

2025.WINTER

令和7年/冬号

vol.141

ほっかいどう福祉だより【しあわせ】

SHIAWASE



MY WORK

設立30周年
新冠ほくと園

Discover Hokkaido

優しい味わいの瓶牛乳
「ホロシリ牛乳」

INFORMATION

福祉のしごと
就職フェア



「ふくしる」は、「福祉」と「知る」を合わせた造語で、福祉をもっと知ってほしい、という願いを込めました。

福祉とアートをつなぐ アール・ブリュットの世界

障がいのある人たちが創り出すアート作品が、社会的な注目を集めています。自由で個性的な作品は多くの人の心を捉え、感動や共感を生んでいます。障がいのある人の芸術活動の支援に取り組む「かたるべの森美術館」を訪ね、見る人の心を揺さぶる作品の魅力を探りました。

障がいのある人の芸術

最近、テレビや雑誌などで目にされる「アール・ブリュット」という言葉。「生き(き)の芸術」を意味するフランス語で、専門的な美術教育などを受け

ていない人が創る、既成の概念にとらわれない芸術を表します。1940年代のフランスで提唱され、日本では1990年代に「障がい者の芸術」として知られるようになりました



商品のパッケージデザインや画集などからインスピレーションを受け、多様でユニークな作品制作に取り組む人もいます。

た。ほかにも「アウトサイダー・アート」や「ボーダーレス・アート」と呼ばれることもあります。
2020東京オリンピック・パラリンピック大会を機に、障がいのある人の文化芸術活動が推進されたことで、さらに注目されるようになりました。多様な表現方法や自由な発想から生まれ出される作品に心をつかまれる人も多く、アール・ブリュットに対する評価が高まっています。

心の琴線に触れる深い魅力

「社会福祉法人当麻かたるべの森」は、30年近くにわたり知的障がいなどがある人の創作活動を支援していました。2010年には、利用者さんの作品を常設展示する場として「かたるべの森美術館」を開設。企画展やワークショップなどを通し、障が

いた。ほかにも「アウトサイダー・アート」や「ボーダーレス・アート」と呼ばれることもあります。
2020東京オリンピック・パラリンピック大会を機に、障がいのある人の文化芸術活動が推進されたことで、さらに注目されるようになります。多様な表現方法や自由な発想から生まれ出される作品に心をつかまれる人も多く、アール・ブリュットに対する評価が高まっています。

た。ほかにも「アウトサイダー・アート」や「ボーダーレス・アート」と呼ばれることがあります。

2020東京オリンピック・パラリンピック大会を機に、障がいのある人の文化芸術活動が推進されたことで、さらに注目されるようになります。多様な表現方法や自由な発想から生まれ出される作品に心をつかまれる人も多く、アール・ブリュットに対する評価が高まっています。

た。ほかにも「アウトサイダー・アート」や「ボーダーレス・アート」と呼ばれることがあります。

2020東京オリンピック・パラリンピック大会を機に、障がいのある人の文化芸術活動が推進されたことで、さらに注目されるようになります。多様な表現方法や自由な発想から生まれ出される作品に心をつかまれる人も多く、アール・ブリュットに対する評価が高まっています。

30代後半から70歳近くまで、20人ほどが活動しています。

同美術館の創作アドバイザーを務める谷口奈津子さんは、16年前から利用者の創作活動をサポートしてきました。画家である谷口さんは

「利用者さんは、人からどう評価されるかではなく、自分が描きたいから描いています。それが絵を描く者にとっていつもやましいところです。作品の魅力にもなっているのだと思いまして」と話します。長年、創作活動を続ける人も多く、中には年を重ねるごとに、作品にすごいのうなものが出てくる人もいるそうです。

ただ描きたいから描く

かかるべの森美術館では、毎週火曜日に、利用者さんが自由に創作を行なう時間を設けています。現在は、



左/さまざまな画材を使い、個性豊かな作品が生まれます 中/創作活動は、利用者さんそれぞれのペースで行います 右/カラフルかつ細やかに独自の世界観を表現しています

作品を通して人とつながる喜び

創作活動中のアトリエを訪ねると、利用者たちが思い思いの表現方法で作品づくりに取り組んでいます。色鮮やかに独自の世界を表現する人、図鑑や写真集からインスピレーションを得て創作する人、驚くほど正確かつ緻密に建物を描く人。一心に作品と向き合う姿からは、想像力が表出した作品には、心の琴線に触れる魅力があります。そのことから「かたるべの森美術館」は、近年のアール・ブリュットへの評価の高まりについて「かつては障がいのある人が何かを作ったり、表現したりしても、無価値だとされていた。しかし、それは周囲の決めつけであつて、彼らの中にある感情や想像力が表出した作品には、心の琴線に触れる魅力があります。そのことに社会が気づき、評価するようになってきたのです」と説明します。同美術館に展示されている作品を見て

