

平成27年度 てつなぎ工房 事業計画（案）

作成者：管理者 池田 健太

1. 方針

障がいの方々の地域生活を支える上で、働きやすい環境を整備し、一人ひとりのライフステージを本人や保護者とともに描き、実現に向けて支援していく。

てつなぎ工房の作業・自己決定を尊重した上で、安易な保護や管理とならないよう細心の注意を払い、質の良いサービスを追求し、提供していく。

利用者一人ひとりと接する時間を多くもつよう心がけ、小さな変化に気付く、ニーズを拾い上げることができるように支援を行うとともに、家庭での様子や変化を知る為にも、今年度も家庭訪問を実施し、今まで以上に積極的に家族とかかわり、情報の共有や信頼関係づくりに力を入れていく。

2. 取り組み

(1) 一般就労が困難な利用者の方に対して、生きがいを感じられるような労働の場を提供する。また、一般就労に備えた準備をしていく。

- ・個人の能力にあった（活かせる）作業の提供
- ・地域の中で豊かに生活ができる為の工賃支給
- ・作業の中で、一般就労に向けた基礎体力作り

(2) 作業の充実化を図る。

- ・利用者主体の作業体系の確立～役割の分担～
(それぞれの作業の中で責任を持ち、取り組める工程の見極め)
- ・現行作業の内容や仕組みの見直し、拡大
- ・便利屋～作業手順の明確化、接客マナー・体力向上
- ・椎茸～栽培管理の見直し、改善、利用者間及び職員間の連携向上
- ・販売～基本的な接客マナーの取得、販売商品の知識向上、
新製品の模索
- ・各々の作業レベルアップ
- ・更なる技術の向上や作業に必要なテクニックを身に付けていく。
- ・地域の需要に合った作業種の模索・開拓
- ・弟子届には無いものにてつなぎ工房から発信していく
- ・老人福祉施設の移転（H37年4月）に伴い、現老人福祉施設のその後の活用方法の模索

(3) 利用者への生活全般の支援

- ・利用者のアセスメントを行い、個別支援計画の策定会議を設け作成し、それに沿った支援を進めていく。
- ・利用者の健康状態の把握。血圧測定をや体重の調整などを行い、症状の軽減に努めていく。(服薬の管理、通院時の状態報告書の作成)
また、医療機関、役場等の関係機関との連携がうまくとれるようネットワークを築いていく。

(4) 環境の調整

- ・身体面、精神面でなかなか就労に携わることができない利用者が、就労する方と同じ場で活動することに対して、精神的苦痛やストレスを与えないよう、環境作りに努めていく。

(5) 職員の支援技術向上

近年、職員の入れ替わりが多い為、安定した支援を提供できずにいる。
一人ひとりの支援技術を向上し、職員としての自覚をもつよう働きかけていく。
研修会等にも積極的に参加し、職員の育成にも力をいれていく。

(6) 余暇活動「レクリエーションたいむ」

今までと同様に余暇活動を取り入れていく。活動内容は、利用者の方々から希望を募り、実施していく。毎月隔週の金曜日の午後からを「レクリエーションたいむ」と名付け、活動を行う。

例：カラオケ、映画鑑賞、ドライブ、買い物、パソコンの使い方講習など。

平成26年度実績：カラオケ、料理、ドライブ、卓球、お茶会
フットベースボール、映画鑑賞など。

(7) 釧路市民防災センター研修

近年、地震の回数が多く、また、東日本大震災の大惨事を忘れない為にも日頃より防災意識を高く持ち、万が一に備えて年1回研修を行う。

(8) 心豊かな生活環境づくり～芸術鑑賞～

外部より個人・団体の方を招き、コンサート等を開催し、芸術に触れる機会を設ける。

作業から一呼吸置き、心身のリフレッシュを目的とする。

(9) 保護者・家族とのつながり

- ・報告・連絡を密に行い、連携を取りながら問題等の解決に対応する。
- ・家庭訪問などを通じ、情報交換を図っていく。

(10) 地域社会とのつながり

- ・便利屋、古紙回収、
- ・移動販売などで地域社会に貢献するとともに、当たり前の社会参加を目指す。
- ・積極的にイベントへ参加し、つなぎ工房をより多くの方々に知っていただく。
- ・つなぎ工房独自のイベントを開催し、地域の方々との交流の場を設ける。
- ・近隣の清掃活動を定期的に行い、環境整備に努める。

