

障害者が笑顔で引き売り

知的障害者が働く中村区中村町八の豆腐工房「ひょうたんカフェ豆腐店」が、地域にじわり浸透してきた。障害者がこやかにリヤカーで商品を引き売りし、手作りのおいしさを届けている。十五日には念願の常設販売店舗もオープンする。(西尾述志)

手作り豆腐 地域に浸透

「パープラー」。豆 った理由を説明する。

腐店を運営するNPO法 旗を立てたアルミ製の人の橋本思織代表理事 リヤカーを引くのは飯塚(四〇)が、街角で昔ながら 涼太郎さん(七九)西区。のラッパを鳴らす。近く 快調な足取りでぐいぐいの会社から女性(三〇)が出 進む。接客はしなないが笑てきて木綿豆腐を買い求 顔を絶やさない。「彼のめた。「しっかりした味 性格そのままで十分」と舌触り。一生懸命働い 橋本さんがうなずく。てるしね」と常連客にな 和やかな雰囲気の中

中村の工房 ひょうたんカフェ



手作り豆腐の引き売りをすすめる橋本思織さん(右)と飯塚涼太郎さん(左)中村区内で

15日、念願の常設販売店舗も開店

で、喫茶店や和菓子店の経営者や通り掛かった老夫婦などが「食べてみようか」と商品に手を伸ばす。飯塚さんの母、徳子さん(四九)は「意外と向いている。社会の中で自然に働く姿がうれしい」と喜ぶ。

「障害者の働く場をつくらう」と二年前、宮城県蔵王町の障害者施設で作った豆腐の仕入れ・配達から始め、昨春にリヤカーの引き売りを導入。同施設の豆乳を元に豆腐を手作りする工房を今春に立ち上げた。二十歳前後の障害者四人が働く。

各種の助成金が支給されるたびに少しずつ事業を広げ、ようやく十五日、常設の販売店舗が立ち上がる。「一歩ずつ地域に浸透してきた。息長く『まちの豆腐屋さん』と呼ばれたい」と橋本さん。

手間をかけて作った国産大豆百パーセントの豆腐は「濃厚な味わい」と自信を見せる。寄せ豆腐や厚揚げ、がんもどき、豆腐デザートなど独自品種は十に上る。◎ひょうたんカフェ豆腐店 電話(700)8473