

ひゃくちん通信

第18号
平成29年9月

T421-1221
東海フーズ株式会社
静岡県美区牧ヶ谷2037
054-277-1687代

またまた暑い日が続いています。

皆様お元気ですか。

社員猫のひゃくちんちゃんです。



日中は暑いのでエアコンの利いた部屋で昼間も睡眠の毎日です。夕方、涼しくなると「ヨロ」と家の周りを散歩がてらの警備をする「ターラ」な日々を過ごしています。

さて、今回は会社のある出来事を社員さんから皆様に伝えたいです。会社としては初めての経験で不安もありましたが、とても良い経験をさせてもらいました。

親しい養護学校の教師の方から、自閉症の子どもの中で「卒業後、社会に出て働く意志を持っている男子生徒を社会体験実習として、二週間面倒をみてもらえないかと依頼がありました。自閉症という言葉は知っていますが実際に接する機会もなく、実習となると責任を感じるころが不安と共になりました。

「両親、先生、本人に本社してもらい、仕事の現場も見学して時間をかけて話し合い、最終的に「二週間実習生として預かる」となりました。

さて、実習初日。約束の朝8時50分に出社。二週間「おはようございます」山本正太(仮名)です。おはようございます。自閉症は「なに」に聞いたらいですか?「から」日が始まりました。山本君の初日の仕事は、車で

商品を出荷場所に運ぶ作業の補助や袋のシール貼りをすることでした。

二日目。「和風びすけ」と社員が30個づつダンボールに入れて「山本君、お願いします」と山本君にダンボールをガムテープで止める作業をお願いしました。

さあ、スタートです。次々と商品の30個が入ったダンボールが山本君の前に流れてきます。あれ?どうしたのかな?と社員が見つめる中、ガムテープがうまく切れません。手にベタベタくっついてしまっ、パニックになってしまいました。

「慌てなくて良いよ。ゆっくり落ち着いて」と社員みんなが優しく声をかけ、何とかガムテープ止め作業が終わ、商品を倉庫に運ぶことができました。

三日目。昨日と同じ作業です。作業が始まる前にガムテープを切る練習をしてコツをつかみました。作業が始まり、次々と商品のダンボールが山本君の前に練習した成果がでました。ガムテープもパツパツと切れ、「はい」の声も自信に溢れてきました。作業を終えて、「今日は上手にできました」と自分に少し自信が持てた様な顔に感じられました。

養護学校の先生から「細かい仕事はとても上手ですが、人の中に積極的に入って行くのは苦手」と聞いていました。その日の午後からのシール貼りは、びっくりする位きれいに

できました。

山本君の日報に①大きな声で挨拶をする、②たくさん質問をすると書いてありました。社員のみんなが「山本君、何でも良いから分からないことがあったら聞いてね」と言っていました。

ところが、二日目、三日目、質問は残念ながらありませんでした。四日目の午後「シール貼り終わりました。次は何をやりますか?」と自分から聞くことができ、日を追うごとに「この商品はどこに置いたら良いですか?」と質問もできる様になりました。社員の一人が「あれ!今日は何曜日だったかなあ?」と独り言の様につぶやいたら、山本君が「今日は木曜日ですよ」と教えてくれたそうです。山本君が自分から話すことができたことを、社員のみんなが大喜びしている姿がとても印象的でした。

日が経つのは早いもので、あっという間に二週間が過ぎました。台車で荷物を運ぶ作業も最初はおっかなびっくりで普通に歩くより遅かったのですが、驚く程スイスイと運べる様になりました。

実習最終日の朝礼で山本君に「今日は実習最終日です。今日まで事故や怪我もなく無事終了となります。山本君、二週間お疲れ様でした」と話したその後です。山本君が全社員の前で「皆さん、二週間本当にありがとうございました。今まで経験できなかったことを色々教えて頂き、ありがとうございました。このことをこれから活かしていきたいと思えます。」「……。」

こんな立派な挨拶ができるなんて、社員一同感動して目頭が熱くなり、みんなでパチパチパチと拍手でした。社会に出て仕事をすることとは並大抵

のことではないことを私達は経験で知っています。その本当の厳しさを山本君に教えることはできなかったかも知れませんが、与えられたことを自分なりに理解し努力した山本君にとって、これからの人生に少しでもこの実習が自信になればと思います。

実習が終わってしまい、毎朝8時50分に黒いシャツを着てメガネをかけ、お母さんが作ってくれたお弁当、水筒、筆記用具、タオルを入れたナップザックを背中に背負って「おはようございます」と出社した山本君がいなののが何故か私達社員の方が救しく感じます。



今秋の新商品

海鮮釜めし

（各お米200g用）

各380円

〈おいしい海の幸の釜めしの素〉

シンプルに素材の良さを大切に作りました。年配の蒲団にピッタリの量にしました。



●**蛸(タコ)**
タコの弾力のある歯ごたえをソフトに仕上げました
●内容量130g
(具材100g、調味液30g)

●**浅利(アサリ)**
アサリの旨味を大切にふっくらと炊き上げました
●内容量130g
(具材100g、調味液30g)

●**鯛(タイ)**
おっさりした上品なタイの持ち味を活かしました
●内容量110g
(具材80g、調味液30g)