

学生と地域の障害者をつなぐ 福祉コーディネートの試み

～製菓から始まる“つながりクッキング”～

埼玉福祉専門学校 社会福祉士科

及川亜美 田島綾 立川未歩 長谷川大輝 宮近敬三 向笠進 吉田鷹

はじめに

就労等を通して社会参加を実現する障害者が増えてきている近年、障害者と接する機会は職業を問わず増えてくることが予測される。現に、教職課程の学生たちは、施設実習を行っていた。

私たちは、福祉以外の業種を目指す学生も、学生の中に障害について学ぶ機会や福祉現場と関わる機会が必要なのではないかと考えた。

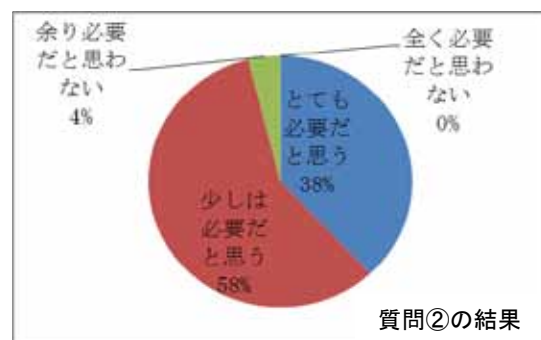
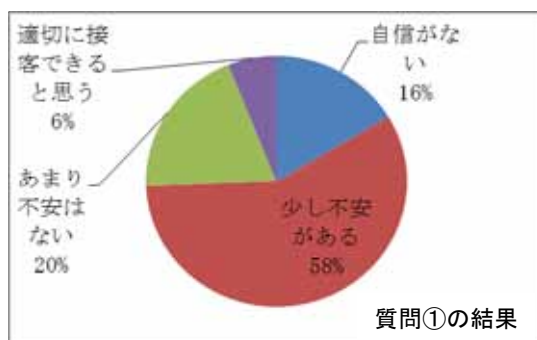
そこで、将来ソーシャルワーカーを目指す私たちが、他分野の学生と障害者を『つなぐ』（関わり合う機会をコーディネートする）ことで、施設や利用者と学生のお互いが学び合うきっかけ作りができるのではないかと考えた。

現状把握

まず始めに、障害者の社会参加についての調査を行った。厚生労働省の「障害者雇用状況の集計結果」によると、民間企業の障害雇用は、平成13年には25万3千人であったが、平成25年には40万9千人と、12年間で15万3千人（約160%）増加しており、障害者の社会参加が確実に広がっていることが分かった。

また、グループ校の埼玉ベルエポック製菓調理専門学校（以下、ベルエポック）の学生が、福祉や障害についてどの程度理解しているか、また、実際に学ぶ機会の必要性をどのくらい感じているかを把握するため、全学生にアンケート調査を実施（281名分回収）した。アンケート調査の結果は、以下であった。（グラフ参照）

- 質問①「店舗やホテル等で、お客として知的障害者や精神障害者が来店した際、焦らず適切な接客ができると思うか？」
- 質問②「知的障害や精神障害を、学生時代に勉強できる機会が必要だと思うか？」



アンケートから、障害者との関わりについて不安を感じている学生は、全体の74%いることが分かった。さらに、学生時代に福祉や障害を学ぶ機会の必要性について、「とても必要だと思う」と「少しは必要だと思う」の回答の合計が96%と、ほぼ全ての学生が必要と感じていることも分かった。また、自由記述欄に「どのように接したらいいか分からない」・「コミュニケーションが不安」等のコメントも多数みられた。

問題提起

ベルエポックにおいて、福祉や障害についての勉強する機会が必要だと思う学生が多いが、在学中に障害者と触れ合う機会や福祉について学ぶ機会がない。

仮説

私たちが、ベルエポックの学生と障害者を『つなぐ』ことで、お互いの思いを満たすことができ、私たち自身もソーシャルワークに必要な「連携」について学ぶことができるのではないかと仮定する。