アトリエは、美術館の開館時間内であれば見学でき、制作の様子を間近で見たり、利用者さんと交流することも可能です。作品を通じ、人とつながることが、利用者さんの喜びになつてゐると谷口さんはいいます。

近年は、障がいのある人の創作活動に関心を持つ施設が増えていましたが、ノウハウや人材の不足などから、なかなか実践にはつながっていません。そうした施設には、「北海道アーティリスト・ブリュットネットワーク協議会」などがサポートを行っています。創造性豊かなアール・ブリュットの世界。多様性に満ちた表現は、障がいや芸術とは何かということを、改めて私たちに問いかけてきます。

アトリエは、美術館の開館時間内であれば見学でき、制作の様子を間近で見たり、利用者さんと交流することも可能です。作品を通じ、人とつながることが、利用者さんの喜びになつてゐると谷口さんはいいます。

2階の作品展示室。2025年度は企画展のほか、東京や旭川のギャラリーでの展覧会も予定しています

自身も画家として活動する谷口奈津子さん。利用者さんの作品を後世に残すことが今後の課題だといいます

谷口さんは創作活動をサポートする際、その人らしさを大切にします。アドバイスは最小限にとどめています。「画材の選び方を助言したり、意見を聞かれたら答えたたり。手や口を出しすぎないようにお手伝い

社会福祉法人
当麻かたるべの森
かたるべの森美術館

当麻町伊香牛2区
TEL.0166-84-2880

<https://katarube.jp/facility/katarube-museum/>



旧伊香牛小学校を改修し、2010年に美術館として開館。開館時間10:00~14:00（土日祝日休館）。観覧料300円。12月下旬から4月下旬まで冬季休館。



法人の事務局長を兼務する横井壽之さんは、芸術活動を取り入れた障がい者支援を推進してきました

MY WORK

障がいのある人が体験と経験を通して成長し 自立した未来を開くための支援を目指して



自立訓練のプログラムでは、利用者さんたちと会話をしながら、それぞれの意見や思いを引き出していく

加していたことから、新冠ほくと園には親しみを持つようになりました。「成田施設長には、大学のゼミ活動で新冠を訪れたときに障がい者福祉の話を聞くなど、お世話になつていました。卒業後の進路に迷いがあり、相談したところ『ミルトで働く

ないか』と誘っていただきました」。子どもの頃、ミルトでパンを作ることに憧れていたという八木さん。地域のお祭りなどを通じ、障がいのある人とも関わっていたことから「挑戦したい」と入職を決めました。

その後、ミルトで一年間パン作り

同法人では多様な体験と経験を通して学び、成長する中で、その人が持つ力を発揮できるようになる支援を重視しています。そこには、得意なことを仕事に生かし、自信と誇りを持って生活してほしい、という思いがあります。統括施設長を務める成田英司さんは「自分の適性や可

能性を知り、自分で将来を決定する力を養うために、障がいのある人こそ学ぶ場が必要」と言います。

今後、障がいのある人が地域の中で活躍できる環境や多様な職業選択を支援する場として、地場産業と連携を行い資格取得など「成長を支えるサービス事業」の展開を計画しています。



法人の業務執行理事と統括施設長を兼務する成田英司さん

力を養うために、障がいのある人こそ学ぶ場が必要」と言います。

今後、障がいのある人が地域の中で活躍できる環境や多様な職業選択を支援する場として、地場産業と連携を行い資格取得など「成長を支えるサービス事業」の展開を計画しています。



利用者さんとの関わりの中で、自分も成長できたと実感しています

支援を通して共に成長を



支援員の八木慶太郎さんは、子どもの頃から続けている雪合戦競技の楽しさを伝えています

八木さんは、自己理解の促進や対人関係を育む指導、就労に必要な知識と技術を身に付ける訓練など、幅広いプログラムを担当しています。時にはキャンプや釣りなどのレジャーを行うこともあります。そうした余暇の過ごし方を知るのも大切な経験なのだそうです。また、雪合戦のチームを利用者さんと一緒に、2024年には「昭和新山国際雪合戦」に参加しました。仲間と協力し、喜びを分かち合う経験を通じ、利用者さん

などを担当し、節婦ほろしりの里に異動。最初は、利用者さんの生活指導や就労サポートを行うことに戸惑ったそうですが、「自分にどんなことができるのだろう」と不安になりました。でも、成田施設長から『同じ年代の利用者さんと活動する中で、一緒に成長してほしい』と言われ、頑張ってみようという気持ちになりました

