

● みんなで仕事のリズムをつくる ●

17 茗荷塾 ワークショップ さかもと



住 所 大津市坂本6丁目26-4
電 話 077-578-0147
ファックス 077-536-6335
E-mail mmws@mail.bbexcite.jp
U R L <http://www.mjws.jp/>

定 員 就労継続支援B型 20名、自立訓練 10名
開所時間 9:00～16:00
休 業 日 土、日、祝（土曜は開所日あり）
工賃(賃金)額 平均 15,000 円
利用料の有無 法で定められた通り、実費負担
実 習 受入れ可
昼 食 給食（1回350円）または各自持参。
設置主体 社会福祉法人 美輪湖の家大津
運営主体 社会福祉法人 美輪湖の家大津
事業種別 就労継続支援B型、自立訓練(きずな)の多機能型
事業内容 企業下請内職、近江神宮清掃、老人施設のメンテナンス、
製麺事業（2019年4月～）
開設年月日 2002年4月1日



就労継続支援B型では、企業の仕事をたくさん受注していて、だれかの合図があるわけでもなく、材料や商品をスムーズに運搬し、どんどんとお仕事をこなしていく姿はとても頼もしい。障害をもっている人同士が働くカタチをお互いに作っている。

自立訓練では、4年間という大切な期間を使って、一般就労に繋げるための学習やいろいろな体験をしていきます。茗荷塾ワークショップさかもとでは、日々の仕事やたくさんの経験を通じて、一般就労へ結び付けていく、明るく、楽しい事業所です。



歴史のある坂本で、一般就労を目指したい人達が、日夜奮闘し、努力をしています。仕事の内容は、企業の内職を中心に、近江神宮の境内清掃・老人施設等のメンテナンス、農作業等、幅広い仕事に従事しています。手慣れた人達の作業なので、1日に数千程の箱折りが出来、製品の搬入や仕事の確保は大変ですが、皆が日々楽しく、笑顔で取り組んでいる姿や表情を見ると、頼もしく、日々成長した姿を感じられます。

また、自主製品の仕事として、「玄米粉」を用いた「玄米粉麺/玄米生パスタ」を製作しています。滋賀県内で栽培された農薬不使用の発芽玄米のみを使用し、小麦は一切入っていないため、グルテンフリーでアレルギーをお持ちの方でも安心です。「のどごしツルンのモチモチ食感」を合言葉に、美味しく食せるものを作っています。