研究方法

研究メンバーの実習先である、桶川市の障害者支援施設りんごの家（以下、りんごの家）が、就労支援施設のカフェを来年度開設予定であることを知った。そこで、私たちの研究趣旨をプレゼンテーションして協力の依頼を行ったところ、カフェで提供する新しいパウンドケーキのレシピ開発に苦慮していたりんごの家のニーズと合致し、「ぜひ」と快諾をいただいた。

同時に、ベルエポックのパティシエ科の学生を対象とし、研究協力者を募集した。本研究についての趣旨・内容等のプレゼンテーションを実施し、関心を持ったベルエポックの学生と、りんごの家の職員・利用者と共に、以下のようなプロセスで研究を進めた。

《研究プロセス》

10/25 ～11/15	レシピ開発 [約3週間]	パティシエ科2年生を中心に行う。
11/16	勉強会 [2時間]	知的障害についての講義とグループワークを実施する。
11/16	パウンドケーキ試作 [3時間]	学生が考案したレシピで試作を行う。 3種類のレシピの最終調整も行う。
11/25	三者の打ち合わせ [2時間]	事前の顔合わせ、イベント運営の最終確認を行う。 りんごの家職員3名、ベルエポック学生2名が参加。
11/26, 27	材料準備	買い物、計量等の事前準備を学生が行う。
11/28	リハーサル	手順確認と役割に沿ったリハーサルを行う。
11/29	イベント実施 [8:30～17:00]	パウンドケーキ作りを通じて、レシピと製法の伝授を行うと共に、りんごの家の利用者と学生が交流する。 りんごの家のおやつ時間に、全利用者にパウンドケーキを提供する、その際にも交流や施設見学を行う。
12/2, 3	フィードバック [各2時間]	ベルエポック学生、りんごの家職員とそれぞれ別々に、インタビュー形式で実施する。

なお、試作や仕込み等はベルエポックの調理室を借りて行い、また、レシピ開発に係る費用はりんごの家に負担していただいた。レシピは、りんごの家の意向に沿って、「りんご」と「ミント」、「ローズヒップ茶」、「紅花茶」を使用した三種類のオリジナル・レシピを作成した。ミントはりんごの家で利用者が栽培をしており、バラと紅花は地域の特産品である。

また、今回の研究協力先のりんごの家は、主に知的障害者を対象とした施設であるため、勉強会の内容は、知的障害を中心とした。

研究結果

イベント前の勉強会では、「知的障害の特性と分類」・「ノーマライゼーション」についての講義を行ったほか、埼玉福祉の学生も交えて、「人権」・「価値観」の2つのテーマでグループワークを実施した。ベルエポックの学生の感想は、「新しい知識を得られた」、「グループワークは、自らの思考や価値観と向き合うことがよい機会だったと思う。考えさせられた。」、「ノーマライゼーションという考え方に初めて触れ、新しい視点を学べた。」等であった。

11/29（日）に実施したイベントでは、ベルエポック1年生2名が、りんごの家の職員への技術提供を行うと共に、製菓担当の利用者2名も交えて製作を行い相互に交流した。パウンドケーキは80人分を製作し、りんごの家の午後のおやつ時間に、全利用者と職員に提供した。おやつ時間は学生も一緒にケーキを食べ、利用者との交流や施設見学等も行った。

このような三者の連携・協働を進めた結果、以下のようなフィードバックをいただいた。

【ベルエポックの学生】

- ✚ 知的障害者は気難しい人が多いイメージだったが、先入観だった。
- ✚ 作業を教えるのは難しかったが、丁寧に教えれば理解して貰えることが分かった。
- ✚ りんごの家の訪問はイベント時の1度きりだったが、もっと利用者に関わりたかった。
- ✚ 福祉学生が間に入ってくれているので、りんごの家とスムーズに関われた。
- ✚ 知的障害者との関わりに対して、漠然とした不安から、どうしたら楽しんでもらえるのかという気持ちに変化した。障害特性に合わせてお菓子を工夫してみたいと思った。
- ✚ 製菓は材料があればできるが、福祉は人と人の関わり。そこに難しさを感じた。

