

出来たてのパンを手にする「な
ずな工房」のスタッフ。これか
ら町役場に売りに行く＝富合町

専門店にも負けません!!

障害者施設のパン屋さん

福祉を担当して10カ月。ひそかな楽しみがある。それは、障害者施設の焼きたてパンを食べること。障害を持った人たちが丁寧に焼き上げるパンは、専門店顔負け。お世辞抜きにおいしいのだ。

素材にこだわりの あったか手作り

熊本市新町二丁目の自立の店「ひまわり」(立石邦子代表)では、三人の知的障害者がパン作りに励む。彼らは、時間はかかっても確実に丁寧にこなす。パン作りは知的障害者に合うみたい」と、ボランティアの植田みえ子さん(五五)。

一日に十五二十種類のパンを百六十個ほど焼き上げる。パン教室向けの上質な粉を使った生地は、しっかりといて、ギュッと詰まっている。一個五十円。同店内と市総合女性センター(同市黒髪)で販売するほか、注文も多い。今なら期間限定で、クリスマス向けの菓子パン「クリストシュートレン」(二百円)も販売している。

下益城郡富合町の「なずな工房」(村上佳代代表)のパンは五十種類以上。日替わりで十五種類程度を、三人の障害者とスタッフが百個ほど焼き上げる。ハムパンやツナパン、玉子ビザなどの総菜パンは特に、生地のモチモチ感が味わえる。

十六人の障害者が通う人吉



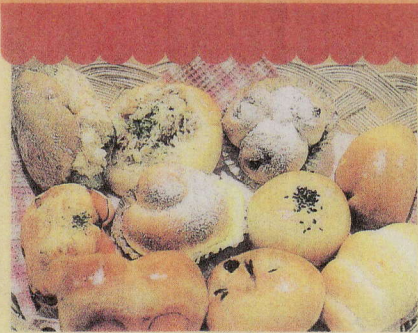
なずな工房 富合町

☎096(358)3806 土日祝日は休み。食パンは一斤300円。菓子パン、総菜パンは1個100円。ミニメロンパンのみ2個100円



ひまわり 熊本市

☎096(359)1755 パンを焼くのは火・水・木曜のみ。価格は50円、80円、100円の3種類



風工房 玉名市

☎0968(71)2355 土日祝日は休み。菓子パンと総菜パンは1個75円。ホテル食パンは一斤200円



白いキャンパス 人吉市

☎0966(22)6399 パンを焼くのは毎月2日と第3木曜のみ。手前から順にゴマ、ウコン、赤米入り。1個100円



計なものは一切入れません。見た目通りのズシリとしたボリューム。かめばかむほど味が出る。

生地に練り込むのは、無農薬の赤米やウコン、ゴマなど、どれも体に良さそう。パンを焼くのは地元商店街が市を開く毎月二日と、第三木曜のみ。なかなか食べられないのが残念だ。

◆ ◆ ◆

玉名市伊倉北方の精神障害者通所授産施設「風工房」(坂田禮子施設長)では、きめ細かな生地のホテル食パンが人気。一最高級の粉を使っている。で本来なら一本二三百五、六円ももたっているところを、一斤二百円で販売する。

施設内に店舗があり、レジも利用者が担当する。菓子パンや総菜パンは一個七十五円。「奇数個だとお釣りが難しいので、偶数個をお願いしています」と坂田施設長。

◆ ◆ ◆

パンを作ったことは、障害者が地域の人たちと交流する機会にもなる。紹介した施設はほんの一部。パンの香りが漂う障害者施設を見つけたら、気軽にのぞいてみませんか?

(文化生活部 田川里美)