



女性が気になるモノの生産現場を訪ねる「ときめきファクトリー」。今回は、島田市の障害者支援施設「りなむ」が天然素材を1カ月熟成させて手作りする無添加せっけんを紹介する。  
(大須賀伸江、写真部・浅井貴彦)

アロマオイルの香りが漂う工房で、色鮮やかに利用者の10月1日、島田市金谷町の障害者支援施設「りなむ」

# 優しくて 安心ラッフルに 香り優素材 香安カ



手作りの化粧せっけん  
障害者支援施設「りなむ」(島田市)

せっけんのラインアップは定番8種類に四季の限定品など合わせて約20種類。マーブル模様やカラフルなものなど見た目も愛らしい。地元産の緑茶の粉末やミカンハチミツ、ココアパウダーやヨーグルトなど素材に食べ物を用いることも多く、一見菓子作りのよう。「雑貨ではなく、顔を洗える『化粧せっけん』として登録した。材料費は高くなるけれど、食べ物を原料にしたら安心かなって」。アロマオイルの香りに包まれた工房で、管理者の薬剤師柳川久子さん

は話す。  
この日は白地にチョコレートの模様が美しい「スイートマーブル」せっけんを作った。ずんどうにオリーブ油、ココナツ油、パーム油などを入れて熱し、混合オイルを作る。別の容器で水酸化ナトリウムを水で溶くが、こちらは発熱するため、氷で冷やす。  
混合オイルと水溶液がいずれも45度になったら混合オイルにアロマオイル(スイートオレンジとペパーミント)を加える。水溶液を

こぼれ話

柳川さんと横山さんは「ママ友」。知的障害がある柳川さんの長男が高等専門学校を卒業するタイミングで、「伸び伸びと働ける場所作りをしよう」と一念発起し、横山さんら数人を誘って活動を始めた。パン工房では国産小麦を使用し、自家栽培の野菜を用いたサンドイッチなどが開店以来人気を集めるが、パンは消費期限が短く、1日の人の往来に売り上げが左右されるという弱点があった。せっけんは消費期限が長く、作業の多様化にもうってつけの素材として、二本目の柱にすることに。柳川さんがハーブ・アロマセラピー専門店「生活の木」に問い合わせると、同社の専務が製造方法の手ほどきに来てくれた。専務の言葉「いいことすればいいがよし」は今も利田者の合言葉。

## 茶の粉末など使い約20種類

足して混ぜ合わせ、最後に溶かしたココアパウダーで模様を作りながら型に流し込む。1日保湿しながら寝かせた後、1カ月間熟成させ、アルカリ性から弱アルカリ性へとゆっくり変化させる。カットしたせっけんは角を削り、ビニールで包み、紙で包装するなど作業を細分化している。

工房は広くないが、少人数での作業を好む人には心地良い居場所

になる。柳川さんとレシピを考案する製造者の横山宏美さんは設立以来、「施設利用者の個性に合った作業メニュー作り」と「消費者に選ばれる物作り」の両方を追究してきた。りなむを運営するNPO法人こころの菅原小夜子理事長は「慈善で買ってもらうのではない、買い求めてもらう物作りは利用者の生きがいにつながる」と2人の姿勢を応援する。  
せっけんは2011年の発売後、大

型ショッピングセンターなどでも販売している。16年のクリスマスには審査で選ばれ、デパートにも商品が並ぶなど、評価を得てきた。2人が利用者連れて行くと、人が大勢行き交う販売スペースに商品が陳列されている様子を、うれしそうだという。



混合オイルと水酸化ナトリウム水溶液を別々に作り、それぞれ温度を45度にする



2つを混ぜたものに、ココアパウダーを加える



別の容器でマーブル模様を完成させる。この後保湿し、1カ月間熟成させる



熟成を終えたせっけんをカットする



ピアノ線を配したカット専用の機材は手作り

こころの工房

◆りなむ 柳川さんと仲間たちが設立したパン工房が始まり。2009年、島田市のNPO法人こころが運営するB型事業所(授産的な活動を行いながら一般就労の準備をする事業所)となり、11年に県の許可を得て化粧せっけんの製造と販売を始めた。今は1階がパン

工房で、2階にせっけん工房と軽作業室を設けている。  
・島田市金谷中町2100-1  
・<0547(46)1687>  
・オフィシャルサイト<<http://www.hcc-kokoro.jp>>

静岡新聞(2019年9月27日の夕刊)に  
りなむ(静岡金谷支店前)の石けん工房  
に関する記事が掲載されました。