

2025.11.1 No.76

# ひゅまん

～ふつうをささえる～

笑顔が素敵な Kさんは、楽器の音、特にギターが好きです。音が聞こえると、思わず手拍子をしながら楽しんでいらっしゃいます。



**クレイワーク** 土に生命が宿る時 ～ハンディなんか、なんのその～

特集 座談会・テーマ:「物価高騰とどう向き合う?」後半

編集／発行 社会福祉法人 弘徳学園 TEL(086)272-0625

〒703-8283 岡山市中区赤坂南新町 6-1 FAX(086)272-5751

# クレイワーク



## 土に命が宿る時 ～ハンディなんか、なんのその～

2025年4月、岡山芸術創造劇場ハレノワで、デイサービスセンターすまいる主催の展示会をひらきました！この記事では展示会の様子だけでなく、私たちの活動の思いや、作品づくりのことも知っていただける内容になっています。（※クレイワーク展のパンフレットから一部をご紹介します。

また、「すまいる」では、いつでも作品をご覧いただけます♪気になった方は、どうぞお気軽にお立ち寄りください。お待ちしております！

すまいるでは、日々「日中活動の充実」を目標に、様々な活動に取り組んでいます。どのような活動を提供しようか悩んでいたところ、研修先で見学した陶芸作品に心を打たれ、「すまいるでも陶芸をやってみよう」と、スタッフが声に出したことをきっかけに、ご縁を頂いて（ご家族のご紹介）2021年より講師（黒住先生）を招いて月に2回、すまいるでの陶芸活動が始まりました。

少しずつではありますが利用者の皆さんの活動のひとつとして定着してきた陶芸。テーマである、「土に命が宿る時」～ハンディなんか、なんのその～には、重度の障害がある中で、利用者の皆さん一人ひとりが作り出す形そのものが魅力的であることを、そして、利用者の皆さんには得意なことがたくさんあり、誰も真似できないような作品を作り上げることが出来たときの感動を、たくさんの人に知ってもらいたいという思いがこもっています。

すまいるの魅力が一人でも多くの方に届きますように。



「ぢぎる」



～本人の持つ最大限の力でにぎる～  
1人で触ること、カタチづくるのが難しくても取り組める

「ちぎる」



～土の触感で「ちぎりたい」欲望に駆られる～  
大きな土の塊を小さくなるまでちぎり続けられる



「まるめる」

～指先や手の腹をつかってこねるように～  
まんまるや細ながいカタチのまるを作ることが出来る



「ろくろ」

～土のつめたさ・柔らかさにふれる～  
同じ方法でも全く違うカタチを作ることが出来る

「たたく」



～力いっぱい、同じところを叩き続ける～  
手のひらで大胆に叩くことが出来る

「えがく」



～描きたいように描く・真似をして描く～  
棒を使って自分で自由に絵が描ける

「くっく」



～指先でやさしく、時には強くつきさす～  
指先だけで模様をつくる事が出来る

## 【座談会:メンバー紹介】



**岡 正信**

所属:弘徳学園・本部  
厨房/栄養士



**國本 悠介**

所属:GH ひゅうまん  
管理者/共同生活援助



**家村 康弘**

所属:弘徳学園・本部  
事務所/総務課長



**森本 陽子**

所属:ひゅうまん/支援員  
(施設入所支援)

# 物価高騰②

〜支援現場から考える

わたしたちのくらしとこれから

【前回までのあらすじ】

物価の高騰によって、食費や小遣い等、お金の使い方に変化にも変化が生じていること。また、最低賃金が向上した結果、人件費の都合上、勤務時間の短縮をしいられている厨房の状況といった事を中心に議論を深めていきました。

※前半部分はQRコードを読み取って頂くと、弘徳学園HPで閲覧可能です。



情報発信室  
企画  
「座談会」

## 「ここから後半の内容になります」

司会:物価高騰が具体的に支援に及ぼす影響について語ってください。

國本:岡さんにお伺いします。GHでは休日の昼食は利用者の方々が買い物をして自己管理されています。そのため、どうしても栄養の偏りが見られる状況です。学園でも食材の質の維持が難しくなっていますが、今後、それによる健康被害や生活習慣病の増加で懸念されることはありますか？

