

## ショコラボ・グループ代表からのご挨拶

ショコラボ・グループは、障がい者・高齢者・健常者が共生するコミュニティを作り、仕組みづくりで社会に貢献することを企業理念に掲げ、お陰様で10年が経過します。

グループで総勢100名を超える中、主に知的障害や精神障害の方々を中心に、身体障害者の方など約6割の仲間達が障害手帳を保有しながらも職場で活躍してくれています。

福祉事業は一般社団法人AOHが担い、民間事業では株式会社ショコラボが担う二体制で、障がい者の働く場の創出と給与水準の向上に日々邁進しています。

当初は全国初の福祉のチョコレート専門工房として、2012年11月に「ショコラボ」(CHOCOLABO)という屋号で福祉事業所を開業し、障害者総合支援法の下、彼ら彼女らがイキイキとワクワク感を持って働けるように努めて参りました。

2019年7月には、カカオ豆から板チョコレートまでワンストップで作るBean To Bar(ビーン トゥ バー)という製法で作る本格的なチョコレート工房を立ち上げ、障がい者の方々に労働基準法や最低賃金法が適用される工房やショップを展開しています。

創業10周年にあたる本年(2022年)には、戸塚カントリークラブ[横浜市戸塚区名瀬]の隣接地で、約600坪以上の敷地に江戸時代に建立(天保七年、1836年)した古民家を、バリアフリー工事・耐震補強工事など足掛け三年を掛けて社会福祉施設に改修工事して、福祉の古民家レストラン「久右衛門邸」をオープンしました。

春には筍が採れウグイスが囀り、夏には蛍が舞い、秋には燃えるような紅葉、冬には凜とした空気に満天の星、など日本昔話に出てくるような自然溢れる里山に囲まれた本格派フレンチレストランです。地元の小学生など子ども達の課外活動・自然体験学習の場にもなっていて、今後もインクルーシブ教育の場としての活用も期待されています。

チョコレート事業は「美味しく社会貢献」をテーマに有名百貨店・大手航空会社・ホテルなどのお取引先に恵まれ、2022年5月に開業した福祉の古民家レストラン「久右衛門邸」も「自分へのご褒美が社会貢献になるレストラン」として様々な記念日などでくつろぎの場としてご愛顧頂いております。

我々が目指したいのは、障がい者の方々の職業選択肢の幅を広げて、ワクワク感を持ってイキイキと働ける環境を創り出すこと。

障がい者の方々を健常者の既成概念の枠組みにはめ込むことではなく、彼ら彼女らの個性・特性を無理に矯正するのでもなくて、そのままの形で仕事になるように創意工夫すること。まさに、ジグソーパズルのピースの場所を探す如く、あるいは、当てはまる場所自体を創出すること。

手作りチョコが全く同じモノを二つ作れないが如く、ヒトも体格・感性・育った環境などがヒトそれぞれ違うわけなので、他のヒトと同じである必要はありません。

だから、ショコラボ・グループでは「ひとつひとつ、違っていい」というキーコンセプトを大切にしています。

言うは易し行う難しですが、決して諦めず、彼ら彼女らの可能性にチャレンジし続けるショコラボ・グループであり続けたいと思います。

今般、久右衛門邸を開業できたことで、ショコラボ・グループとして6次(1次×2次×3次=6次)産業によりやく着手でき、多岐にわたる障がい者の方々の職業選択肢が広がりました。

つまり、チョコの製造やレストランの厨房では第二次産業、・スイーツ販売、レストランのサブ(給仕)、納屋カフェの接客では第三次産業、加えて、古民家レストランの広大な里山では筍彫りや季節の果実採り・お庭の造園作業など第一次産業にも触れることができるような体制がようやく整いました。陰日向からショコラボ・グループを応援してきて頂いた方々のご支援の賜物と改めて感謝申し上げます。

今後も、我々の理念や活動に共感・賛同して頂ける方々と、ワクワクしながら、クリエイティブな発想でコラボレーションしながら、常に進化して参りたいと思います。

引き続きご声援・ご支援の程宜しくお願い申し上げます。

2022年10月吉日  
ショコラボ・グループ  
代表 伊藤 紀幸