八木さんは、利用者さんの成長を支える中で自分も成長できたと感じています。例えば、以前は「マイナス思考でしたが、それでは良い支援ができない」と前向きな考え方をするよ

うに。現在の目標は新しい体験や経験を取り入れ、利用者さんに教えることで、「毎日が勉強」と笑います。

八木さんは、利用者さんと並に成長しながら、誰もが自分らしく生きられる未来を描いています。



「サポートセンターえましあ」の2階に併設されたビュッフェ形式の食堂

人を育てる生活・就労支援



法人の業務執行理事と統括施設長を兼務する成田英司さん

能性を知り、自分で将来を決定する力を養うために、障がいのある人こそ学ぶ場が必要」と言います。

今後、障がいのある人が地域の中で活躍できる環境や多様な職業選択を支援する場として、地場産業と連携を行い資格取得など「成長を支えるサービス事業」の展開を計画しています。

力を養う訓練を実施。就労移行支援は他法人と連携し、より多くの就労体験の機会を設けることで、職業選択の幅を広げています。「自立訓練と就労移行支援は各2年。特別支援学校の高等部を卒業した人たちが人間として成長するとともに、将来を考える大事な時期でもあります。ただ多くの可能性を見出してください」と成田さんは力を込めます。



有限会社 鈴の鳴る道
新冠町字緑丘24
TEL.0146-47-3178
FAX.0146-47-3924

*電話での問い合わせは8:00~17:00
(日中は配達などのため不在の場合があります)

<https://horoshirimilk.com>



代表取締役の石山一子さん

ご家族と長年働いているスタッフ

配達車で一軒一軒牛乳を届けます



牛乳の名前は新冠町が誇る名山
「幌尻岳」から取りました



瓶詰めを終えた牛乳を宅配用の
車に積み込みます

ホロシリ牛乳以外は飲めない、と言つてくれるお客様もいるんです

味の特徴はサラッとした飲み口。生クリームのような風味なのに、味わいはあります。これは75℃の低温で殺菌しているためで、一般的な高温殺菌牛乳と比べてクセがない、ビタミンや乳酸菌を豊富に含みます。「牛乳を飲み歩いて、一番おいしいと思った製法がこれでした。

ホロシリ牛乳は近郊に宅配するほか、新冠町の道の駅やホテルなどでも販売しています。また、町内の小中学校では、月に1回「ふるさと給食」としてホロシリ牛乳が提供されています。

地域の特産品として親しまれる一方、人口減少や高齢化の影響で宅配の契約戸数は減少しています。また、

ホロシリ牛乳を未来へ



左/新冠町の道の駅で大瓶(900ml)600円、小瓶(200ml)270円で販売。オンラインショップやきたキッチンなどでも購入できます。※店舗によって価格が異なります 右/牛乳の風味を生かしたチーズも人気

牛乳は近郊に宅配するほか、新冠町の道の駅やホテルなどでも販売しています。また、町内の小中学校では、月に1回「ふるさと給食」としてホロシリ牛乳が提供されています。

地域の特産品として親しまれる一方、人口減少や高齢化の影響で宅配の契約戸数は減少しています。また、



ペンチタイム
米や卵、牛乳など、新冠町の食材を生かしたメニューを楽しめる。一番人気はオムライスにハンバーグをトッピングしたセット(1600円)。食後はドリンクかソフトクリームを選ぶのもうれしい。
新冠町字節婦292-1 TEL.0146-47-3650 11:00~17:30ラストオーダー(土日祝日は~18:30)火曜・水曜定休



niikappu sweets marché みると
社会福祉法人新冠ほくと園が運営するスイーツとベーカリーのお店。北海道産クリームを使ったケーキが好評。ころ~り半熟チーズケーキ各190円は全国発送も。生いちごケーキ330円、栗モンブラン380円。新冠町字中央1-20 TEL.0146-49-0321 10:00~18:00 月曜定休(祝日の場合は翌日休)



名物のピーマン商品
道内出荷量1位を誇る苦みの少ないピーマンを使ったオリジナル商品。ピーマンの香りっぽのかな苦みを感じるピーマンようかん(560円)、ご飯と相性のいいピーマンみそ(550円)のほか、お菓子やアイスも。道の駅「サラブレッドロード新冠」などで販売。

※料金・価格は税込みです

ほんのり甘く、優しい味わいの瓶牛乳 鈴の鳴る道 石山 一子さん

馬産地として知られる新冠町で、長年愛されてきた牛乳があります。牛乳の製造・販売会社「鈴の鳴る道」を立ち上げ、こだわりの牛乳を地域に届け続ける石山一子(かずこ)さんを訪ねました。