岡:食材費の高騰により、栄養の偏りが懸念されますね。特に一人暮らしの高齢者は限られた年金の中で食生活を維持する必要があるし、ご飯やうどん、パンなどの炭水化物に偏りがちです。肉や魚といった、たんぱく質や野菜は高価で購入しづらく、ビタミン不足や栄養失調の問題が社会的に広がっています。

國本:なるほど…。最近、GHの利用者に『これはダメですよ』と注意したことがあります。昼食に一玉30円のうどん玉を4つ買ってきて、自分で茹でて、ホームの公物の出汁の原液をかけて食べていたところに遭遇し、その方と話をしたばかりでした。

岡:やはり、まずお腹を満たそうとするところ、ご飯やうどん、パンといった白いものに偏りがちになります。栄

養のバランスを考えると、もう少し工夫が必要ですが、食材費の高騰を考えると、難しいですね。

國本:そうですね…。彼の言い分も理解できますし、『他の物は高くて買えない』という訴えも良くわかります。たった20円の違いでも、それを高いと感じるかどうかは人それぞれですが、私もどちらかというところ考え方です。お腹いっぱいになる事と節約を優先して、4玉のうどんを食べる。でも、結果として生活習慣病になり、医療費がかかるようになってしまえば、それは本当の節約とは言えないと思います。量で満たそうとするとそういう食べ方になってしまふ。久しぶりにそうした姿を目の当たりにし、同じようなケースが増えていくのではないかと、健康被害について改めて考えさせられました。

岡:食費を削るほど栄養が偏り、体調を崩しやすくなります。結果、医療費の負担が増える等、悪循環に陥ります。その点、施設入所者の方々は管理された食事です。栄養はしっかり確保され、健康が保たれています。司会:厨房の最低賃金が上がっても労働時間を少なくして人件費を抑える話がありました。家村さん、弘徳学園はどうですか？

家村:社会福祉法人の収入は、基本単価と加算によって成り立っています。基本単価はサービスごとに決まっております。追加のサービスを提供すると加算を受ける

ことができます。しかし、近年は基本単価が引き下げられる傾向にあり、収益を維持するためには加算を活用せざるを得ない状況になっています。施設の定員数は決まっているため、収入の上限も一定です。例えば、40人の定員で基本単価が下がると、施設全体の収入は減少しますが、加算を活用して何とか運営を維持しています。しかし、定員を増やすことはできないため、根本的な収入の改善は難しい状況です。人件費も、国が定める配置基準に基づいた金額しか施設に入りません。その上、光熱費や物品の支払いなどの



負担もあるため、厳しい運営が続いています。福祉業界は人材不足が深刻であり、一般企業と比べて給与水準が低いのが現実です。こうした課題への対応として、平成23年から人材確保を目的とした処遇改善加算が国から支給されるようになりました。弘徳学園では、この処遇改善を基本給に組み込み、処遇改善がなかった頃と比べて職員の年間手取りは約60万円増加しましたが、それでも民間企業と比べるとまだ課題が残っています。処遇改善は国の予算から支給されるため、厚生労働省には財務省と交渉し、より安定した支援を実現してほしいところです。政策としては一時的な支援や交付金もありますが、長期的な改善にはつながりにくいのが実情です。今年、大企業の賃上げは17,000円でしたが、福祉業界では6,000円に留まっています。福祉は国の予算で運営されているため、この賃金の差をどのように埋めていくのか、今後の政策に注目しています。

国本：厚生労働省の福祉事務の資料を見たところ、昨年度の障害者施設職員の平均給与は約36万円と提示されていました。

家村：その平均給与は、年収を12で割った数字で、賞与も含まれています。一般企業はもう少し高く、平均38万円ほどでしょうか。全企業の平均年収は460万円を少し超えたくらいですね。福祉業界も処遇改善でこの水準に近づけようと調整しています。処遇改善手当

