

オンリーワン

バリアフリー
ペーパー

春号

平成 27年4月28日発行

この機関紙は、西条市障害者相談支援センターがパソコン就労をめざす障がい当事者グループ「オンリーワン」に編集を委託し、協同で作成したものです。

4月になり、僕も入職して早いもので1年が経ちました。あっという間で驚きを感じます。さて、平成27年度も障がい者パソコン講座を開催します。毎年多くの方にご参加いただきうれしい限りです。パソコン技術の習得だけでなく、休憩時間は会話もはずみ楽しまれています。みなさんも参加されてみてはいかがでしょうか。（社協 藤井）

平成27年障がい者パソコン講座のご案内

障がいのある方を対象に西条市障害者相談支援センターがパソコン講座を開催します。パソコンの技術を得るだけでなく、参加された方同士の交流も目的としており、例年和やかな雰囲気で開催されています。興味のある方は、一緒に勉強してみませんか。



平成 27年障がい者パソコン講座日程表			
日程：平成 27年 6月～12月の金曜日【全 20回】			
6月	5日	12日	19日
7月	3日	10日	17日
8月	7日	21日	28日
9月	4日	11日	18日
10月	2日	9日	23日
11月	6日	20日	27日
12月	4日	11日	

時 間：13時30分～15時30分
 内 容：ワードの基本操作、カレンダー・名刺など
 費 用：無料
 （テキスト代等として1,000円程度の実費が必要です）
 対象者：障がいのある方でパソコンを学びたい方10名程度
 （申し込み多数の場合は抽選となります）
 場 所：西条市中央公民館1階 情報通信室（西条市周布 404-1）
 講 師：障がい当事者グループ オンリーワン

◇◇◇お問い合わせ・お申し込み先◇◇◇

☆西条市障害者相談支援センター

★〒799-1371

西条市周布 606-1 西条市東予総合福祉センター内

☆電話 0898-64-2600（代）FAX0898-64-3920

担当：津島・久保・藤井

デザイン画 しんすけ

タイトル：春の花



就労継続支援B型事業・生活介護事業

障がい者支援事業所《いろの和》

丹原町の生木地蔵入口東側に「NPO 法人カラフル」が運営する障がい者支援事業所いろの和が4月1日に開所したとのことで早速、取材させていただきました。



室内作業の様子

はじめに理事長である日野さんにいろの和の名前の由来をうかがいました。「さまざまな個性を持つ人達が集える場所、そして一人一人の個性(いろ)がつながりあえる(和)事業所でありたい」との思いでつけられたそうです。

次にどのような事業所かという、主に就労継続支援B型事業と生活介護事業の2つの事業をおこなっているそうです。

就労継続支援B型事業は、一般企業や農家での清掃・除草作業、その他にも花の育苗販売、室内作業など様々な仕事があります。仕事内容で異なりますが、月額3,000円～15,000円程の工賃とのこと。

生活介護事業は食事、排せつ、清拭などの身体介護やストレッチなどの軽い運動をおこなったり、軽作業や作品の制作などの活動をとおして日常生活や社会生活が豊かになるよう支援してくれます。室内も明るく広いので車いすの方でも移動しやすく、送迎(要相談)も対応してくれるので利用がしやすいと思いました。

その他にもレクリエーションで買い物や食事会、旅行なども企画されるそうです。



清掃作業の様子

最後に、理事長の日野さんが、「ゆくゆくは、近くを通るお遍路さんのお接待や地域の方たちと交流ができるようになり、お茶を飲みに来るような感覚で誰でも気軽に立ち寄ってもらえるような場所になれば嬉しい」と素敵なお話を話してくださいました。

多くの皆さんに利用され、地域の方たちが気軽に立ち寄れる場になることを願っています。

(オンリーワン 柳瀬)



