

京都知的障害者福祉施設協議会

京都府京都市南区東九条下殿田町24(福)京都ライフサポート協会「若杉」内 <https://kyotifuku.jp> 発行人／樋口幸雄

Spotlight | Shimojima Chika 下嶋千佳

京都市ふしみ学園 アトリエやっほう!!



自主制作アニメを制作し、自身のYouTube チャンネル「Chika プロ」にて公開

テニスを題材にした自主制作アニメ「ポピュアテニス」シリーズを制作し、自身のYouTube チャンネル「Chika プロ」にて公開しています。

原案・作画のみならず、作詞・作曲、演出、セリフの読み上げ、編集といった作品に関わるすべての作業をひとりでこなし、ほぼ毎日、学園と自宅で作業しています。

食事を忘れるほどの集中力を発揮し、登場人物のセリフを熱演しながら制作に打ち込む姿は、まさにプロのクリエイターです。



下嶋千佳さん YouTube チャンネル「Chika プロ」
<https://youtube.com/@chikashimojima>



- ◆ Spotlight / 下嶋 千佳 1
- ◆ 店舗訪問 〈あまづキッチン・Doppo〉..... 2・3
- ◆ Special Select 〈通販・お取り寄せ特集〉..... 4・5
- ◆ 行事・文化部会 〈「コンサートの集い」報告〉..... 6
- ◆ 研修報告 〈近畿地区障害関係施設職員研修会〉..... 7
- ◆ Spotlight 作品紹介 8
- ◆ 災害発生時の協会の役割と福祉施設のあり方／樋口会長 ... 8



店舗訪問

お店は、山々と由良川の豊かな自然に囲まれた場所にあり、駐車場が広くて国道沿いなので車でも訪れやすいです。

店内に入ると広々とした空間に27席。テラス席もあり、落ち着いたBGMに、程よい明るさの照明でのんびりできます。

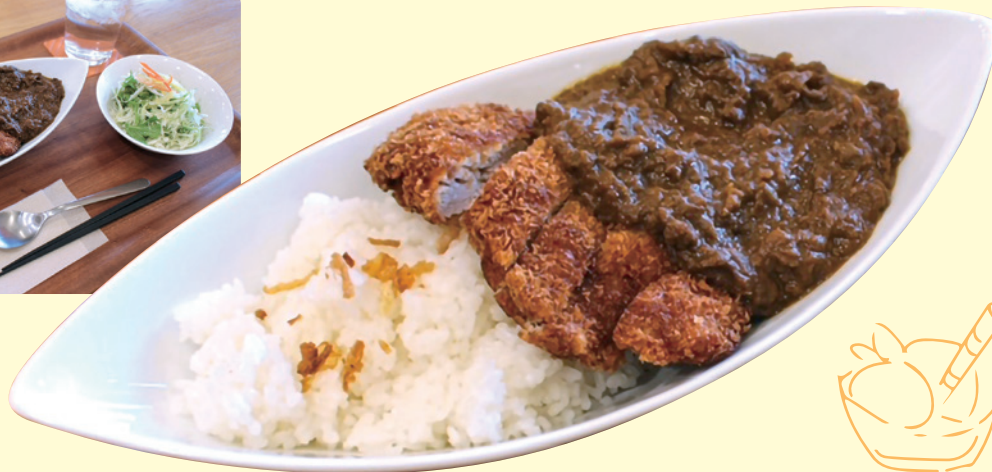
メニューは1,000円程度がメインで、ハンバーガー、カレー、パスタやキッズメニューまで色々あり迷ってしまいます。

今回はその中で「豚のフィレのカツカレー（税込1,150円）」を選びました。このカレーは、2022年11月に福知山城で開催された藤井総太棋士の竜王戦第4局の勝負めしのメニュー表に載ったそうです。惜しくも当日選んではもらえませんでした・・・。

のんびり待つこと5分。カレーが運ばれてきました。店員さんも親切丁寧な感じです。カレーはとても濃厚でドロツとしており、スパイシーで、カレー好きの私は大満足でした。お客様にもこのカレーは好評なようです。レストランのメニューの一部はテイクアウトもできます。