がなければ、福祉業界の平均年収は約36万円となり、非常に厳しい状況です。ちなみに弘徳学園では年収440万〜450万円ほどで、他の施設と比べると高いほうだと思っています。

司会：そこは弘徳学園の良い所ですね。

国本：物価の上昇が続く中、福祉業界の給与水準が低い状態が続けば、この仕事に夢を抱いて志望する人が減少し、業界全体の衰退につながるのではないかと危惧されます。実際、パート職員の中には、少しでも高い時給を求めてフルタイム勤務からダブルワークへ移行を希望される人もおり、給与面の魅力不足が人材流出の一因となっています。職種によって違いはありますが、福祉業界の時給が150円であるのに対し、一般企業では1,200円という場合、一見すると50円の差ですが、月額換算すると約8,000円の違いになります。このような給与格差が積み重なることで、より高い報酬を求めて人材が流出し、その結果として空いたシフトを無理に埋める必要が生じ、スタッフの負担が増加しています。そのような状況が積み重なる支援の質の低下に繋がりが、福祉業界全体でさらに深刻化する可能性があります。

家村：福祉業界は昔から「儲けを目的にしてはいけな」と言われてきましたが、給与が低ければ人材が集まらず、結果としてスタッフ不足になり、利用者支援にも影響が出てしまいます。悪循環を避けるためにも、

処遇改善の重要性は大きいですね。今、福祉業界の人氣が低下しており、福祉課のある学校も減少しています。学ぶ学生自体が少なくなっているため、人材を集めようとしても難しいのが現状です。求人をしても応募が集まらず、慢性的に人手不足が続いています。福祉の仕事の重要性を伝え、より多くの人に関心を持ってもらうことが課題ですね。

國本 物価が高騰している今、学生は少しでも給与の良い職場を選びたいと考えているでしょう。

家村 基本給の面で見ると、弘徳学園は一般の企業と同じくらいの水準にはなっていると思います。

司会 物価高騰の影響を受ける中で、施設の運営や人員確保に関する課題が浮き彫りになりました。これらを踏まえ、今後どのような工夫を凝らし、乗り越えていけるかを皆さんと考えていきたいと思っています。それぞれの立場からの意見を聞かせてください。

岡 現在、学園では、一食250円で食事を提供しているため、すべての要望に応えるのは難しい状況です。

好きなものを自由に選び、量を気にせず楽しむ食事は、学園に求めるのではなく、外出時に満喫してもらえるよう考えています。また、食材費を抑えるため、食材ロスの最小化に取り組んでいます。しかし、当日の食事キャンセルや通所者の急な休みにより、年間約800食のロスが発生しているのが現状です。このロスを

減らすことでコスト削減につながり、利用者の食事の充実に還元できると考えています。

司会 今、現在運用しているキャンセルのルールでは対策として不十分ということでしょうか？

岡 当日の午前9時までキャンセルを受け付けていますが、仕込みは前日に行うため、キャンセル分の食材はそのままロスになってしまいます。本来は2日前までに締め切りたいところですが、それでは当日の体調不良による欠席者が食費を負担することになり、余計な出費をさせてしまいます。そのため、現状の仕組みを維持しています。

國本 ロスが発生した際には、給食を注文していない居宅系のスタッフが活用できる仕組みを取り入れることで、無駄を減らしつつ効率的に食材を活用できるかもしれませんね。

岡 日々5〜6食、多い時には10食以上のロスが発生していますが、昨年からSDGsメニューを導入し、余った食材を有効活用しています。例えば、残った冷凍の揚げ物や魚、「ロquette」などを各事業所に個々の献立として活かしています。「魚より」ロquetteが良かった、「ロquetteのメニューでよかった」といった声もありながら、好評を得ています。また、大量発注による「コスト削減のスケールメリットも活用し、委託業者である工ムさんの規模だからこそ実現できる数千食単位の

