

障害者施設 頑張ってます

本格的なボリュームも満点

中華料理 五行山 日高町

日高町富川地区の市街地

にある「中華料理 五行山」は、豊富な品数とボリューム満点の料理が人気の店だ。施設利用者の丁寧な接客も好評で、昼時には家族連れや会社員など多くの地元客が訪れ、約30席がほぼ連日満席になるにぎわいぶりを見せている。

札幌市の中華料理店で修業した料理長の松野託巳さん(41)が主な調理を担い、本格的な中華料理を提供する。人気メニューは具たくさん「五目あんかけ焼きそば」(850円)やジュシーな「若鶏唐揚げ」(600円)など。厨房では障害のある利用者が食材の下処理を行っており、松野さんは「おいしい料理を作るために欠かせない工程を

ハメモV日高町富川南1の6の30、☎014566・2・2355。営業時間は午前11時〜午後2時。夜はテイクアウト

接客丁寧 地元客に人気

任せています」と語る。

町内の社会福祉法人愛光会が「地域に住む障害者が安定して働ける場を」と2006年にオープン。現在は同法人が運営する就労継続支援B型事業所「ホープフ

ル和」の利用者8人と、同法人の職員6人が働く。

利用者は厨房で料理の仕込みに携わるほか、ホール業務として配膳や接客を行う。そのうちの一人、木下憂真さん(20)は「お客さんの『おいしかった』『また来ます』という言葉がうれしい。将来、一般就労する時は接客業に就きたい」と話した。

地域住民の気持ちは根強い。新型コロナウイルスの影響が懸念される状況下でも、常連客の多いランチは客足がほとんど変わらないという。一方で宴会客が激減したためディナーは休止しており、テイクアウトメニューの充実を力を注ぐ。

「利用者が『料理人の手伝い』ではなく『店の主役』として働き、活躍できる環境づくりを大切にしている」と松野さん。利用者との交流を通じて「障害に対する偏見が少しでもなくなるような場でもありたい」と力を込める。(横田望)



④「中華料理 五行山」の店内。ランチは多くの地元客らでにぎわう
⑤「五目あんかけ焼きそば」