【就労事例部門】

MEP賞　中村　優子

飲食店で周りと自分の特性を活かした働き方のかたち

特徴は、初めて視覚障害者を雇う企業だった為、どうサポートできるのか、自分がどうしたいのかを3つ明確に確認しました。されて嫌な支援、嬉しい支援、してほしい支援を提案しました。

例えばキッチンでハンバーガーやドリンクの担当の仕事で私はモニターに注文が映るのですが見えません。解決策はモニターの文字を読んでもらいます。

これは周囲にも注文のミスが減るというメリットがあります。

私ができること

①お肉、食材の位置を暗記する
②ソースや具材が必要な商品をその場で3-4つ暗記する
③揚げ物の数や保存場所、ラッピングした商品をどこへ流すか把握する
④声かけを自分からすることで周りも安全に怪我なく動けるようになる
⑤色が似ているソースには色テープを貼ってわかるように工夫する

この5つと「周りを助ける」ために普段から声をかけておく、落ち着く空間作りをしています。持病を抱える人など様々な人がいます。私は人に助けを求めるのが苦手なので、この方法をとって就労しています。レジは色が見えずできません。包丁でバーガーを切れば半分に切る予定が1／3になってしまうなどハプニングはつきものですが、これが視覚障害者の新しい働き方になればと思います。

審査員コメント

3療キャリアでの経験や課題認識をもとに、飲食店という、次のハードルに向けて、果敢に、積極的に考え、トライしていることにエールを送ります。

様々な工夫でハンバーガーショップで働けることに感銘を受けました。自分自身の特性を知り、周囲に理解を求める力の源を教えてください。

中村　優子

約10年の3療（あんまマッサージ指圧師、鍼灸師）の就業中に視覚障害の上司から暴言や性被害などを経験したキャリアの後、コロナ禍を機会にライトハウスで白杖と点字とパソコン訓練を受けるきっかけができ外へ行動を起こす。
「視覚障害者は3療と事務しかない」の枠を外す為に、1人で動画作成しUSJやレストラン、OriHimeなど企業へ転職活動を経てハンバーガー店へ。
3療の仕事で遭遇する様々な問題、視覚障害者の犯罪や就労の問題、ゆるい日々について動画でつたえている。
就労のコツは社会と本人が視野を広げ常識のメガネを外し遠くを見ること。