室蘭の「あけぼの」と「ピリカぴりか」

福祉施設のパン人気

地域と関わり、通所者にも意欲

知的障害者らが製造に励む室蘭市内の福祉施設のパン店が、独自のメニューで人気を集めている。施設を運営する団体は、食材や食感にこだわり、地域に愛されるパン店を目指す傍ら、「社会とのつながりを感じる場が増え、堂々と生きられるようになった」と、障害者の変化にも期待をしている。（高野裕美）

もちもち食感が人気の「あけぼの」の酵母食パン

社会福祉法人室蘭言泉学園が運営するベーカリー「あけぼの」は2018年6月、市内白鳥台に開店した。01年から外販のみ行ってきたが、施設に通う障害者が、より社会とつながりを持てるようにと店舗を構えた。白鳥台は高齢者も多く、散歩するついでに立ち寄る人が多いという。1番人気は酵母食パン（税込み350円）。モチモチした食感が好評で、早い日では午前中に完売してしまう。

「ピリカぴりか」で高い売り上げを誇るヨモギを使った3種のパン

副主任の渡辺夏美さん(49)は「トーストして外はカリカリ、中はふわふわで食べるのがおすすめ」と話している。

現在は18～62歳の15人がパン製造を行い、袋詰めなどで店頭に立つこともあるという。「以前は自分の仕事のみに集中していた人が、あいさつを積極的にできるようになり、お客さんの対応ができるようになった」と、渡辺さんは通所者の変化にも期待している。

輪西町の商業施設「ぷらっとてついち」にある「ピリカぴりか」は、9月20日に開店。運営するNPO法人「室蘭市手をつなぐ育成会」がパンの製造事業に着手したのは01年で、障害者の働く場の確保を目的に始めた。同会が運営するパン店は2店目。

約70品の中で、同法人職員たちが市内で採ってきたヨモギを使ったパンが看板商品だ。室蘭よもぎぱん(同150円)、よもぎロール(同110円)、よもぎあんぱん(同140円)の3種。ゆでたヨモギをミキサーにかけ、絞ったものを生地に混ぜ込んでいる。新鮮なヨモギの深い香りが広がるのが魅力だ。

現在は通所者5人が販売や製造に携わる。現場での勤務を希望する通所者が増え、同法人の運営する鈴木大輔さん(43)は「意欲的な姿勢が増えてくれた」とうれしそうに語った。

（C）北海道新聞

無断転載、複製及び頒布を禁止します。