

3. 福井県庁：精神・知的障がい者の就労支援〔2年体験〕

“福井ハートフルオフィス” 障がいのある方の就労とステップアップの場で“支援員”をつとめられました。

障がいのある方にワードプロセッサや事務機器（コピー・スキャナー・ラミネート・テプラなど）の活用方法を指導。ある方は“アビリンピック”（全国障害者技能技術大会）ワープロ部門の福井県代表に選出されました。

1-1 こんなところ ひとことで

障がいのある方の、就労とステップアップの場です。

- ・発 足：令和2年4月
- ・設置場所：県庁8階 人事課内
- ・雇用人数：障がい者職員 10名（精神、知的）
支援員 3名
相談専門員 1名
- ・雇用形態：会計年度任用職員 最長3年
- ・勤務：午前9時～午後4時 週5日
- ・業務内容：県庁各所属からの依頼対応



4. その他思い出

JR 福井駅“西口/東口”の通称候補に竹澤さんの提案が選ばれました。2023年末に発表される予定。その記事が以下です。（枠内が竹澤さん）

天皇皇后両陛下出席予定 パーティーのメニュー

- 【コーナー料理】
越前おろし蕎麦
ソースかつ丼
若狭牛の地酒・オニオンの地味噌煮込み

- 【郷土料理コーナー】
すこ
角数辛子味噌和え
沢庵贅沢煮
へしこの炙り薄造り
永平寺胡麻豆腐の味噌掛け
福井県産「いちほまれ」塩むすび（もみ若茸 唐辛子味噌 ちりめん山椒）

- 【焼き物】
地鯛塩焼き 福井サーモン幽庵焼き 大野里芋ころ煮

- 【押し寿司】
焼鯖 へしこ押し寿司 小鯛の笹漬押し寿司

- 【お造り】
越前羽太盛盛り（鳥賊・甘海老・福井サーモン昆布締め・越前沖産 平政）
小鉢盛り（羽太・サーモン・平政）

- 【おもてなし料理】
福井地鶏卵の冷製コンソメロイヤル ゼリー掛け
福井のトマト・モツレラチーズのカプレーゼ へしこ添え
北陸健康鶏胸肉・ほろ苦い野菜サラダ 西洋山葵風味
鶏もも肉の「白山ワイナリー」赤ワイン煮込み
福井茸のパイ包み焼き
国産牛のグリル 三里浜の「3年姫らっきょ」ベルシェ風
鴨胸肉のロースト「敦賀」東浦蜜柑のビガラートソース 野菜添え
ふくいポークのポワレと「芦原」富津金時のロースト 福井の和子添え
坊ちゃんカボチャのスープ へしこ入りタルト添え
若狭牛のミンチ肉と越のルビーのミートソース「GI吉川茄子」のペースト添えピザ
福井県産 鳥賊・甘海老のココット入り香草焼き
ふくいサーモンの蒸し焼き 福井県産バジル入りソース
フルーツ盛り合わせ
福井県産品入り デザート取り合わせ
コーヒー



記事：山本