豚のフィレの
カツカレー



レストラン以外にも、手作りの「収穫のアイス（税込330円）」やパンが販売されています。収穫のアイスは丹後のヒラヤミルクに福知山の果物や野菜を合わせて作られたものが全10種あり、パンも天然酵母で作られています。

土曜日の8時から朝市が開催され、地元農家の皆さんが作った農作物や加工品が販売されます。お近くを通った際にはぜひ立ち寄ってみてください。



amadu Kitchen あまづキッチン



手作りアイスと
天然酵母パンも
要チェックです



所在地：京都府福知山市市上天津小字金谷段1915番地

TEL：0773-33-0055

営業時間：平日 10:00～16:00（月曜日不定休）、土曜日 8:00～16:00 定休日：日曜日 駐車場：25台

運営：社会福祉法人 ふくちやま福祉会

Instagram：https://www.instagram.com/amadukitchen/



今回紹介するのは、ともにカレーライスの美味しいお店です♪



テイクアウト
子どもカレー

バターチキンと
出汁キーマ

令和3年4月にオープンしたお店はカフェでもあります。スパイスカレーをランチで提供されています。11時～14時半（ラストオーダー）まではスパイスカレーがメインとなり、スパイスカレーの4種類を提供するお店となります。

一度に複数のスパイスカレーの味を楽しめるように4種盛まで選べることができ、訪問した時は①バターチキン ②出汁キーマ ③ピーフスパイスカレー ④炙りホタテとキノコのクリーミーカレーがありました。③と④は季節に応じて内容の変更があるそうです。お米は、黒米（古代米）とバスマティライスが使用されています。

今回は、スパイスカレーを試食させていただきました。色鮮やかで見た目が美しく、まず目で楽しめました。味は辛過ぎず、トッピングのカレーのお供となる漬物もルーに合い、とても美味しかったです。

私にはあまり馴染みのなかったスパイスカレーでしたが、また食べてみたいと思いました。スパイスカレーは独創的で、こだわりが強いといったイメージだったのですが、初めての方でも食べやすく作ることを心がけておられるそうです。

テーブルには、辛いのがお好みの方用にスパイスも置かれていました。お子さまカレーもあり、



辛みのないスパイスカレーも提供されています。店長的那須さんは「みなさん、わざわざ来店くださっているの、裏切らないような店づくりやメニューを心がけています」と仰っていました。どなたでも親しみやすく食べていただくことを大切にされているのだと感じました。

テイクアウトもできます。また、ネット販売もされていますので、そちらでもお求めいただけます。

テイクアウト商品
※通販可 p4



カフェ&スパイスカレー Doppo



ドリンクメニューも
充実します



所在地：京都府京都市南区吉祥院御池町6（西大路通り沿い、西大路十条の交差点から北の西側） TEL：075-693-1551
営業時間：11：00～16：00（ランチ 11：00～14：30） 定休日：月・火曜日 駐車場：2台、駐輪場：あり
運営：社会福祉法人 径福社会 インスタグラム：<https://www.instagram.com/doppocurry/>



▼ピンクのドライフラワーリース

(直径約17cm) 1,800円

飾ると空間が華やかに



相楽作業所

相楽郡精華町精華台5-1-4

TEL : 0774-93-3277 FAX 0774-93-3271

Mail : sagyosyo@sourkau.org

注文方法 : 電話、FAX、PDFカタログからQRコード注文

取扱商品 : ドライフラワー製品 : リース/スワッグ/ガーランド

陶器 : カップ/湯呑/丸皿/深皿/小皿/小鉢/小物など
フェルト製品 (どんぐりの笠を使ったフェルト製品など)