(11) 調査・研究・実践

- ・障がい者は地域社会で生きていく中で生活の質を高めるにはどういった手立てが必要なのかを考え、検討を重ねながら、実践していく。

(12) 利用者自治会活動

- ・利用者が主体となり、環境づくりや行事を企画していく。
 - ・自ら行動を起こすことにより、それが力・自信へとつながり、活動の場を広げていけるよう支援を行う。
- 4月 自治会総会実施、役員選出

3. 雇用支援の推進

(1) 就労に向けた活動

- ・履歴書の書き方の勉強や、利用者とともにハローワーク等へ行き、どのような求人があるのかなど、就労に向けた活動を行う。

(2) 就業場所の自主運営

- ・就労継続支援 B 型でも最低賃金に近い工賃をもらって作業していけるよう整備をする。

(3) 職場実習の推進

- ・実習受け入れ企業を把握し、実習先を提示し促進を図っていく。
- ・企業に対し、実習受け入れについて積極的に依頼していく。

4. 年間計画

4月	・利用者自治会総会	10月	・旅行 ・ふれあい祭り出店 ・つるい市場出店
5月	・つるい市場出店	11月	・健康診断 ・防災訓練（避難・消火） ・厚岸町こう福祉21出店 ・釧路専門学校 釧専祭出店
6月	・防災訓練（避難・消火） ・フリーマーケット ・つるい市場出店	12月	・クリスマス会 ・忘年会 ・大掃除 ・年末休暇
7月	・夏祭り参加・つるい市場出店	1月	・年始休暇 ・新年会
8月	・キャンプ ・つるい市場出店 ・お盆休み ・NTT 釧路支店焼肉パーティー出店	2月	・釧路市民防災センター研修
9月	・鶴居村ふるさとまつり出店	3月	・中標津町福祉のつどい出店 ・防災訓練（地震想定） ・おつかれ様会

- ・他団体・市町村・施設等での販売（出店）依頼があった場合は、その都度協議を行い決定する。
- ・家庭訪問は、各家庭と日程調整を行い、進めていく。

平成27年度 椎茸栽培事業計画(案)

担当職員:阿部恵智子、丸田幸男、原田利雄

椎茸栽培作業の確立化がある程度進み、利用者・職員の知識・技術は向上している。しかし、そこに慢心することなく高品質の椎茸を生産する為にも日々勉強・研究・実践をし、職員・利用者が一丸となって作業に取り組む。また、利用者一人ひとりに適した作業が提供できるよう見直し、個々の能力を高めていく。

■事業目標

- ・作業技術の向上と栽培知識の強化
- ・安心、安全な椎茸の生産。

■予算

収入の部	¥10,876,800	支出の部	7,765,567
------	-------------	------	-----------

収 入		支 出	
収量(kg)			
4月	950	¥1,026,000	菌床代 ¥3,600,000
5月	750	¥810,000	消耗品 ¥300,000
6月	750	¥810,000	消耗備品費 50000
7月	700	¥756,000	修繕費 ¥100,000
8月	750	¥810,000	通信運搬費 ¥480,000
9月	700	¥756,000	水道光熱費 ¥1,610,000
10月	900	¥972,000	土地賃借料 ¥75,567
11月	800	¥968,000	その他雜費等 ¥50,000
12月	950	¥1,149,500	工賃 ¥1,500,000
1月	680	¥822,800	
2月	900	¥1,089,000	
3月	750	¥907,500	
合 計	9580	¥10,876,800	合 計 ¥7,765,567

※100g換算の平均に9割を乗じ算出している。 ※平成24年度の概算データで算出。

収 入	支 出	利 益
¥10,876,800	¥7,765,567	¥3,111,233

○菌床… 一度に仕入れる個数は3,700個。ひと月毎に仕入れ、年6回となる。
(一玉 150円)

○工賃… 月平均12,000円×利用者数9名×12か月 + 賞与年二回10,000円づつ

○収量… 前年度のデータを基に予想算出をしている。

○価格… 価格は100g商品あたりの換算として平均値での計算。冬期間は灯油代が嵩む為、値上げをしている。

夏価格 …4月～10月 冬価格 …11月～3月

生椎茸(100g換算)	乾燥椎茸		
夏価格 108円	冬価格 121円	スライス 70g	700円
		ホール 90g	800円

■取り組み

○ハウス管理

・菌床搬入(仕入れ)