調達が、弘徳学園にも大きく貢献しています。栄養面では、カルシウムの粉を混ぜるなどの工夫を施しています。ですが今後、物価が上がることはあっても、下がることは考えにくく、どこかで頭打ちするだろうと予測しています。



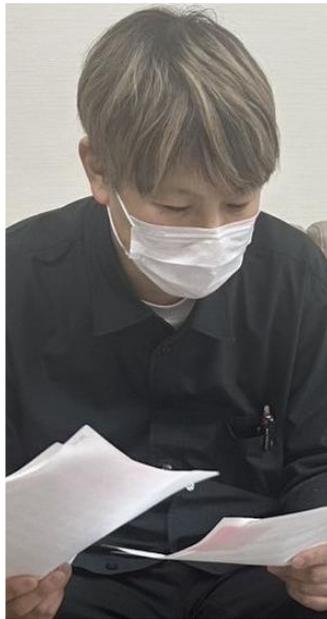
森本 入所施設では、集団生活の特性が強く反映されています。集団の良い面もありますが、個々の嗜好や行事への参加において、平等は難しく、我慢を強いられる場面も少なくありません。そのため、できる限り無理や我慢を感じることなく、快適なことを充実感を両立できる暮らしを目指しています。また、入所者の方々は、毎月1〜2万円のお小遣いの範囲でやりくりしながら生活しています。買い物や外出の際には、限られた予算の中で工夫し、豊かな暮らしを目指しています。

家村 障害者総合支援法により、利用者の負担額は年

金から月額<sup>25,000</sup>円を残すように上限が設定されています。そのため、水道光熱費が上昇しても施設の利用料金を引き上げることではできません。また、衣類や嗜好品などの購入も、この範囲内でお願いする形となっています。入所者の皆さんは、約10年前から毎月1万円の小遣いでやりくりしていましたが、現在の物価上昇を考えると、それで十分なのか気になるところです。特に、コロナ禍で外出を控えていた時期と比べ、今は自由に過ごせるようになったので支出も増えています。野菜の価格や宿泊費の高騰により、生活費全体が増加しているのに対し、年金収入は変わらない、本当に厳しい状況が続いていますね…。

**國本:**GHでは、安全や円滑な生活の為に必要な場面では、我慢の必要性を利用者に伝えていきます。例えば、預貯金が減少傾向にある利用者には、生活費の見直しや出資の抑制について助言しています。1万円の価値について説明しても、利用者が実感するのは難しいかもしれません。特に、昔からお金の使い方が変わらない方にとっては、これ以上預貯金が減ると生活保護を選択せざるを得ない状況になるため、慎重に話を進めています。以前は1万円で十分楽しめていたものが、物価の上昇により、欲しいものを買えず、お釣りもほとんど残らなくなってしまうました。そのため、「もっとお金を頂戴」と言われることもありましたが、現実的に難しいため、「一カ月使えるお金はこれだけです」と伝えていきます。特に、「いつまで我慢すればいい

のか?」という質問には明確な答えが出せず、対応に苦慮しています。また、食事についても、休日はスタッフの都合により出来合いのものを準備することがありますが、価格が上昇しています。弁当は一食700円ほどかかりますが、弘徳学園の給食を外部で発注する場合一食いくらになりますか?」



**岡:**外部委託の場合、一食あたり約650円になります。外食と比較すると栄養面でも優れ、「コスト面でもややお得といえます。ただし、エームさんの基準で弁当を作ることは難しいのですが、食事を施設で提供する形であれば対応が可能です。

**國本:**ありがとうございます。法人の強みを活かし、GH利用者の休日の昼食に本部の厨房も活用する事も視野にいれて、物価高騰に対応していこうと思えます。

**森本:**物価高騰やお金の仕組みについて、利用者と積極的に話をしていきたいと考えています。」昔と今で

お金の価値がどう変わったのか「自分たちが何にお金を使っているのか」を伝え、自分のお金を有効に活用できるように支援していきます。物価高騰による変化を理解する事は難しいと思いますが、経済が変化しても、安心して生活できるように、共に考え、学びながら取り組んでいきたいと思えます。