ワーキングセンター いづみ

木津川市加茂町観音寺石部8番地

TEL : 0774-76-7210 FAX : 0774-76-0070

Mail : working@idumi-fukushikai.or.jp

注文方法 : 電話、FAX

取扱商品 : 草木染め製品

草木染めコースター ▶

300円

一つ一つ丁寧に織り上げた自然な色合いの草木染めコースター。コップや小物置きなど便利に使えます。



草木染めショール 3,000円

体と心に優しい、自然な色合いの草木染め商品。肌につけても安心です。

豆キーホルダー ▶

小600円 中800円

職人が手作りした愛らしいえんどう豆のキーホルダー。草木染めの優しい色味です。



クリーミースパイスカレー ￥700

豚バラ肉を北海道産生クリームでクリーミーに仕上げたスパイスカレーです。

ラム肉のスパイスカレー ￥700

香り強めのスパイスを使用し、ラム肉の風味を引き立てたスパイスカレーです。

バターチキンスパイスカレー ￥700

北海道産よつばバターを使用した、まろやかなバターチキンスパイスカレーです。



カフェ&スパイスカレー Doppo

京都市南区吉祥院御池町6

TEL : 075-693-1551 FAX : 075-693-1552

Mail : info@komichi-fukushikai.jp

注文方法 : 電話、FAX、ネット

販売サイト Doppocurry.base.shop

取扱商品 : レトルトカレー





七彩の風

京都市左京区静市静原町1144

TEL：075-705-6123

Mail：info@nanaironokaze.jp

注文方法：ネット

販売サイト nanaironokaze.raku-uru.jp

取扱商品：製菓、手作りキット



ドーナツかりんとう (180g×6個入り)

1,480円

ほろ苦いカラメル味。



もっちりまる(18個入り)

2,480円

塩味の効いたもっちもちの生地に粒あん。



動物クッキー

(12枚入り) 1,980円

人気ナンバーワン。

七彩の風と言ったらこれ！



特集

通販・お取り寄せ

施設・事業所まで足を延ばさなくても、
注文・宅配で対応可能な商品を紹介します



オリジナル商品を製造・販売する加入事業所より

通販・お取り寄せ可能な商品をセレクトしてもらいました

プク贅沢なひと時を彩る新たなお取り寄せの楽しみを発見してください！

燻製京白だし醤油イブリデイ(100ml) 800円

イブリデイに使用している醤油は、天保元年、京都西山大原野にて生まれた城戸平左衛門商店のだし醤油と白だし醤油です。液体専用燻製装置を使用し、スモークの香りがぐっとつまった醤油となっております！毎日(エブリデイ)の食卓に気軽に燻製を...という思いを込めて「イブリデイ」と名付けられました！「京白だし」は醤油の味が弱く燻製の香りがより際立ちます。

燻製京だし醤油イブリデイ(100ml) 800円

イブリデイの醤油はどんな料理にも合わせやすいカツオと昆布の合わせ丹を使用。時間をかけてじっくり燻製を行うことで、強い香りがします。イブリデイをかけるだけでなんでも燻製風のお料理に変身します！「京だし」はより黒い醤油に近い味となっております。



テnderハウス

京都市左京区新柳馬場通仁王門下る菊鉾町316

TEL：075-752-4636

Mail：iburiday@kikuhokokai.or.jp

注文方法：ネット

販売サイト iburiday.com/

kyoto-heart-friends.stores.jp/

取扱商品：醤油



修光学園

京都市左京区修学院山添町8-2

TEL：075-702-1700

Mail：shuko@shuko-gakuen.or.jp

注文方法：電話、FAX、ネット

販売サイト https://shukogakuen.thebase.in/

https://kyoto-heart-friends.stores.jp/

取扱商品：コーヒーカップ、小鉢、中鉢、皿(2寸・4寸)

ゴブレット、一部練り込みマグカップ

ぐいのみ、スープカップ、四角皿(小・中)