【りんごの家の職員】

[研究について]

- ✚ 企画書や姿勢がきちんとしていたため、積極的に協力したいと思った。
- ✚ 専門の技術を学べる貴重な機会だった。レシピに専門の手を加えるチャンスを貰えた。
- ✚ どんなものが出来上がるか楽しみながら参加した。
- ✚ 9月のプレゼンから企画が動き出すまで、しばらく連絡が途絶えた時が心配だった。
- ✚ しっかりと3者がつながることが出来てよかったと思う。

[11/29 イベント実施について]

- ✚ 学生がいることで、利用者の様子がいつもと違った。普段の様子も見て欲しかった。しかし、普段おやつを食べない利用者も喜んで食べていたのはとてもよかった。
- ✚ 利用者として1対1という、職員が理想とする関わりがあった。利用者が嬉しそうだった。
- ✚ おやつ時間は、遠慮せずに利用者ともっと沢山関わってもよかった。
- ✚ イベントが役割に沿って時間通りに進行できていて、素晴らしいと感じた。

考察

ベルエポックの学生は、りんごの家の利用者と一緒にお菓子作りを行う中で、「(知的障害者は)気難しいというイメージは先入観だった」という気づきを得た。また、お菓子作りの作業も、「丁寧に教えればできることが沢山ある」と理解できたことも成果の一つである。製菓という専門分野を通して主体的に障害者と関わったことで、障害への理解が深まり、思考の変化が見られた。

さらに、「福祉の仕事は『人と人との関わり』が中心であり、それが難しい」という感想等から、私たち福祉の仕事への理解も同時に深めてもらえたのではないかと考える。

また、「もっと利用者に関わりたかった」という意見からは、企画の内容やタイムスケジュールに関して改善点が必要だったと考えられる。しかし、今後も福祉や障害についての学びを深めていきたいという学生の意欲や関心の高まりも伺える。

これらを踏まえて、今回、私たちがコーディネートした『つながり』は、ベルエポックの学生にとって、障害や福祉を学ぶきっかけとなったと考える。また、このように、福祉に関する基礎的な知識や視座を持って施設や障害者と関わる機会が学生の内に持てれば、多くの人が不安や偏見なく社会で共存していけるのではないか。

一方、りんごの家には学生との関わりを通して、製菓の技術やレシピを提供することができた。また、学生との交流やパウンドケーキの提供が利用者の喜びに繋がったことも成果である。

しかし、施設側から協力への快諾を得ながらも、製菓学校や学生との調整に時間がかかってしまい、スケジュール通りの連絡ができなかったことで施設側に不安を感じさせてしまったことは、連携を担う者として大きな反省点であり、ソーシャルワーカーを目指す私たちにとっては今後の課題となる。

まとめ

福祉を学ぶ私たちがコーディネートした、他分野の学生と地域の施設や障害者との『つながり』は、一定の成果を得られたと考えられる。

本研究では、お菓子作りやレシピ開発という製菓を学ぶ学生の専門性を生かした関わりとしたことで、ベルエポックの学生は主体的かつ意欲的に障害者と関わることができ、その結果、施設側の満足も得られた。学生と障害者・施設の両者の思いを満たせたことは、ソーシャルワーカーを目指す私たち自身の学びでもあり、やりがいにもつながった。人と人は、きっかけさえあれば誰でもつながることができる。それは、決して難しいことではないことを、今回のコーディネートを通して実感した。

最後に、研究への協力をいただいたベルエポックの先生、りんごの家の職員の両者から、「このつながりクッキングを単発の企画で終わりにするのはもったいない。」「今後も継続して欲しい。」という要望をいただいた。本研究への評価として嬉しく感じるとともに、どのようにつないでいくことができるのか、福祉と製菓の両専門学校の後輩たちも交えながら考えていきたい。