厚岸町菌床センターより購入。一度の購入数量は3700個。

・椎茸発生方法

その1

菌床は90日培養したのち、除袋を行う。除袋予定日の一週間ほど前に数個試し除袋を行い「芽つき」具合を調べる。それによりハウス内の温度抑制をかけ発生量の調整を図る。抑制を行わないと椎茸が多発してしまったり、奇形の原因ともなる。また、椎茸が大量発生すると「芽かき」と呼ばれる(間引き)作業を行い、奇形の発生を抑えるとともに形のより良い物を生産する事が出来る。菌床のロスを減らし、より良い椎茸を生産するように管理していく。

その2

培養ハウスの設定温度は一定の23度に保つ。天気がよい日は季節に関係なく温度が急上昇する為、小まめな温度管理が必要となる。

発生ハウスは、基本日中23度、夜間13度で管理するが、椎茸の発生により温度を調整する。温度差があると芽が付きやすい。

・温度管理

夏場は短時間でも温度管理を怠ると急激に上昇してしまうので、小まめにチェックする。25度くらいから、抑制がかかり発生しにくく状態となり、30度より高温になると「菌」が死滅しやすくなる。

温度が高すぎると、椎茸の成長がとても速く、規格外品やスライス品になるものが多くなり質の低下となる。夏場の温度対策としては、遮光ネットをハウスに被せ直射日光を防ぐ。また入り口にも同様の処置をする。

冬場の温度管理は比較的簡単に思えるが、暖房を炊く為、少しの開閉で熱が逃げコストがかかる。また、遮光ネットは雪滑りが悪い為、冬期ははずすがその分、直射日光が入り温度調節が難しくなるので注意が必要。

・湿度管理

湿度は発生に必要な要素であり、管理が必要。基本、散水を行い湿度を保つ。菌床に褐変を促すにも湿度が必要であり、褐変促進の為に棚ごとにビニールシートをかける場合もある。栽培には湿度も必要だが、二酸化炭素の濃度が高くなり過ぎると影響が出るので適宜な換気が必要である。

・散水

朝・夕の2回行う。夜間の低温期には結露がおこり水分量が多くなる為、適宜の散水となる。菌床表面が乾いた状態が続くと「ペニシリウム」という乾燥カビが発生する。また、水分が多くすぎ菌床にとって不衛生な環境になると「トリコデルマ」というカビが発生する。散水量は菌床・椎茸の状況をよく見ながらの作業となる為、ある程度の作業量と知識が必要となる。

・浸水

除袋後の菌床は水分が少なくなり散水だけの発生では不十分なので、ローリータンク(水槽)に入れ水に浸ける。また、水温の刺激も発生現となる為、生産には大切な作業の一つである。しかし、菌床は採取後約1週間程度の「休養」を与えなければならない為、棚ごとのローテーションをもとに作業を行う。

・脱気・冷却

- 椎茸の発生を促す為、「保冷庫」の冷気を活用する。
- 大半を生じいたけの保管に使用しているが、余ったスペースに菌床を置き、夏場の暑さ対策として使用もする。
- 冬季間はハウスを開けることにより温度差をつけて刺激を与え、発生を促す。
- その他、浸水後の菌床を部分的に外へ出し、温度変化をつけ発生を促す。

・害虫対策

- 収穫後に地面に落ちた椎茸は回収し、害虫の発生源を断つ。ハウス内の清掃も定期的に行い、衛生環境の改善をしていく。ハウス開閉を最低限に抑え、外部からの侵入を防ぐ。

■販路

- ・(株)福原 釧路本部に出荷し、各店舗に配送。
- ・Aコープてしかが店 ・ビックリッキー弟子屈店 ・給食センター
- ・道の駅「摩周温泉」 ・ぬくもり弁当 ・かくふじ商店 ・蕎麦処 丈の家
- ・(有)瀬川食品 ・町内飲食店 ・個人顧客 ・各イベント 等

消費拡大に向けて様々なイベント等に参加し、消費者にアピールしていく。
付加価値を付けた商品開発も視野に入れ、一層の消費・販売拡大に力を注ぐ。

■利用者支援

椎茸栽培は農業であり、年中無休で、体力や集中力を要する作業が多く、心身共に疲労が蓄積されやすく大変な作業課だが、達成感や使命感は大変大きい。そこへの働きかけを主とし、仕事をする楽しさや充実感が得られるよう支援を行う。

- 作業の内容を定期的に確認し、知識の強化や作業の改善を行っていく。
効率の良い作業を進める為、また負担軽減の為、利用者全体でミーティングの時間をもつ。
- 職員との個別に話をする時間を設け(作業内で可能な限り)悩み・希望を聞き改善に向けて行動する。
- 時間を作り、余暇を設け「心のゆとり」を持って頂く。また、イベント等の参加も積極的に促す。
- 食品を扱う仕事の為、衛生管理に気を付け、必要に応じた支援を行っていく。
また、体調管理も同様。

