# ☆こころをこめてとどけます☆
## ～「おいしい☺」その一言のために～

「いらっしゃいませ！」大きなあいさつとともに店員の動きが慌ただしくなります。「ご来店ありがとうございます。ご注文お決まり次第、お伺いいたします。」と元気よく接客をされているのは、１０２号でも紹介させていただきました足羽ワークセンターの寺野佐央里さんです。

平成21年度６月より、利用者の方の働く機会の提供と、一般就労に向けた技術向上を目的として、福井県庁横、県議会館に「県議会食堂あすわ」がオープンしました。

おかげさまで１周年を迎え、利用者の方、職員ともにお客様に喜んでいただけるよう営業しています。

### 笑顔でおいしく☆

「県議会食堂あすわ」に入店すると一番に目に入るのは、接客をしている利用者の方の笑顔です。オープン当初は、緊張からか言葉遣いや態度にもぎこちなさが感じられましたが、今ではその緊張も和らぎ丁寧な接客をしています。

では、どういったことに気をつけているのか聞いてみました。

ここに来た最初のころはとても緊張し、うまく話せるか不安がいっぱいでした。今はお客さんと話すことが楽しくできています。笑顔が得意なので、その笑顔でお客さんが「また来たい」と思ってくれたらうれしいです。

寺野 佐央里

接客中も必ず笑顔です☆

### 調理でおいしく☆

提供している料理の中に、利用者の方が実際に作ったものもあります。

例えば、定食についてくる小鉢の料理。その小鉢は主に、寺野ひと美さんが味付けを、村岡眞美さんが盛り付けを担当されています。

そのことについて、お二人に聞いてみました。

実際にお客様の口に入るものを作るので、毎日緊張しています。調理員さんに味見してもらう前に、何度も何度も自分で味見をしながら調理していきます。

少しでもおいしいと言ってもらえるように作りたいです。

寺野ひと美

味付けは特に慎重です。

盛り付けをするときはまずはキレイにキレイにすることを意識しています。

お客様が見たときに「なんじゃこりゃ…」と言われないように。うまく出来たときのお客様の顔を想像して盛り付けています。

村岡眞美

お客様の笑顔を考えながら…

## みんなでおいしく☆

「県議会食堂あすわ」では調理・接客の支援として調理員も配属されています。利用者の方とともに「おいしい」をつくるためにどういった工夫や、支援をしているかを、山﨑・宮下調理員に聞いてみました。

利用者の方も職員も協力しています。

山﨑：利用者の方には本当に料理を楽しんで作っていただけたらと思い支援をしています。楽しんで作った料理と作らされて作った料理との味は格段に違いますね。

宮下：そうですね。料理を作るときは、必ず作り手のおもいが入ります。

厨房内でも殺伐とした雰囲気の中ではおいしい料理は作れません。利用者の方も職員も良い雰囲気の中で調理することで、みなさんが「また来たい」と思える食堂にしたいですね。

山﨑：利用者の方が全力で作った料理を提供し、おいしいと言っていただけることがいちばんの喜びです。利用者の方も自分たちが作るとなると、責任をもって作ります。その姿勢が大切なのではないでしょうか。責任＝お客様へのおもい、そういう風に私は考えています。

宮下：仲良く作る料理はおいしいものですし、あたたかい感情やおもいの入った料理は、やはり何よりもおいしいと思います。

調理員
**山﨑 よし子**
**宮下 富恵子**

今回取り上げた「県議会食堂あすわ」では、接客や調理を通して『こころ』のあり方、あり様を利用者の方に伝えています。

利用者の方も職員も料理を提供する中で『こころ』を形に変え、おもいを伝えています。

元気なあいさつや盛り付け、味付け。そのすべてに、お客様に「喜んでいただきたい」というおもいがこめられています。

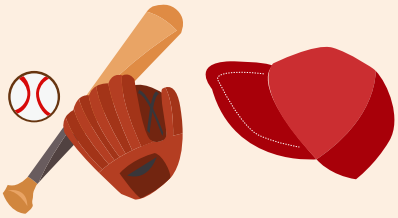
そして、お客様の「おいしい」その一言をより多く頂けるよう「県議会食堂あすわ」は、これからも『こころ』をこめて営業を続けていきます。

## みんなの広場

### 頑張れ！ホワイトシャーク！

平成22年7月18日、足羽ワークセンターの利用者の方のソフトボールチーム「ホワイトシャーク」が、ウィングカップ（知的障がいのある方が出場するソフトボール大会）に出場しました。チームメイト一人ひとりが協力しチーム一丸となり試合に臨みました。

その中で、今回初出場の坪田洋樹さん〈27歳〉が、各監督推薦表彰で選出されました。今年の10月には秋の大会が開催予定です。「ホワイトシャーク」の活躍に乞うご期待！



### おめでとうございます♪