Discover Hokkaido
北海道ものづくり
NIIKAPPU



生乳を無駄にしたくない

新冠町の中心部から車で10分ほど。緩やかな丘陵に畑や牧草地が広がる緑丘地区の小さな工場で「ホロシリ牛乳」が作られています。地元の生乳と独自の製法にこだわり、新冠町のふるさと納税の返礼品にもなっています。

ホロシリ牛乳を製造・販売するのは「鈴の鳴る道」。詩人で画家の星野富弘氏の同名作品に感動した代表取締役の石山一子さんが、本人の承諾を得て社名にしました。

石山さんが牛乳の製造・販売を目指したのは1980年代後半のこと。夫の政司さんと酪農を始めた石山さんは、生産調整によって、生乳を廃棄しなければならない現実に直面しました。「自分で加工ができる、生乳を捨てずにすむと考えました。縁があつて赤井川村に家族と牛十数頭を連れて移住し、乳製品の製造・販売を行う牧場で、3年間ノウハウを学びました」

人との縁に助けられて

1992年に新冠町に戻った石山さんは、牧場の再開と牛乳の製造販売に向けた開業準備を進めました。



75℃で15分間殺菌後、冷却した牛乳を瓶に詰めています

ところが、当時は牛乳製造施設の新設が制限されていたため、ようやく許可が下りたのは4年後の1996年でした。政司さんは家計を支えるために酪農ヘルパーを兼業し、それには10年ほど続きました。

完工先の開拓も課題でした。「牛乳の製造には最小ロットがあり、一定量以上で作らなければなりません。そんなに契約が取れるだろうか」と心配しましたが、友人たちが「ココミで宣伝してくれて、400本近い注文

が集まりました。人とのつながりに助けられてここまできました」と石山さんは感謝の言葉を口にします。

こだわり製法の瓶牛乳

ホロシリ牛乳の製造は週に4日、早朝から行います。殺菌を終えた牛乳の瓶詰め作業を担当するのはベテランのスタッフさん。手際よく瓶をレーンに並べ、充填(じゅうてん)が終わると紙の栓でふたをします。1日の生産量は、大小の瓶を合わせて400~500本程度だそうです。

味の特徴はサラッとした飲み口。生クリームのような風味なのに、味わいはあります。これは75℃の低温で殺菌しているためで、一般的な高温殺菌牛乳と比べてクセがない、ビタミンや乳酸菌を豊富に含みます。「牛乳を飲み歩いて、一番おいしいと思った製法がこれでした。

よ」と石山さんは笑顔を見せます。瓶で飲む牛乳のおいしさを知つてほしいという思いから、昔ながらの瓶牛乳にこだわっています。また、ミルクコーヒーにはフレーバーではなくコーヒー粉末を使い、甘さ控えめくコーヒーにはフレーバーではなく作るチーズもミルクの風味が生きていると評判で、今後は種類を増やすし、販路拡大を目指しています。

愛情を込めて作られるホロシリ牛乳。その優しい味わいはすっと変わらず、新冠の地に根ざした味として愛され続けていきます。

人手不足などから、牧場は新規就農者に譲り、現在は町内の酪農家から良質な生乳を仕入れています。ホロシリ牛乳を未来につなぐため、商品開発やチーズの発掘にも取り組みたないと石山さんは言います。

乳。その優しい味わいはすっと変わらず、新冠の地に根ざした味として愛され続けていきます。

SHIAWASE クロスワード

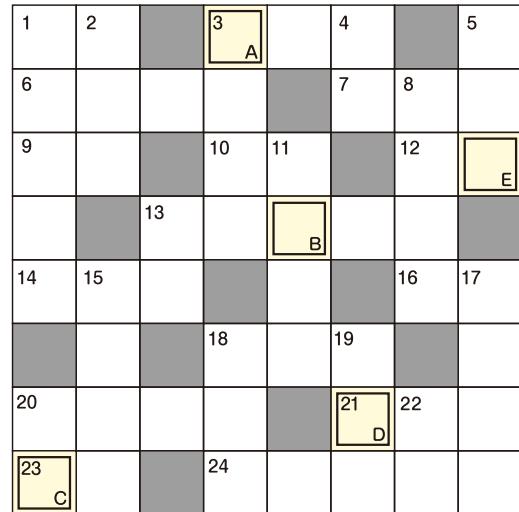
Q.二重マスA～Eでできる言葉は何でしょう？

[タテのカギ]

