



宇田 貴弘さん

Topic 01 毎日違う「しあわせ豆富」と向き合う観察力

「最初は周りの人の仕事をよく見て、ちゃんと仕事をするって認めてもらうところから始めました」と宇田さん。

「しあわせ豆富」づくりは、大豆の状態や温度、機械の使い方など、ほんの少しの違いで出来が変わる“生き物のような仕事”。

「毎日違う豆腐に向き合うのは大変だけど、その微妙な違いを見つけて調整するのが面白いんです」と宇田さんは語ります。



Topic 02 利用者と一緒に作る楽しさ

愛らんど畑野では、障害のある子どもや利用者が、「しあわせ豆富」を色々な場所で販売しています。

「ただ売るだけじゃなくて、作った豆富をきれいにまとめて届けるのが大事なんです。利用者たちが自分たちの手で売り上げを得て、賃金をもらえるのは大きな喜びですね」と宇田さん。

自分の作った「しあわせ豆富」が誰かの手に渡り、さらにそれが利用者の成長や自立につながる——そんな社会活動の一部になっています。

Topic 04 地道な仕事が生むやりがい

「『しあわせ豆富』作りは地道な作業の連続。でも、その中で生まれる発見や達成感は格別です。同じ作業でも毎日違う出来に向き合うことで、自然と考える力も身につきます」と宇田さん。

利用者と一緒に作業することで、楽しさや達成感は何倍にもなります。



Topic 03 朝5時からのルーティン

宇田さんの1日は、朝5時の目覚ましでスタート。

「まずはコーヒーマシンを淹れて、一息つきながら今日の作業を頭の中で整理します」と宇田さん。

その後、前日に仕込んだ大豆や道具の準備を確認。朝食は軽めに済ませ、すぐに出社の準備を整えます。

「休みの日でも、ゆっくりコーヒーマシンを飲む暇はほとんどありません（笑）。でもこのルーティンがあるから、入社後すぐに集中して『しあわせ豆富』作りに取り組めるんです」。

Topic 06 高校生へメッセージ

「『しあわせ豆富』作りは経験がなくても始められる仕事です。最初はわからなくても、やってみることで楽しさややりがいに気づけます。自分の手で何かを作り、誰かのために届ける喜びは他では味わえません。

もし『やってみたい』と思ったら、ぜひ挑戦してみてください。新しい発見や学びがきっとあります」



投票は公式LINEから