コーヒーカップ 2,200円

すべて「練り込み」技法で作られています。陶器の生地作りから、成形、仕上げのやすりがけまで、利用者の皆様と一緒に制作しています。規則性のある模様が特徴です。



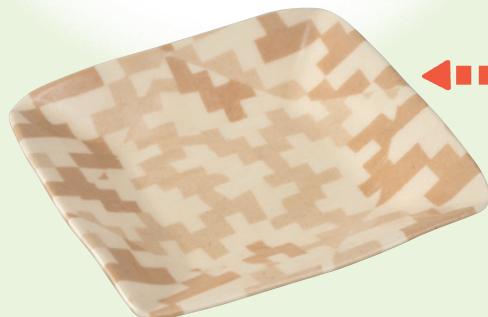
四角皿(小) 880円

様々な模様・色の組み合わせで作られています。食器だけでなく、小物入れとしてもお使いいただけます。



ぐいのみ 1,320円

ユニークな形のぐいのみをご用意しています。柄の組み合わせも個性的です。



コンサートの集い

行事・文化部会報告

令和2年度以降、新型コロナウイルス感染症対策として開催を見送られたクラシックコンサート。令和5年度は北部（綾部市）、南部（城陽市）、京都市内に会場を設け、ジャズあり、吹奏楽・踊りありの多彩な内容で開催。一般市民の方々の来場もあり、音楽を楽しみ、より音楽が好きになる元気を頂けるひとときとなりました。

北部会場

11月29日 京都府中丹文化会館

演奏／吹奏楽団 音楽のとびら

ピーンと張りつめた緊張感に包まれたオープニング。誰もが耳にした名曲が演奏され、音とダンスパフォーマンスに自然に身体が動き気持ちが解放される時間を共有しました。アンコールもふくめた時間はあっという間に過ぎていきました。



演奏後の演者たちによる見送り際には、「さっき演奏しとった人らあや」と声があり、楽団の学生たちと記念撮影が始まる一幕。楽しいひとときをありがとうございました。



吹奏楽団 音楽のとびら

京都教育大学の学生を中心に音楽好きの学生たちが集まり吹奏楽を演奏する楽団です

南部会場

11月22日 文化パルク城陽

演奏／朝倉聖ピアノトリオ、沼澤修一オルガンバンド

ジャズミュージシャンと圏外の事業所職員による楽しくエキサイティングなコンサートを展開してくれました！



演奏が盛り上がってくると、会場に入ることができなかった女性が扉から顔半分入ってちらちら舞台を見ていました。さらに、ピアノソロのところで顔全部。そして、最後のクライマックスでは体半分以上会場に入っていました。音楽の力！終演後、何人ものご利用者から「来年もやってな！絶対やで！」との声もいただきました。



朝倉聖ピアノトリオ
沼澤修一オルガンバンド

関西で活躍中の一流ジャズミュージシャン。障害者施設でのコンサートなど積極的に活動をされています

京都市会場

2月20日

京都コンサートホール

演奏／吹奏楽団 音楽のとびら



2023年度 第58回近畿地区知的障害関係施設職員研修会

〈大会テーマ〉コロナ禍をこえて～新しい職場の魅力づくりへ

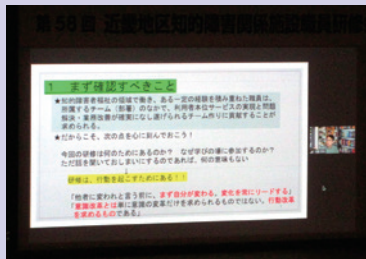
2023年10月23日(月) 会場／京都テルサ

主催／近畿地区知的障害者施設協会、京都知的障害者福祉施設協議会、(公財)日本知的障害者福祉協会

近畿全域より242名の参加を得て、京都にて職員研修会が開催されました。

研修
報告

開会式・講演



講演「どうすれば人が育つ職場作りができるか：利用者本位サービスを担う職員の育成に向けて取り組むべきこと」

講師：久田則夫氏

(日本女子大学人間社会学部教授)



受講者の声

まさに聞きたかった内容で、スーッと心に入ってきました。人財育成のためには自分が意識を変え、モチベーションクリエイターになりたいと思います。

第1分科会



乳幼児期～学齢期～卒業後の移行期支援とそのつなぎ目の課題を考える～入所施設の立場、児童発達支援事業の立場、相談支援の立場から～

講師：北川 聡子氏

(北海道・社会福祉法人麦の子会理事長)
(日本知的障害者福祉協会副会長)

受講者の声

発達支援、療育の目的が、“その子を良くするため”という心理に陥っていたかもしれない。“良くする”＝“今は良くない”＝“現状の否定”となってしまうことに今更ながら気づけて良かった。

第2分科会



「暮らし」を支援することとその魅力
～様々な支援のありかたと立場から～

講師：高村 昌裕氏

(福井県・社会福祉法人足羽福祉会理事長)
(足羽ワークセンター管理者)

