

mitaka

はなの会たより

地域に生きる ～どこで働き・どこで暮らし・誰が支えるか～



三鷹はなの会広報誌

2025年8月8日発行



らしく芸術活動共同作品 ～夏の花火～



～目次～

表紙 (1)

令和7年度事業計画 (2、3)

星と風のカフェ 17Anniversary (4)

Topix&Info 星風マート in 市役所 (5)

青山緑水 - Matuzaki Column(6、7)

編集後記(7)

李さんのちょこっとレシピ (8)



令和7年度NPO法人三鷹はなの会 事業計画について



小規模作業所設立40周年、この節目の年、私達は障害福祉事業を継続してきた歴史を振り返りながら、これからの5年10年先を具体的に考えていく一年にしたいと思います。

時代、状況、環境、制度、価値観、様々な物事が大きく変わりましたが、私たちの理念は変わりません。

「私たちは、障がいのある一人ひとりの意志を尊重し、地域の中で、主体的に充実した生活を続けられるよう、個々に応じた適切な障害福祉サービスを提供することを目指しています。」

この理念を持ち続け、今まで以上に地域に根差した法人として、ゆるぎない運営を目指します。

また令和7年度は時代の流れを踏まえながらも、刻一刻と変化する状況を迎い入れ、三鷹はなの会らしさを忘れずに前向きに進んでいく一年とし、事業計画における重点課題を設定いたします。

(事務局長 加藤 亮一)

【三鷹はなの会 令和7年度事業計画における重点課題】

(1) 社会福祉法人はなゆめ、三鷹市心身障害者(児)親の会との連携の強化

社福はなゆめとの連携をさらに強化し、5年後を見据えた事業の運営、計画、展開、発展を共有し三鷹市での障害福祉推進に努めます。令和7年、私たちは小規模作業所設立から40年目を迎えました。社会福祉法人はなゆめ、三鷹市心身障害者(児)親の会と体制を構築し、実行委員会を中心に、来春開催される記念式典準備に努めます。

(2) 障害者総合支援法改正案、報酬改定の分析と理解

障害福祉報酬改定から2年目、障害者総合支援法に基づく障害福祉サービスのあり方(法令、政省令、報酬)を検討し、三鷹はなの会の事業のあり方、長期計画を策定していきます。

また国、東京都が実施している各手当等を適切な事業運営を確保し受託していきます。

(3) 生活介護事業の安定化

6年目を迎える「らしく」の安定運営を図ります。自己決定、自己表現の支援を向上させ、「利用者本人を主体とする支援」の充実に努めます。

(4) 地域生活支援・居住支援事業の安定化

関係機関との連携し、社会資源の活用含め、課題である利用者及び家族の高齢化に対応したグループホーム事業を進めていきます。

(5) ぴゅあネット事業の強化

社会参加、地域・福祉交流を積極的に進め、さらなる事業強化に務めます。地域の共生社会化への取組みとし、三鷹市との連携を強化していきます。

(6) 地域法人協議会活動の推進

東京都手をつなぐ育成会地域法人協議会の一法人として、令和7年11月に開催される全国大会、全国研修大会の取組に積極的に参画します。「ともに生きる社会を目指して」大会テーマを国民、都民、三鷹市民に広く呼び掛ける機会とします。

【事業内容】

特定非営利活動法人 三鷹はなの会

法人所在地 〒181-0013

東京都三鷹市下連雀 1-8-22 HYビル 3F

電話 0422-24-8408 FAX 0422-24-8409

(1) 障害福祉サービス事業

- ① 生活介護事業
 - ・らしく (定員20名)
- ② 共同生活援助事業
 - ・グリーンコート(定員4名)
 - ・グリーンコート:かのん (定員6名)
 - ・グリーンコート:ハーベスト (定員4名)
- ③ 指定特定相談支援事業・指定障害児相談支援事業
 - ・障がい者相談センターともに

(2) 三鷹市委託事業

- ① 共同生活援助事業
 - ・グループホーム ピアいのかしら (定員6名)
- ② 一時保護事業
 - ・ピアえきまえ (定員2名)
- ③ ぴゅあネット事業
 - ・星と風のカフェ

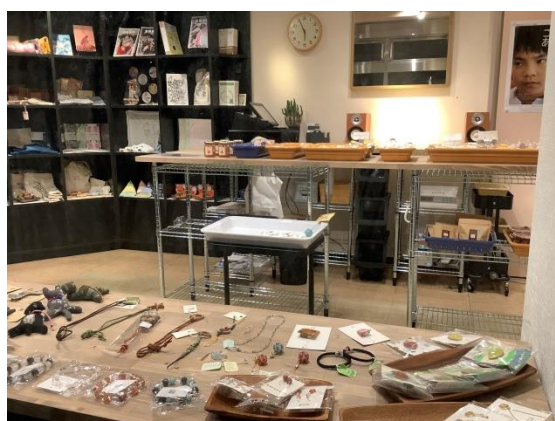




17

ANNIVERSARY
YEARS

ぴゅあネット事業
星と風のカフェ



2008年7月、ぴゅあネット事業（三鷹市障がい者施設等自主製品・販売ネットワーク事業）を三鷹市より委託し、アンテナショップ「星と風のカフェ」はオープンして7周年、18年目の営業を展開しております。

偏に事業にご理解を頂いている三鷹市民のみならず、ネットワーク参加法人のみならず、三鷹市役所のみならずのおかげでここまで運営を続けることが出来ました。

障害を抱えた方の工賃を上げること、市内にこれだけの障害を抱えた方が製品を作り、暮らし、営んでいることを啓発し続けてまいりましたが、時代も変わりぴゅあネット事業には更なる展開・発展を期待されていることも実感しております。

他の自治体では見られない事業委託を受けていることを再度実感し、業績に留まらず共生社会の実現に向けて、飛躍的な企画・計画でこの事業をさらに盛り上げていきたいと思えます。（加藤 亮一）

TOPIX & INFORMATION

星風マート in 三鷹市役所

2025.7.29-30 開催



星風マート in 市役所が、
2025 年 7 月 29、30 日の2日間
にわたり、三鷹市役所1階ロビーにて
開催されました。

多くのお客様にご来場いただき、
にぎわいある販売会となりました。

皆さま、ご協力いただき、
誠にありがとうございました。



らしくも販売会に
参加しました!



