

～障がい・難病をお持ちの方と一緒に働くパン屋さん～

## 利用者さんインタビュー！

エスプリドゥに通う利用者さんを独占インタビュー！利用までの経緯、どんな作業をしているか、今後の目標などなど、たくさんきかせてもらいました(^^)



### 利用者さんプロフィール

- ・Iさん 男性 58歳
- ・高次脳機能障害
- ・取得手帳：身体傷害手帳、精神保健福祉手帳
- ・性格：向上心が強い、神経質などところがある
- ・エスプリドゥ歴：約3年

「とにかく行動すること、それが一番のリハビリです」

●スタッフ…Iさん、よろしくお願ひします。早速ですが、まずIさんの障がいについて教えてもらってもいいですか？

○Iさん…はい。今から約七年前に、就寝時に急に脳梗塞になりました。それで脳の機能が障がいが残りました。主な症状は軽度の右半身麻痺、吃音（どもり）、記憶障害です。

●記憶障害というのは、具体的にどの程度ありますか？

○脳梗塞後はいろんな記憶がなくなりました。たとえば、私は結婚していて妻と双子の息子がいますが、不妊治療でやっと授かった双子の男の子でした。しかし自分には彼らの小さい頃の記憶しかないんです。脳梗塞前の残っていた最後の記憶では、だいたい二、三歳くらいの双子と遊んでいました。脳梗塞を起こして病院で目を覚ますと、とっくに青年になった息子たちが目の前にいたんです。息子たちは今、二十四歳なので、息子に関する約二十分分の記憶がごっそりなくなっただけになります。

●それは…衝撃的ですね。

○はい。小さくて可愛かった息子たちが急に大人になっていてびっくりしました。

●吃音は？確かにたまにどもることはありますが、今は普通に話せていますよね。

○脳梗塞後の一年間は全く話せませんでした。相手は発語ができないため、もどかしい思いをしました。話せるようになったのはリハビリ施設に行ってからです。

●リハビリ施設というのは？  
○正確には覚えてないんですが、たしか約一



Iさん作成中のカレーパン

●正確には覚えてないんですが、たしか約一



食パンは週3回作成



かなりこだわりを持って作成されています！

年入院して、退院後は脳卒中患者を受け入れる練馬のリハビリ施設に入所してたんです。そこで発語のリハビリと、当時は麻痺もひどかったため、歩行や体を動かすリハビリをしました。とにかく早く回復したいの一心で、話せるようになりたい！歩きたい！動きたい！って思って無我夢中で訓練しました。

●その反骨精神でここまで回復したんですね。リハビリ施設にはどのくらいいたんですか？

○そこには一年いました。その後、当時の相談支援の支援員の方にエスプリドゥを紹介してもらって、ここに通所することになりました。

●練馬からわざわざ江戸川区に引っ越したということですか？

○はい。リハビリで症状は軽くなりましたが、障がいがある事に変わりはなく、「二十四時間必ず誰かがそばにいる環境で生活してほしい」という家族の意向がありました。そのため作業が出来る場所と同時に、入居するグループホームも探すことになりました。エスプリドゥは同じ法人でサクレというグループホームもあるので、同時利用しやすいと思います。江戸川区に引っ越しました。

●それでエスプリドゥに通うことになったんですね。実際、通うようになってどうでしたか？

○ここは脳梗塞後初めて働いた場所です。もともと飲食関係で働いていたので、パン作りも好きで、パンをもっと作りたいという気持ちで特にリハビリに繋がっている気がします。パン生地をこねたり触ったりしていると、事故の前の自分に戻れるような感覚があるんです。

●飲食関係での経験があったんですね！ 具体的にはどんな仕事をしていたんですか？

○エスプリドゥの前は某飲食店のフランチャイズオーナーをしていました。自分で売り上げを管理したり、従業員を指導したり。あとは寿司屋や割烹でも働いたことがあります。

※高次脳機能障害：病気やけがによる脳の損傷を負うことで脳機能に障害が出ることをいいます。それが原因で日常生活や社会生活に支障が生じます。Iさんの場合は、睡眠中に起きた脳梗塞がきっかけで、脳の機能に障がいが残りました。脳にはさまざまな働きがあり、損傷した部位によって注意障害、遂行機能障害、記憶障害、失語・失行・失認、社会的行動障害など、現れる症状が違います。



コロネは毎日作成。  
難しい製パンですが、Iさんが作ったコロネはとてもきれいです。



手先を動かすことが良いリハビリになると教えてくれたIさん。  
ツイストもお手のものです！

●今、エスプリドゥではどんな作業をしていますか。  
○主に食パン作り、菓子パン作りを行なっています。食パンは山型、角食、具入りと全ての種類を作っています。  
●かなり幅広く作業をしていますね。ちなみに苦手な作業ってありますか？  
○苦手というのではありません。でも実は以前、甘食作り挑戦したことがあるんですが、難しくてやめてしまいました。甘食は生地を絞り袋に入れて両手で絞って形を作る工程があるんですが、生地が硬く思うようにきれいに形が作れませんでした。麻痺が残っているせいで生地を上手に絞れなくて断念したんです。それは今でも悔しく思っています。  
●悔しい経験も色々されてきたんですね。そんなIさんにききたいんですが、もしこれからエスプリドゥに入ろうか悩んでいる人がいたら、利用者の立場として何を伝えたいですか？  
○まずは行動することが大切だと思います。悩んだり考えたりする前にとにかく足を運んで、一回見学や体験をしにきてほしいです。そのうえで違ふと思ったら、そのとき次の手をまた考えれば良い。とにかく行動すること。それが自分にとっては一番のリハビリになりました。だから悩んでいる人にもぜひそうしてほしいです。  
●最後に、Iさんの今後の目標を教えてください。  
○やっぱり就職することですね。今はエスプリドゥでリハビリを兼ねてパン作りの経験を積んでいます。いづれはそれを活かして飲食関係に就職したい。そこで家族に心配をかけないくらい回復してバリバリ働きたいです。そしてもう一度、家族と一緒に暮らしたいです。  
●Iさん、たくさんお話をお話をきかせていただき、ありがとうございました。

見学&体験  
受付中です！  
お気軽に  
お問合せください

障がい者総合支援法  
就労継続支援B型事業所  
エスプリドゥ  
事業所番号：1312303223



↑ブログ & Instagram更新中♪

〒132-0033  
東京都江戸川区東小松川  
1-13-1 1F・2F  
TEL：03-5879-4792  
FAX：03-5879-4793

税込220円

～夏の新品～

税込180円



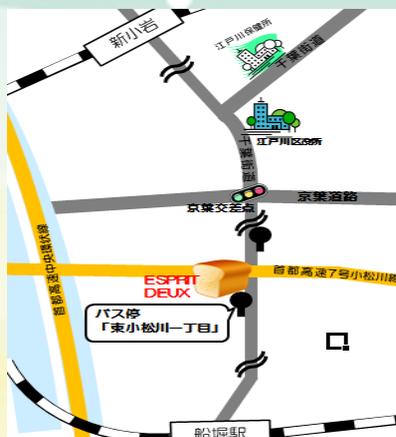
夏の三色パン

レモンあん・あんずあん・マンゴークリームでさっぱり♪



しびれ麻婆

夏はピリッと辛い揚げパンで！



- JR「新小岩駅」バス10分
- 都営新宿線「船堀駅」バス5分
- 東京メトロ東西線「葛西駅」バス15分
- 都営バス「東小松川一丁目」下車徒歩1分

他、亀戸・錦糸町・平井・一之江からも都営バス1本