**岡:**限られた食材費の中で工夫をしながら、より良い食事提供を考えていきたいです。また、弘徳学園内だけでなく、廃棄予定の食品を必要な人や団体へ無償提供する「フードバンク」の仕組みを活用し、生活困窮者への支援や地域とのつながりを強めていきたいです。さらに、食費の価値を実感してもらうためにも、外食の価格と比較し、学園の食事が手頃であること、を理解してもらえる仕組みを考えていきたいです。利用者が食の選択に納得感を持ち、より充実した食事環境を作れるよう取り組んでいければと思います。

**司会:**総務、厨房、入所、GH、それぞれの立場から貴重な意見、ありがとうございます。物価高騰と並行して、福祉事業所に対する報酬単価が低く設定されている問題もあります。正直、工夫だけでは補えない危機を感じます。物価高騰対策の政策は所々行なわれていますが、福祉に携わる人たちの暮らしが安定するよう、点ではなく線としての取り組みを国にも頑張ってもらいたいと思います。今の苦勞は未来への貯金と考えて工夫と知恵で、明日へ繋げていきましょ。

**J O Y<sup>2</sup>フェスタ開催しました**

昨年は残念ながら開催できませんでしたが、今年には皆さんのお力添えのおかげで、無事にJ O Y<sup>2</sup>フェスタを開くことができました。屋台やステージも大盛況で、会場は終始にぎやかでたくさん笑顔に出会え、スタッフ一同とても嬉しく思っています。これも各関係事業所の方々をはじめ、お手伝いいただいたパートナーの皆様、ステージにご出演くださった団体様、そして祭りに関わってくださった皆様のおかげです。ご協力いただき誠にありがとうございました。今後とも変わらぬご支援をよろしくお願いいたします。



**ご寄付ありがとうございました**

脇西 知子様 小坂 明美様  
渡邊 堅司様 久保下 節子様 岡山友の家様

(順不同)

**F B から抜粋**

【第8回でんでん夏祭り〜こめらノスタルジー〜】  
雨予報で開催が危ぶまれたでんでん夏祭りですが、無事に開催出来ました🍡  
地域の方々や利用者の方々に来ていただき、なんと来場者200人越え！大盛況で終ることが出来ました。屋台のものはほぼ完売！でんでんの利用者の方々が制作したデコ商品、キーホルダー、多肉植物の寄せ植えも完売しました！来年に向けて作っていききたいと思います🌟ご協力いただいた皆様、また来場して下さった皆様、誠にありがとうございました。ございました。



**HP更新しています**

ホームページには、弘徳学園の概要、各事業所の紹介、そして広報誌のバックナンバー(白黒ページもカラーで掲載)などの情報が盛り沢山。また、各事業所のフェイスブックともリンクしていますので、お時間のある時にぜひ一度ご覧下さい。

(<http://www.koutoku.net/>)



**編集後記**

私事ですが今年で入職して早20年目になります。最近とくに時間の経過が速く、不思議でなりません。この仕事は支援職でありながら農作や陶芸、広報誌の作成など、あらゆる分野に挑戦する機会も多く、自分の未開の地を開拓するような魅力的な仕事です。今号で紹介した陶芸づくりは、素晴らしいはもちろん、実はひゅうまんでも、長年携わっています。そんな折、備前市美術館開館の記念にピカソの陶芸展が開催されたことを知りました。これまでは備前焼を中心に展示していたものが国内外の文化芸術も手掛けるようになったとのこと。「ピカソが陶芸？」と意外性を感じませんか？「人生100年」といわれるようになった現在とはかけはなれたその時代、ピカソは65歳で陶芸と出会い、創作活動を始めたのです。

自分たちの暮らす「街や物、人」といったつながりの中に、どこか惹かれる自分がいて調べてみる機会もふえました。そうすると、なんでもなかった景色が見違えて見える。これまた不思議な感覚に包まれるのです。

黒田 記代