- 1 体が雪で目は炭団、腕は木の枝が定番
- 2 大勢が見ていることは衆人○○○
- 3 今号も本紙の○○○○は福祉現場の写真
- 4 寄席の最終演者が当日の利益を総取りしてから分配したことが語源
- 5 すでに得ていた権利、○○○権
- 6 記事に登場した、独自の感性の芸術作品「アール・ブリュット」は○○○○語
- 11 令和7年は○○○○100年にあたる年
- 13 凹の反対は？
- 15 サ高住の「サ」ってナニ？
- 17 食事に関わるエネルギーの単位
- 18 印刷に欠かせない液体
- 19 心臓がハツなら、肝臓は？
- 20 ○○の東西を問わず
- 22 年越しで麺類といえば？

[ヨコのカギ]

- 1 足元から部屋全体を暖める○○暖房
- 3 冬季の入浴は○○○ショックにご用心
- 6 和金、出目金などが有名な魚
- 7 スキーヤーが高い所へと運ぶ設備
- 9 「山車」を2文字で読むと？
- 10 ネズミ⇒?⇒トラ
- 12 ことわざ。○○あれば苦あり
- 13 江別市にある北海道立○○○○○は蔵書数が100万冊以上で道内最多
- 14 タオルなどで体をこする、乾布○○○
- 16 くじなどの外れを俗語で
- 18 わけ、由緒のこと
- 20 人を呼んだり合図するための鈴やベル
- 21 「馬鹿」を何と読む？
- 23 餅つきで使う道具はキネと○○
- 24 上記の縁のマークは四つ葉の○○○○○



こたえ

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

作：石田竹久



セット内容は、W納豆(50g×2)が4個、ひきわり納豆(70g)が3個、三連納豆(30g×3)が2個。厳選した大豆は、契約栽培された地元・俱知安産「ゆきしづか大豆」を100%使用。納豆づくりに大切な水は豊富な年間湧水量を誇る羊蹄山の湧水で製造しています。良質な大豆と羊蹄山の湧水でじっくり炊き上げ熟成させました。ふっくらした歯ざわりと風味豊かな大豆の味わいをご賞味ください。

お問い合わせは(社福)黒松内つくし園羊蹄セルフ(俱知安町)、電話0136-23-0425へ。

*秋号の答えは「ブンカノヒ」でした。
当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。



応募のきまり

締め切り:2025年2月28日(金)23:59

応募方法:右の二次元コードよりご応募ください。

ハガキの場合は①クロスワードの答え②郵便番号③住所④氏名(フリガナ)⑤性別⑥年齢⑦電話番号⑧お勤め先⑨本紙の感想を明記の上、〒060-0001 札幌市中央区北1条西7丁目プレスト1・7(4階) 北海道民間社会福祉事業職員共済会「しあわせ」係までご応募ください。

※皆さまから寄せられたご感想などは本紙に掲載させていただく場合があります。掲載された方には「しあわせ」オリジナルグッズをプレゼントします。

読者さんからのお便り Voices

秋号(140号)を読んで

外国人介護労働者は老人介護が中心だと思っていたので、本紙を読んで驚き、サポート窓口などすばらしい取り組みについてじっくり読ませていただきました。
(名寄市・Yさん)

近年、他の施設への見学、視察などに行くことが難しくなってきてるので、他の施設等の様子を知る事ができるのがとても良いと思っています。
(旭川市・Tさん)

福祉のしごと就職フェアに協賛します

福祉の職場への就職を希望される方、福祉の仕事に关心のある方等を対象に、福祉の仕事の魅力や福祉職場の具体的な情報提供等を行う「福祉のしごと就職フェア」を開催します。福祉職場での就労をお考えの方・関心のある方は、お気軽に足をお運びください。



【開催日】3月2日(日)

【時間】10:00～15:00(受付開始9:30)

【場所】札幌ビューホテル大通公園(札幌市中央区大通西8丁目)
地下2階ピアリッジホール、クロレストホール

【開催内容】
・参加法人の採用担当者と直接お話しをすることができる個別面談コーナー
・各法人が1分間で魅力を伝えるPRタイム
・資格取得・福祉の仕事に関する相談コーナー

【問い合わせ】北海道社会福祉協議会 北海道福祉人材センター
(直通電話)011-272-6662

ほっかいどう福祉だより【しあわせ】

SHIAWASE

発行/一般社団法人 北海道民間社会福祉事業職員共済会

札幌市中央区北1条西7丁目 プレスト1・7 4階

TEL.011-251-3828 FAX.011-251-3848

<https://www.kyousaikai-shiawase.jp> [Email] kouhou@kyousaikai-shiawase.jp