

こころがキュンとなる
授産品を社会に

地場産業・特産品を担う障害者施設の調査と企業との
コラボレーション



障害者 特産品 企業 ネット…… 社会が変わる？

どこをどう切っても金太郎飴のような国になってしまいました。ホントはもっと日本は多様性に満ちた魅力のある国ではないでしょうか。いま、そんなことをわからせてくれるのが障害者です。北の国から南の島まで障害のある人たちは暮らしています。昔からその土地々々に伝わるものを作ったりしています。

NPO 法人・千葉 chi-raku は平成 21 年度厚生労働省「障害者自立支援プロジェクト」で全国各地の障害者施設・作業所の授産製品をリサーチしました。せっかく良いものをつくっても売れなければ障害者の賃金には反映されません。昨年度の東証一部上場企業アンケートで知的障害者の雇用や CSR に熱心な企業をリストアップし、地場産業を継承したり特産品を授産活動に生かしている施設・作業所のことを紹介し、あわせてネット販売につなげて販路拡張を支援することになりました。

まず、全国各地の障害者施設・作業所でどのような授産製品を作っているかを調査した上で、地域特性を活かした製品、優れた商品価値が認められる製品をピックアップし、20 力所余り現地に取材に赴いて調査しました。それを一般企業や市場にも通用するようにビジュアルにまとめました。

当法人は昨年度、東証一部上場企業に障害者雇用と CSR 活動のアンケートを実施した。日本を代表するような大企業ばかりですが、そのうちの約 6 割が知的障害者の雇用に積極的だったり積極的ではないが検討しているとの回答でした。障害者とコラボレーションによる CSR にも多くの企業がすでに乗り出していたり興味を抱いたりしていることがわかりました。

今年度の調査研究をビジュアルな PR 冊子にまとめ、こうした企業に郵送して紹介します。また、当法人のホームページでも調査結果を公表して PR に努めます。今年度調査研究は障害者雇用や CSR に熱心な(株)テンプスタッフ・フロンティアの協力を得て進めました。今後はネット販売にも乗り出し各地の授産品の販路拡張の支援もしていく予定です。

どれだけ優れた授産品を作っても、同じ地域で同じ顔ぶれの顧客を相手に販売していたのでは売り上げは伸びず、障害者の工賃アップを図ることはできません。地域の特性を生かした授産品はその地域ではなく、都市部においてこそ付加価値を認めてもらえるものです。また、こうした授産品を求めている顧客は全国各地に散在していることも想定されます。こうした顧客に対してはネット販売は有力なツールです。障害者施設の中にはネット販売に乗り出しているところも少なくない状況になりましたが、今ひとつ期待通りには行っていないようです。それはなぜなのか。超高齢社会に突入して行くのが今後の日本です。今回の調査研究を踏まえ、消費者像や販路について検討した座談会を行いました。本報告書に掲載しました。参考にいただければ幸いです。

平成 22 年 3 月
NPO 法人 千葉 chi-raku

地域格差をぶっとばせ！
ニッポンを明るくする障がい者たち

こころがキユンとなる 授産品

どこをどう切っても金太郎飴のような国になってしまいました。
ホントは、日本はもっと多様性に満ちた魅力のある国だと思うんです。
いま、そんなことをわからせてくれるのが障がい者たちです。
北の国から南の島まで障害のある人たちは暮らしています。
そして、昔からその土地々に伝わるものを作ったりしています。

NPO 法人・千楽 chi-raku は厚生労働省の自立支援プロジェクトを受託し
全国各地の障害者施設・作業所の授産製品をリサーチしてきました。
どれも味・質共に良いもので、体もこころも喜ぶ魅力的な商品ばかりです。
いつもよりちょっといいものを、あなたの日々に取り入れてみませんか？





施設一覧

- p4 陽だまり
ソーセージ・ジンギスカン
- p6 羊蹄セルブ
えぞふじくっちゃん納豆
- p8 月見野園
ラーメン・ソーセージ・牛丼 他
- p10 くりえいと柴田
ゆば入りトマトカレー・
かりんとう 他
- p12 工房地球村
ジャム・ピクルス
- p14 しずかの創造苑
あげもち
- p16 第2川越いもの子作業所
いもの子せんべい
- p18 世田谷福祉作業所
クッキー・パウンドケーキ 他
- p20 幸泉園
猪肉・卵・卵油
- p22 いぶき福祉会
招き猫マドレーヌ
- p24 楽笑
干物・パン
- p26 ひので作業所
豆乳おからうどん
- p28 コミュニティ
ネットワークふくい
海水塩・塩あめ
- p30 コミュニティワーク
こっから
パン
- p32 !-factory
京のクッキー
- p34 Do やまびこ
讃岐うどん・アイス・かりんとう
- p36 ひとは作業所
縄文アイス 他
- p38 ひまわり畑
漬物
- p40 コロニー久住
豊後黒毛和牛・ウィンナー 他
- p42 ワークピア天山
無添加かりんとう

陽だまり

北海道の小樽から電車で30分。就労継続支援B型事業所「陽だまり」がある余市郡仁木町は、りんごやぶどう、いちごやさくらんぼなど道内でも指折りの果物の産地。明治初期に日本で初めてりんごが結実した町としても有名です。昼夜の寒暖差が大きく、実が締まり甘みの多い果物が6月から10月にかけてそれぞれの収穫時期を迎えます。

授産品 紹介

特製のたれが秘伝の “ジンギスカン”

●北海道だからジンギスカン!