■その他取り組み

- ・利用者と共に営業活動を行い、新規開拓を行う。
- ・他施設でのハウス栽培見学を行い、知識向上を図っていく。
- ・保冷庫の有効利用を進め、夏期間の収穫量の安定と、品質保持を高めていく。
- ・ハウスの老朽化により、交換が必要なものが挙げられるが、再度見直しを行い大切に扱い、経費を掛けないよう徹底した努力を行っていく。また、皆さんに呼びかけをしていく。
- ・効率の良い動き方を行うようにし、作業の幅を広げていき余裕を持った作業を目指す。
- ・廃菌床の再活用が出来ないかを模索していく。
- ・独自の洗い場を設ける。

■作業体系

- ・職員常時 1名
- ・利用者 9名(3月現在)
 - 利用者はシフト表をもとに出勤する。
- 早出(AM7:00 or AM8:00)の時間を設け、作業の効率化を図る。

平成27年度便利屋事業計画(案)

担当職員:平野 学、原 見樹

■事業目標

- ①新規顧客獲得の為、営業活動に力を入れる
- ②作業進行のスムーズ性
- ③作業時の安全確認と認識
- ④使用車両の運用改善

具 体 的 内 容			
①	○チラシの内容を見直し、配布を利用者主体で行う。		
	○また、新聞回収で新規のお客様に「石鹼」を粗品として渡す。 既に顧客の方には、感謝の意を込めて年二回に分け石鹼を粗品として渡す。		
②	○依頼された予定をスムーズに進める。 ・日程や、職員数等で左右されがちだが、便利屋全体での作業効率を上げ、時間のロスを無くす。また、作業内容の充実をはかり、精度の高い作業を心がける。		
	○作業の日時や段取り等に行き違いが無い様、お客様と連絡を密に取り、迅速な対応が出来る様に心がける。		
	○お客様が「満足をする仕事」をする。 ・丁寧な作業を心がける。 ・適宜に作業の進捗状況を確認していただき、お客様の要望に応えられるよう作業を行う。 ・会話を大事にし、信頼関係づくりを行う。		
③	○交通事故防止に向けて ・現場では車両が行き交う場合が多くあり、不用意に近づかない様に利用者・職員ともに呼びかけ、注意喚起を行う。また、やむを得ず近付く際は、職員とともに行動をし、事故の無いように努める。		
	○作業中の事故防止に向けて ・職員が作業時の安全確認を十分に行い、常に注意喚起をし事故防止に努める。 危険な作業(屋根の雪下ろし、難しい機械の操作等)は職員が行う。 ・落下物や飛散物が予想される作業は、「ヘルメット」を着用する。 ・作業に適した服装を着用し、作業時の基本を認識する。 ・作業時の心得を誰もが見やすい場所に掲示し、常に心に留めるよう促す。		
④	○2tトラックの運用改善 ・営業ナンバーが取得できない以上、作業の種類が限られてしまうので、効率よく使用できるよう、運用方法を考えていく。		

27年度 収入目標				支 出 予 算 案		
便利屋	月 平均/円	年間/月	年間/円	項目	金額/円	内訳
	150,000	× 12 =	1,800,000	消耗品	30,000	草刈機部品(ワイヤーなど)
古紙回収	18,000	× 18 =	360,000			除雪機ピン・スズランテープ 他、工具・道具など。
合 計		2,160,000	宣伝費	10,000	チラシ折込など	
			修繕費	30,000	機械メンテナンス、修理	
			利用者工賃	1,000,000	平成26年度の実績をもとに算出	
			合 計	1,070,000		

■新事業として

○木工作業

- ・諸事情により外作業に行くことができない便利屋利用者を対象として、木工作業に取り組んでいく

○菓子箱折り

- ・町内企業より菓子箱折りの作業の委託を受けているので、外作業と並行しながら取り組んでいく。

1箱あたり 4円～6円

平成27年度 販売部事業計画(案)

