

広報部会会員による就業現場レポート(第5回)

確かな腕と細やかなサービスで
地域に愛され続ける職人たち

刃物研ぎグループ



刃物研ぎグループの概要について

営業日

東陽作業所…毎週木曜・金曜 9時～16時

千田福祉会館…毎月第1又は第3土曜12時半～16時

大島作業所…毎月第4火曜10時～16時

亀戸研ぎ処…毎週土曜(第1土曜除く) 9時～15時

グループ人数

現在7名

配分金

月額約2万円前後 ※技能や経験年数による

「みんな喜んで帰ってくれるし、また来てくれる」

研ぎの技術はもちろん、気持ちも込める。預かった包丁の錆をとってキレイな状態で返したり、使い方のアドバイスや修理の相談にも乗る。最近は飲食店の方から包丁研ぎの依頼や、近所の学校からハサミの研ぎ依頼、海苔屋さんから海苔切り包丁の研ぎ依頼など様々な相談が来るそうです。



センターとしてやる以上、
ある程度のレベルで
研げるようにならないとね。



母の代から使っている包丁を
直してくれないかと言うから
柄の修理をしてあげたんだ。



みんなで少しずつ勉強
しながら今日まで来たよ。



一緒に頑張って
みませんか？

「好きこそ物の上手なれ」就業会員募集中！

「今のメンバーは元々細かい仕事をやっていた方が多いかな。好きで始める方は覚えが早いよ」技術の習得には時間を要する。また、砥石など道具を揃えるのにお金もかかる。それでも興味があって、仲間と一緒に経験を積んでみようという方には是非1度来てほしい。見学だけでも大歓迎とのことでした。

利用歴20年以上！？の常連さんを発見

取材中、千田に作業所があった時代から通っているというお客様に遭遇。仕事が丁寧で安価でとても助かっているとお話でした。

地域からも愛され、技術の向上のため日々研鑽する皆さんの姿は輝いていて、とても清々しい気持ちになりました。