受講者の声

支援施設の方がしっかりと地域移行を考え、実行されていることに感服しました。地域とのつながりができている施設は素敵だと思いました。

第3分科会



これからの支援の可能性
～それぞれの職場の取り組みから～

講師：廣野 俊輔氏

(同志社大学社会学部 社会福祉学科 准教授)

受講者の声

皆さんの実践に共感する部分や、悩みに対するヒントになるような話もあり、元気をもらいました。大変なことも多いですが、向いている方向は間違っていないんだと思えました。明日からまた頑張ります！

次年度も全国・近畿・京都で学びの機会をたくさんもちたいと思います。

皆様のご参加をお待ちしております！

Spotlight | 作品紹介 「ポピュアテニス」

4コマまんがが
だいよげん? ミニマッチ

YouTubeの
動画からは
ホームページにも
入れます!

QRコードはこちら!

かみしばい だいよげん版

災害発生時の協会の役割と 福祉施設のあり方

京都知的障害者福祉施設協議会 会長 樋口 幸雄



2024年1月1日に発生しました能登半島地震により犠牲になられた方々のご冥福を心よりお祈りしますと共に、被災されたすべての皆さまにお見舞いを申し上げます。今回の地震に対し、日本知福協の地区・地方の組織をあげて、可能な限りの支援を行ってまいりたいと思っております。

地震の発生から1カ月以上たち、ようやく物的支援、人的支援、義援金の募金活動等が進んできたように見えます。被災された障がいのある方々の二次避難先として、居住系施設等での受入れについても順次、調整が始まっています。長期にわたる支援活動が予想されますが、皆様には引き続きご協力をお願いいたします。

近年、地震に限らず風水害も含め、自然災害の多発する我が国において、改めて福祉施設事業所は防災拠点を担うべき存在として、ストレングスやレジリエンス※¹を高めることが求められていると思います。自らのBCP※²作成においても、一層当事者としての立ち位置を意識して臨んでまいりたいと思います。

「今日の一日は誰にとってもかけがえのない一日であること」を私たちが日々提供する支援の原点として、心に刻んで歩みを進めてまいりたいものです。

※1 レジリエンス

「回復力、復元力、弾力性」という意味。災害やストレスなどの困難な状況に対しての回復力や適応力といった能力

※2 BCP

BCP (Business Continuity Plan) の略で、自然災害や感染症の蔓延など不足な事態が発生しても可能な限り福祉サービスの提供を継続するために方針、体制、手順等を示した計画



今号の Spotlight の下嶋千佳さんは、YouTube だけでなく、4コマ漫画の作者としても活動をされています。今号ではその作品の一つを紹介します!!



ポピュアテニス

新石切中学校に通う2年生の桃音(ももね)ゆりかは、テニスの戦士「ポピュアテニス」に変身し悪の組織「バイ仁」と戦う! 誰もが楽しめる、テニスを題材とした女子向けコミックです。

編集後記



今回のカフェ・レストラン訪問取材、通販お取り寄せ特集はいかがだったでしょうか。コロナ禍を経てようやく、旅行やお出かけに気軽に行くことができるようになってきました。記事を見ていただいて、訪問取材のお店に行ってみるのもよし、お取り寄せをしてもよし、いろいろな楽しみ方のご提案ができていれば幸いです。

さて今回、ご紹介した商品の中にカレーがありました。カレーは国民食だと言っても過言ではないと思いませんか。私自身、カレーは2、3食続いても嫌だとは思いません。ちなみに私はウスターソースをかけて食べて

います。周囲の人に話すと少し驚かれますが、幼いころからの習慣で、何の違和感もなくソースをかけていました。今では我が子も同じ食べ方をしています。カレー以外にもポテトサラダ、さつまもの天ぷら等々、芋類にはソースをかけてしまう一族です。作ってもらった人には申し訳ない気持ちがあるのですが、これが意外とおいしいのです。もし気になった方がおられれば、こっそり自宅で試してみてもどうでしょうか。今回の紹介記事と一緒にぜひお勧めします。

(修光学園 岡田康隆)