作成者:池田 健太

■目標

- ・販売時の接客やマナーの習得。
- ・協力して作業し成果をあげる喜びを分かち合う。

■具体的な内容

①売上向上を目指して

○接客及び接遇マナーの習得

- ・お客様との第一声は挨拶から始まるので、挨拶の大切さを理解し、自然と挨拶ができるよう支援を行う。
- ・販売のロールプレイングを行い、研修する環境を整える。

○商品の知識向上

- ・お客様の購買意欲を掻き立てるよう、取扱商品の知識を深めていく。

○販売の工夫

- ・販売会時などに他の施設の販売ブースを訪れ、どのように陳列されているか研究を行う。
- ・POP等を使用し、お客様の目に留まるよう様々な物を作製する。
- ・インターネットを活用し、自ら情報収集ができるよう支援する。

②長期視野で取り組む

○事務能力の向上

- ・文字の入力、表の作製等のかんたんなパソコン操作の習得。
- ・文字、数字の正確な標記の練習
- ・領収書の書き方の練習。
- ・計算機の使用法の習得。(メモリー機能、C・ACの違いなど)

○協力体制の確立

- ・お互い困ったときに、素早くフォローに入る体制作り。
- ・相手を理解・強調できるよう支援を行う。

■予算

収入の部	支出の部
パン売上	280,000
その他売上	150,000
〆縄売上	120,000
道の駅売上	200,000
ぴゅあめいど売上	100,000
のんき屋売上	50,000
各種販売会売上	100,000
	1,000,000
	パン仕入
	その他仕入
	利用者工賃
	消耗品
	車両燃料費
	180,000
	270,000
	320,000
	30,000
	70,000
	870,000

※椎茸、石けん等の売上はそれぞれの作業科に計上する。

※その他の内訳は(昆布みそ、昆布しょうゆ、佃煮など)

※工賃は2人分 時給105円、5時間、ひと月22日、12か月で算出

※車両燃料費は年間5000km走行、ガソリン価格140円で算出

■その他

現在、パンを販売しているが、仕入れ先の都合により、1度の仕入れ量が制限されている。
仕入れ先を増やしてバリエーションを豊富にするなども検討していきたい。

平成27年度食物内職科事業計画（案）

担当 支倉 忍・山内 友美

■目標

利用者の体調・精神面に配慮し、安全に作業できる環境を整え労働意欲の向上を目指す。

■作業内容

- ・食物部門 菓子製造
- ・内職部門 カレンダー、手しきハガキ、ポチ袋、ラベル加工、ビーズアクセサリー、町内企業からの委託の軽作業、畠作業、体操など。

■予算

- ・収入の部 食物 ￥600,000（菓子、販売会等での売り上げ）
内職 ￥200,000（上記内職部門作業の売り上げ）
合計 ￥800,000

・支出の部

- 原材料費・包材費など
食物 ￥150,000
内職 ￥50,000

- 工賃 ￥700,000

■売上向上の為に

- ・販売部門との連携
・町内行事への出店

■より良い作業環境の為に

- ・道具・工具の整備、工夫
・個人の身体能力、理解力にあわせた作業手順の見直し

平成27年度石けん部門事業計画（案）

担当職員：山内友美

■事業目標

1. 各種石けんの安定した製造と供給、品質の維持、向上。
2. 作業工程等の見直しと環境整備を行い、第一目標への基礎を作る。

■事業目標の具体的内容

・作業マニュアルの作成

現在作業工程がマニュアル化されておらず、担当職員や担当利用者の異動、変更により作業手順等が不明瞭になり作成が滞り、注文に応えられない状況が度々発生している。

今後この状況を出来るだけ発生させずに引継ぎ・作業をスムーズに行えるようマニュアルを作成し、担当者の負担を軽減するとともに商品の安定供給を目指す。

・作業工程の見直しと環境整備

作業工程の中でおろそかにされている部分が見受けられるため、品質維持、安全管理の観点から作業工程の見直しが必要と思われる。

また道具や型の劣化、破損、薬剤保管環境の問題もあり、その中で作業を行うことが危険と思われる事があった為、作業場所の衛生管理も含め環境整備が至急必要と思われる。

・その他

上記2点を急務とし、最優先に達成すべき事項とする。その上で以下の内容について、今後の発展のための施策として模索していく。

- ・正品の石けん作成に使えない廃油からのアウトレット商品の開発
- ・最後に残る油かす等の廃棄の減量を目指し、活用できる方法を探す。
- ・石けんについて製品に対する造詣を深めるとともに、工程、使用薬剤についての知識や理解を深め、より安全・確実に作業できるよう学習の機会を増やす。

■ 予算

収入の部	¥120,000
支出の部	
原材料費	¥100,000
包材費	¥7,000
開発費	¥10,000
修繕費	¥30,000
消耗備品費	¥30,000
予備費	¥5,000
人件費	¥126,000
合計	¥308,000