青山绿水

Matuzaki Column Vol.1



「兵や山滴れて千曲川」

梅雨の気配をあまり感じぬまま、
気が付けば猛暑、酷暑の夏が来ていま
した。もっと早くに梅雨明けしてい
たんじゃないのか、と言いたくなるこの暑
さ。ただただ負けています。降参です。
今はただ秋が恋しいばかりです。

つわもの
したた
ここで一句、「兵や山滴れて千曲川」

「山滴る」

は夏の季語。
夏になると、
山の樹木は
青々と緑深く
繁ります。そ
の勢いを「滴
る」(したた
る)と表現し
ています。
私の生まれ



故郷は 信州

上田。盆地の

中にありま

す。真ん中を

流れる千曲

川は、北信濃

を超える

信濃川と名

前を変えて

新潟市で日

本海に注ぎ

込んでいます。7月のこの時期、まさに山滴

る上田盆地を千曲川が北上していくので

すが、その周辺は「兵どもが夢のあと」、戦

国時代に多くの合戦がありました。多くの

兵(つわもの)が天下統一の夢を追い、駆け

回った場所でもあります。

私の生まれ育った上田原という場所は

1548年に上田原合戦という戦がありま

した。当時の北信濃の雄、村上義清があ

の信玄公、武田晴信を破った戦です。武田側

は板垣信方、甘利虎泰など有力武将が討ち



取られ、信玄初めての負け戦となりました。今でも田んぼのあぜ道に古い五輪の塔が点在し、古の昔ここで戦があったことを教えています。

先日実家に帰った時、東京と変わらぬその暑さにびっくりしました。兵もこの暑さでは戦にならないだろうと思える猛暑でした。

さて、私事になりますが5月に古希を迎えました。生活介護「らしく」の利用者の皆さん、職員の皆さんにお祝いをしていただき、紫のちゃんちゃんこまで着させていただきました。三鷹の親の会の要請を受けて作業所(当時のゆうゆう舎)を始めてからちょうど35年目。人生の半分を障害のある皆さんと過ごし、ここまで来たのは奇跡のようなものです。あらためて皆さんに感謝申し上げます。

その35年前と今では、法律や制度も大きく変わり、良くなったこともあれば、ちょっと待った！ もあります。私の場合はちよ

と待った、の方が明らかにたくさんあります。私たちの福祉サービスは、利用者とか障害者とかで括ってしまうものではなく、人格ある個人を相手にしているものだと思っています。

この暑さはまだまだ続きそうです。みんなと一緒に笑顔と笑い声で夏を乗り切りましょう。(理事長 松崎 伸一)



【編集後記】

はなだより volume12(2025年8月8日発行)をお読みいただきありがとうございます。様々な情報を皆さまにお届けできることを本当に嬉しく思います。

8月に入り厳しい猛暑の毎日が続いています。体調を崩しやすい季節になりましたが、皆さま、いかがお過ごしでしょうか？

8月と言えば三鷹阿波踊りですね。今年も三鷹はなの会は、社会福祉法人はなゆめと共に三鷹市心身障害者児親の会の「はな親連」として参加します。各事業所の利用者様と一緒に踊って楽しみたいと思います。皆さま是非一緒に踊りませんか？ 参加されない方も応援の程、どうぞよろしくお願いいたします。

今回のちょこっとレシピは体調管理、免疫力アップ料理をご紹介しました。効果は個人差がありますがぜひ試してみてください。夏バテない様にごゆっくりお過ごしください。

(本部事務局 李 艶)



李さんの
ちょこっと
レシピ

糸瓜（へちま）と スペアリブのスープ

へちま【糸瓜】は色々な料理にできる便利野菜で、さわやかな風味でさまざまな調理が可能。さらにビタミンやカリウムなどの栄養素も豊富で外観や涼し気な緑色から、夏季に人気のある食材として知られています。

料理自体はとてもシンプルですが、へちまの甘みとスペアリブのコクがでて、すごくおいしいです！このスープは夏伏、今の時期しかつくれません。

旨味が溶け出したスープは栄養たっぷり、夏バテ防止に最適！ぜひお試しください。(李 艶)

【食材】

へちま

1本

スペアリブ

4本

棗、クコの実

あれば2, 3個

生姜、ネギ

お好みの量

塩

適量



【作り方】

- ① 土鍋にスペアリブ、生姜、水を1ℓ入れ火にかけます。
- ② 沸騰したらアクをとり、棗を入れて中火で肉が柔らかくなるまで煮ます。
- ③ へちまを入れて柔らかくまで煮て、最後にクコの実、塩をいれて完成です。

MITAKA
HANANOKAI



2025年(令和7年) 8月8日発行

【編集・発行】NPO 法人三鷹はなの会 本部事務局



〒181-0013 東京都三鷹市下連雀 1-8-22

下連雀 HYビル 3F

TEL 0422-24-8408 FAX 0422-24-8409

【発行者】松崎 伸一 【編集担当者】須藤 恵