つ社会福祉法人を作るわけですよ。製造の一部を授産施設でやって、販売はスワンがやればいいわけだから。そして製造したのを全部、特に宅配の部分をね、やってもらおうと思ってるんです。だから、下請工場を持つっていう感じですよ。すごいでしょう(笑)。そこ(授産所)に来ている人もスワンで働いている人と同じに給料を結構多く出せるように、今仕組みを考えています。そしたらそこを基点にしているんなことが出来るようになるのかもしれない。

今日はお忙しいところありがとうございました。(2001年10月30日)

.....

1 『小倉昌男の福祉革命 障害者「月給1万円」からの脱出』 建野友保 2001年1月 小学館文庫

2 法律に定められた地域別最低賃金額。平成13年度は東京都で時給708円。

3 1999年5月22日開店

4 「Vの会」のVはフランス語のvie(暮らし、生活)という意味から。『意味がわからないほうが「何なの?」と問い直せるから。会の意味もわかって興味を持ってもらえる。』『平成11年2月から始めて、地域で(障害者が)生活していくためのグループホームとか、その土台となる宿泊事業みたいなことをやっているんです。それと一緒に就労の支援ということで、スワンベーカリーで働いている人は今13人いるんですが、他で働いている人たちの応援も含めてやっていこう、ということをやっているんです。就労の支援ということを中心につくったのが「Vの会」なんです。』(小島さん談)

5 スワンベーカリー十条店外観



スワンベーカリー 十条店((有)ヴィ王子)
〒114-0034 東京都北区上十条2 1 12
最寄駅 JR埼京線「十条駅」より徒歩5分
電話・FAX 03-3906-8001
営業時間 7時半～19時
定休日 日曜/祝日