

「作り手の顔」と「物語」が共通項

今年4月にリニューアルした調布卸売センター。場内には市内約20軒の農家から新鮮な野菜が届く直売所「調布のやさしい畑」があります。この店のコンセプトは、1) 朝採れの新鮮な野菜を売る 2) 作り手の顔が見える安心・安全なものを売る 3) 物語りを売る 4) 手づくりと自然を大事にする。店のコンセプトと合致する商品として、素材を吟味し丁寧に作られた福祉作業所のクッキーや手工芸品の販売コーナーを新設しました。「うちは野菜がメインですが、地域の方々が心を込めて作った品々に触れてもらう場所だとも考えています」と店長の加藤時彦さん。「商品価値の高いものだから、作業所の方たちにもっと積極的に売り込んでほしい」と言います。



農産物直売所「調布のやさしい畑」

ナス、ピーマン、空心菜なども調布産。ほかではあまり見かけない野菜も入荷。場内に授乳OKのバリアフリートイレも新設。駐車場あり。
問)042-444-0327

手づくり品の温かさが伝わり、野菜を選びに来た人もふと足をとめたくなる



コーナーを紹介するのは副店長の新美知明さん。商品はスタッフ間でも評判がよく、購入して帰る人も多い



ヨーロッパ調のロビー。車いすで来館される人もみなと同じように大切なときを過ごせるよう、バリアフリーの工夫が随所にある

人の心を伝えるお菓子

外観はひっそり。ガラス窓にかかったレースの厚いカーテンの内側をうかがうことはできません。一歩中に入ると、ホテルのような落ち着いたインテリアのロビーが印象的。ここは葬祭場です。2008年から市内4カ所の福祉作業所が生産するクッキーを利用客への茶菓子として提供するほか、見学会に合わせたロビー展で販売し来館者を喜ばせています。「葬祭場は人生の最期にだれもが必要とする場所。大事な地域の一員であるとの誇りを持っています」と館長の大場尚子さん。「作業所のクッキーは気持ちが手から手に伝わるようなやさしい味が気に入っています」。人の心を伝える場所にふさわしいお菓子に出会いました。



調布メモリードホール

冠婚葬祭業大手メモリードのグループ会社「メモリード東京」が運営する施設。市内には家族葬向け飛田給メモリードホールもある 問)調布:042-483-0983 飛田給:042-498-0983

控室のクッキーは子どもたちにも大人気! ご遺族の心も癒します。クッキーのファンから『メモリードさんも利用しているんですね』と声をかけられ会話ははずみず

おいしいから選ばれます

調布市文化会館たづくり隣にあるオフィスビル、アフラックスエアには約1500人が勤務しています。毎週月曜～金曜の昼にこのビルの1階ロビーで知的障がい者の作業所「すまいる」のパンを販売しており、1日あたり約30種のパンが200個売れています。「2001年にスタートした当初は、障がい者支援をきっかけに始まった活動であることを社内で宣伝しましたが、『すまいる』パンの品質に対するこだわりの結果、今はおいしいから選ばれていると感じます」と広報担当の天野友貴さん。販売方法や衛生管理など作業所側の高いプロ意識から、お互いに利益をもたらす共生のパートナー活動「パンボラ」として広く社員に定着しています。



アフラック (アメリカンファミリー生命保険会社)

1974年に日本初の「がん保険」を発売した生命保険会社。調布市とは、がんの啓発活動で連携している。
問)0120-5555-95

販売価格は1個120円～240円。月間売り上げは約50万円。この10年で倍に増えた



「ヘルシーでおいしくて、リーズナブル」と大人気。総菜パンがよく売れるが「メロパン」が特に好きでほかの店で買えなくなりました」という特定銘柄ファンも

partners

障がい者の生産活動を支えるパートナーがいます。きっかけは社会貢献だったかもしれないが、双方にとって『いいこと』があるからこそよい関係が続くようです。



絞りたての牛乳で名物づくり

布田駅のすぐ近くにある市内唯一の牧場、小野牧場。福祉作業所「しごと場」の大人気商品「調布ファーマーズ・ジェラート」は、この絞りたての生乳を使って作られています。調布市が仲介し、しごと場好きからの依頼に2つ返事で承諾。牧場主の小野一弘さんは「住宅地にある牧場で周囲には気をつかいます。何か地域に貢献できることをしたいと思っていました。子牛を慈しんで育て大きくなりまた子牛が生まれる。その命の連鎖に関われるのが牧場の仕事の魅力。日々続く稼業で地元産品づくりのお手伝いができるのがうれしい」と語ります。複数の福祉作業所が連携して作る調布新名物「深大寺だるまかりん」との純乳味(季節商品。今年は11月から販売)でもこの生乳が使われています。

小野牧場

開場は1968年。小野一弘さんは三代目の牧場主。生乳の多くは、大手乳業メーカーの商品として使われる。場内には28頭の乳牛が飼われていて、毎朝300kgの生乳が採れます
問)042-482-3828
※牧場での直売はしていません



「調布ファーマーズジェラート」のいちご味は小野牧場の生乳と斉藤農園のいちごが使われている。2013年5月に調布市観光協会が主催する「ザ・調布スタイルコンテスト」でグランプリを受賞