

おいしくて、身体にやさしく、人に優しい「ぱん食店 こさり」

今瀬政司（NPO 法人市民活動情報センター代表理事、法政大学特任研究員）

組織名：NPO法人 生野共働の家

(2012 年現在)

所在地：「ぱん食店 こさり」大阪市生野区巽北 4 丁目 13 番 20 号

「ウィールチェアー」大阪市生野区桃谷 3 丁目 10 番 7 号(第 2 店舗)

代表者：代表理事 今井 満彦

創業年（設立年）：1988 年（法人化 2009 年）

業種：小売・サービス

主商品・サービス：パン・クッキー等の製造・販売、オーガニックカフェ、
自然食品の販売（他に、グループホーム運営）

スタッフ数：「ぱん食店 こさり」正規 10 名（健常者 4 名、障害者 6 名）、
非正規 1 名（健常者）

「ウィールチェアー」正規 3 名（健常者）、非正規 7 名（障害者）

売上高（2011 年度）：「ぱん食店 こさり」21,000 千円（別に補助金 7,400 千円）

「ウィールチェアー」3,200 千円（同 5,900 千円）

運営理念等：「おいしくてより安全なパンづくり」、「障害者と健常者が対等に共に働くこと」



プロとして誇り高き「おいしくてより安全なパンづくり」

大阪市生野区の地下鉄北巽駅からほど近く、「天然素材・無添加」の大きな文字の看板がかかった 3 階建ての建物。それが、おいしくて、身体にやさしくて、そして、人に優しいパン屋さんとして、地元の人から評判の「ぱん食店 こさり」である。

「こさり」では、「おいしくてより安全なパンづくり」を理念に、素材一つひとつに細かくこだわってパンを作っている。パンの生地はすべて、国内産小麦、天然酵母、生イーストを使って焼いている。副材料にも気を配り、野菜や果実、レーズン、クルミなどは無・低農薬、有機栽培のものを使っている。パンに入れる具も、ほとんどすべてが自家製造で、餡、クリーム、ジャム、ピザやカレーのソースなども自前で作っている。チリトマトウィンナーパンのチリソースも、玉葱を刻むところから自前で作る。

オーダーパン（対応パン）も積極的に製造・販売しており、糖尿病の人には砂糖を使用しないパン、アトピー性皮膚炎の子供には卵を使用しないパンなど、顧客の要望に応じたパンを次々と開発している。「こさり」のパンがすごいのは、身体にやさしくて安全な上に、味が他の多くのパン屋を勝るほどに美味しいと評判なことである。パンと共に製造・販売するクッキー等も食品添加物を入れずに無添加で作っており、店内に併設する喫茶でもメニューはすべて無・低農薬、有機栽培のものを使用している。

アトピーの子供たちに“友達と同じパンが食べられる”感動を

最近アトピー性皮膚炎の子供が多く、パンを食べさせられなくて困っている母親たちが多く。普通のパン屋では、パンをやわらかく膨らませるために、卵や乳製品などが当たり前のように入っており、アトピーに影響があるからである。子供たちが通う保育園でも、給食でパンを出す際には、アトピーの子供だけご飯を食べてもらうなどの対策を取ることが多い。そうした中、アトピーでも食べられる対応パンの注文を受けた「こさり」では、卵や乳製品を入れなくてもパンの生地がかたくなりくいように、代用品として菜種油を入れてやわらかくする工夫をした。また、パンの種類ごとに工夫をして、例

えば、メロンパンでは卵を抜いて、その代用品にかぼちゃを使って黄色い色を出すようにした。それにより、アトピーの子供も友だちと同じ種類のパンを平等に食べられるようになった。

こうした「こさり」独自のパンは評判となり、保育園では逆の発想も生まれていった。アトピーでない他の多くの子供たちが、アトピーの子供に合わせたらいいのではとの考えから、アトピー用に「こさり」が開発したパンを全ての子供たちに出すようにしたのである。そして、「こさり」には多くの数まとまった単位でパンの注文が来るようになった。今では、10箇所ほどの保育園に「こさり」独自のパンの販売を行っている。店舗販売では雨の日などに売れ行きが落ちる時もあるが、保育園では安定して購入してもらうことができ、運営の基盤を支える重要な柱となっている。

地域に密着し開かれた経営で売上アップ

ぱん食店としての「こさり」は、障害者の共働作業所としての顔も持っており、その立ち上げは24年ほど前にさかのぼる。1988年11月、身寄りのない重度重複障害を持った1人の青年の家として発足し、その住居の1階部分を手づくりパン製造作業所（旧店舗）として活動を始めた。それまで多くの共働作業所では内向きの仕事が多かったことから、地域と密着し、仕事に活気が出て、毎日買ってもらえるものは何かと考えて、「手作りパン」の店をやることにした。今でこそ、障害者が健常者と一緒に働くパン屋は珍しくなくなったが、「こさり」は全国でそのさきがけ的な役割を果たした。「こさり」の店名は、ハングルで「ワラビ」の意味で、“地域にしっかり根付き、根気よく、力強く成長する”という思いが込められている。

創業当初は、パンがなかなか売れなかったが、様々な形で営業活動を展開することで定期的な注文を獲得していった。車イスの障害者スタッフらは、街頭や駅前、区役所前などで“ゲリラ”的に販売を行うなど試行錯誤を繰り返した。1993年には、第2店舗「ウィールチェアー」を開店し、パン・クッキー等のほか様々な自然食品を仕入れて販売を始めた。そして、「こさり」を始めて10年過ぎた頃から「新しい展開をしよう」との機運が高まり、2000年7月、スタッフらが資金を出し合って、現在の大通りに面した店舗を開店（移転）した。それにより、売上アップとともに、スタッフの待遇改善と「脱作業所」、そして地域に開かれた人的交流の促進を一層図っていった。

創業当初は、奇異の目で見られることの多かった障害者スタッフの出張販売も、今では地域の人々に認知され、喜ばれるようになっている。大阪市役所や大阪府庁、大手家電メーカーの工場、地元の高校、老人ホームなどで定期的に出張販売をしている。毎日出張販売する区役所の庁舎内では、窓口へ行く経路の一番良い場所で販売させてもらっている。

創業当初から貫かれる「人に優しい共働経営」

「こさり」の経営では、役員も一般スタッフも、障害者も健常者もすべてのスタッフが皆「対等に共に働く（共働）」という理念がベースになっている。「こさり」には、知的・身体・精神の様々な障害を持ったスタッフがおり、一人ひとり異なる性格や特技が個性となって仕事の分担にも活かされている。障害者も健常者と同様に一人でも欠けると業務に支障が出る。毎月1回スタッフ全員が集まって報告・議論するスタッフ会議でも、「こんなことが気になる」とか、「ここをこうしたらどうか」などの意見を自由に出し合い、共働で運営する姿勢を貫いている。パンの新商品開発でも、スタッフ全員が試食し、皆でこれだったらいけるとなった段階で店に出している。

地元で評判のパン食店として24年間の歩みを支えてきているのが、こうした「おいしくてより安全なパンづくり」へのこだわりと「人に優しい共働経営」という一貫した理念なのである。（今瀬政司）