

— 1月17日 社会福祉法人でんでん虫の会 全体研修会 —

「なんでんの」ってなんでんの？

13年目のでんでん虫の家「山田錦プロジェクト」は、たくさんの方の並々ならぬご支援をいただきながら、今日まで歩んできました。法人内でその詳細を知る人が少なくなる中、プロジェクトについての理解を深めようと、関係者の方々をお招きして研修を行いました。これまでの歴史や携わった方々の思いを知り、関係各所や地域の皆様に改めて感謝するとともに、今後もこのプロジェクトを継続し、たくさんの人に「なんでんの」を味わっていただきたいと強く感じました。

山田錦プロジェクト実施内容



純米酒「なんでんの」命名の由来について

地元のお酒なので方言を使った候補の中から選ばれました。
「なんでこんなにおいしいの？なんでんの、このお酒？」
おいしさに驚きつつ、飲んだ方が笑顔になられることを想像して命名されました。

～登壇者の講演より～



でんでん虫の会
評議員
出井 利之氏

「なんでんの」に使用される酒米の王様である山田錦。その誕生の歴史、優れた特性、最良の産地とその条件などをお聞きし、昼夜の寒暖差、谷間、粘土質を備えた東条地域は最高の産地であることを再認識しました。



剣菱酒造株式会社
醸造部 部長
藤田 雄一氏

「なんでんの」の製造を引き受けていただいた経緯や、清酒の製造方法と特定名称の清酒の表示についてもお話しいただきました。製造過程の奥深さを知り、清酒への関心が高まりました。

～職員の感想より～

「なんでんの」について知らなかったので教えてもらい感動しました。「田植えしませんか」その一言から13年もの大きなプロジェクトになり、どんなことでもみんなでチャレンジしたら新しい道が広がると思いました。田植え、稲刈り、その他もっと売れるようにするには、知ってもらうにはどうしたら良いか、共に考えてみたいと思いました。

～全体研修会 午前の部～

「コミュニケーションのタイプについて」

講師 株式会社シンクパース
代表取締役 井上 雄紀氏



円滑なコミュニケーションを図り、職場環境の向上を目指す研修を行いました。タイプ別チームに分かれ、自分達のタイプの特徴を把握しました。そして別タイプの方と接するときにお互い気をつけるポイントを話し合いました。最後にその発表を通して、別タイプの人と互いに理解合いました。

タイプの違いを受け止め、相手に合わせたコミュニケーションすることが良好な関係を築く鍵になることを学びました。



～職員の感想より～

タイプの違いを理解することで、これまで個人の性格や力量の問題として捉えていた行き違いを、冷静に振り返ることができた。相手に合わせて伝え方を調整する視点は、日常業務や職員間の関係づくりにおいても有効であり、現場で意識していきたいと思いました。



質の高い支援を実現し、利用者の生活の質向上につなげよう

職員は段階に応じた外部研修を受講し、研修で得た知識を現場で共有して、業務に反映しています。事業所全体で支援の質向上を目指し、利用者さんに喜んでいただけるよう努めてまいります。

～研修受講者の感想より～

相談支援従事者初任者研修 (10月10日)

「本人中心の支援」が何より大切で、利用者の方がどんな生活を望み、どんな人生を歩みたいのかを考えながら支援することが、一番重要だと改めて感じた。利用者さんが自分らしい生活を送れるように、広い視野と現場の視点の両方を大切に支援していきたい。

サービス管理責任者 基礎研修 (10月12日)

サービスを提供するにあたり、サービス等利用計画や個別支援計画の重要性がより明確に感じ取れた。その元になる現場の記録の質が上がると計画の質も上がる。そうすれば利用者の人生をより豊かなものにすることを学び、まずは自身の記録の質を上げられるよう努めたい。

三木精愛園セミナー『思い込みを思いなおそう』

(11月21日)

「利用者の強みと弱み」を見つけることは大切だが、そこに注目しすぎて、利用者の可能性や活動の幅が狭まったり、チャレンジのチャンスを見逃しているかもしれないと感じることがある。そんな時は他の職員と話し合い、様々な視点から利用者をとらえてその人の個性を輝かせるような支援を目指していきたい。

多職種連携力を高める研修 (11月26日)

高齢、障害など分野の枠を越えて「他職種」が「多職種」と連携するには、自分の思いや意見だけではなく、他の職種の役割や意見を尊重することが大切だと学んだ。今後利用者の高齢化などに伴い、多職種の連携が必要になった際は、普段関わりのある私達が、利用者の思いを伝えられなくてはいけないと感じた。

2025年
10/1～11/30

「赤い羽根共同募金」×「でんでん虫の家」

募金百貨店 ご協力ありがとうございました！



パン工房カラコル「おすすめパン」売上1個につき10円を赤い羽根共同募金へ寄付するプロジェクト(募金百貨店)の売上により1,970円の募金が集まり、店頭に設置された「赤い羽根共同募金」募金箱と共に、加東市共同募金委員会へお届けしました。皆さまご協力いただきありがとうございました。

2026 チョコフェア

ミニクロデイツ
(チョコ) ¥220



2月のおすすめパン

チョコリング 180円

お花の形のふんわり
ちぎりパンを
チョコでコーティ
ングしました。



チョコチップメロン
¥150



チョココロネ
¥130



中にチョコが
入っているよ！



温めても
おいしい！

チョコマフィン
¥250



パン工房
カラコル
Caracol

加東市吉井768-5 (吉井信号角)

TEL 0795 (20) 1990

FAX

営業時間 AM10:00～PM5:00

定休日 土・日・祝日

2/11(水)祝日は営業いたします

— 商品はすべて税込価格です —

でんでん虫の家 パン工房カラコルは
指定障害福祉サービス事業所です