いろの和

場所：西条市丹原町高松甲 246 番地 1

Tel：0898-35-5057

時間：月～金 9:00～16:00

- ・月に2回土曜日のサービス提供あり
- ・日、祝日、年末年始はお休み

就労継続支援B型事業



ベーカリー ラ・スリース

今回、「NPO法人石鎚」が運営する就労継続支援B型事業所「ベーカリー ラ・スリース」が2月2日にオープンされたとの情報があり、取材させていただきました。

ベーカリー ラ・スリース 店内の様子



場所は済生会西条病院東側に新しくできた特別養護老人ホーム1階西側にあります。手づくりパンの販売と飲食スペースがあり、焼きたてのパンを食べながら、おいしいコーヒーを飲むこともできます。パンの種類も豊富で、取材させていただいた時もちょうどメロンパンが焼きあがったところで、とてもいい匂いが漂っていました。

「焼きたてのおいしいパンを皆様に召しあがっていただくため、心をこめて取り組んでいます」と話をしてくださいました。

今回取材させていただいてスペースも広々としており、車いすの方も楽に入出りができるようになっていました。病院や施設で働かれている職員の方だけでなく、面会やお見舞いに来られた方なども気軽に立ち寄ることができ、とてもよい雰囲気でした。(社協 藤井)



ベーカリー ラ・スリース

場所：西条市新田 109-1
済生会西条特別養護老人ホーム 1F

TEL：0897-53-5820

営業日：月～金、第1・3土曜日

営業時間：月～金 9：30～15：30
第1・3土曜日 9：30～13：30

休業日：日、祝祭日、お盆、年末年始



当事者の奮闘記 未来への足跡(あしあと)



73歳で初めて自分で作った年賀状

市内在住の松木道一さんは、平成26年度障がい者パソコン講座に参加されました。年間20回の講座を1度も休む事無く参加され、支援センターより皆勤賞をいただきました。真面目で、実直な性格の松木さんは、奥様からリクエストされた年賀状を、一生懸命作られていました。



松木さんは2003年に心筋梗塞の為、今治の済生会病院にて、心臓のバイパスの手術をされました。また2010年に交通事故に遭い、も膜下出血を起こし、現在も通院を継続されながら、手の痺れ程度までようやく回復しました。

そして、西条市の広報を見た奥様の勧めで障がい者パソコン講座に参加されました。

これからの希望は、インターネットを学び、海外勤務されている息子さんと自由に連絡がとれるようになりたいと熱く語っておられました。

頑張れ松木さん、これからもオンリーワンメンバーが背中を押します！ (オンリーワン 梅野)

投稿コーナー「たしっぽ」

さんしゅゆ ちい はなめ ふ い
山菜黄に 小さな花芽の吹き出でて
 ふ あめ なぜ いと
そば降る雨も 何故か愛おし 美奈子詠

春風に乗って



黒川美奈子さんがパソコンで作成した作品

Rばあちゃんのうまうましビ

材料 (4人分)

いちご・・・180g
 牛乳・・・1/2カップ
 生クリーム・・・1/2カップ
 粉ゼラチン・・・5g
 水・・・50cc
 上白糖・・・40g
 バニラエッセンス・・・少々
 レモン汁・・・小さじ1

いちごのパパロア

作り方

- ① イチゴはへたを取り、2個だけ縦に薄切り(飾り用)にし、残りはフォークでつぶしてレモン汁を加える。
- ② ゼラチンは水でふやかしておく。
- ③ 鍋に牛乳と上白糖を加え煮溶かす。ゼラチンも加え沸騰させないように煮溶かしたら、沸騰直前で火からおろし、生クリームとつぶしたイチゴ、バニラエッセンスを加える。
- ④ 器に流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。最後に薄切りにしたイチゴを飾る。



発行:西条市障害者相談支援センター (西条市社会福祉協議会)

編集:オンリーワン編集委員

〒799-1371 西条市周布 606 番地 1 西条市東予総合福祉センター内

TEL: 0898-64-2600 (代) FAX: 0898-64-3920 E-mail: soudan-saijo@galaxy.ocn.ne.jp