昭和45年の法人開設当初から地場産業の特質を生かし、牛や羊の飼育や養豚事業・食肉加工事業を手がけていました。

豚肉の販売のほか、販売品目増加と利用者の方々が参加しやすい作業を増やす為、北海道ならではのジンギスカンの加工販売を開始しました。



「地元こだわりのジンギスカンでしたが、恐らく道内でもジンギスカンの加工販売を作業としている施設は陽だまりだけではないか」と施設長の川瀬さんからお話を頂きました。

●りんごジュースが味の決め手です

ラムやマトンの食肉を加工するジンギスカン。地元仁木町産のりんごを使った特製のタレに漬け込み、白いご飯によく合う非常にまろやかな甘みのある味、肉も驚くほど柔らかくビールと一緒に食べれば更に北海道気分満喫になるでしょう。

川瀬さん曰く、「製品開発当初、肉質を柔らかくし、特製のタレの味を安定化させるのに3年かかったそうです。地元産のりんごにこだわり、タレの味の決め手となるりんごジュースを作るところから関わってタレを極めていきます。現在の味は販売当初の味を継承しているんですよ」との事。

ニュージーランド・豪州産の羊肉を現地で処理し、急速冷凍したものを輸入し秘伝のタレに漬け込み仕上げています。



施設紹介

多様化する 障がい特性にあわせた活動

●ソーセージやドライフラワーも製造・販売

約 40 名の利用者の方々がいる陽だまり。

高齢化や障がい特性の多様化などへも対応していくと、作業種目を増やす努力がされています。ジンギスカンの加工・販売の他に、比較的軽度の障がいを持つ方に適した作業はないかと創設されたドライフラワーの製造・販売。軽度の方を対象にしたソーセージの製造・販売なども手掛けています。ドライフラワーは、利用者が散歩に出掛けた際に摘んできた野草や花を乾燥させてドライフラワーとして販売してみたのがきっかけだそうです。地域の高齢者の方々と合同で作業したり、地元の農家の協力を得たりして栽培にも範囲を広げてきました。地元の自然と地域のネットワークをフルに活かした活動になっています。製造されたドライフラワーは、東京の企業へ定期的に卸していて利用者の手も休まりません。

また、ソーセージ・フランクフルトの製造も平成 18 年から開始。当初は職員が民間業者へ研修に出向き、味や技術の安定化まで、こちらも 1 年かかって立ち上げました。道内産 100%の豚肉を使用し、化学調味料は一切無し。食品添加物も最低限に抑えています。これも地域に自生している行者ニンニクを使用したバリエーションもあり、ジンギスカンに並んでソーセージやフランクフルトも大人気です。

オススメ ポイント

全国紙の新聞に取り上げられた事もあり、いまでも全国から注文を頂いており、リピーターも多く販売数も堅調に伸びています。



川瀬さん(施設長)



今後への 展望

工賃アップも目指しながら… ネット販売を開始します！

「製品は全て手作りによるため生産量が限定され、量産体制による価格低下やコスト削減が難しく販路も限定的です。送料なども高くなってしまい販売地区もどうしても限られてしまいがち」と前述の川瀬さん。

今後も地域の福祉に根ざした活動を考えると、利用者の高齢化、製品需要の低下に伴う収入（工賃）の減少、専門技術を持つ職員の高齢化や後継職員の育成など課題が山積。

但し、考え方を変えれば課題が明確で、「手作りや、地元特産品の果物の使用など、製品に付加価値をつけることにより独自性を前面に出して価格競争にも対抗できる商品にしていきたい」と、前向きな取り組みと行動をしていこうとしている陽だまりでした。

ジンギスカン・ソーセージのご注文はこちらから！

社会福祉法人後志報恩会 陽だまり

<http://www.srbshouon.jp/hidamari/index.html>

■商品紹介ページ

<http://www.justmystage.com/home/hidamari/jingis.html>

お電話でのご注文：0135-33-5737

FAX での注文：0135-33-5735

受付時間：月曜日～金曜日 9:00 ～ 18:00

(土・日・祝日はお休みになります)

羊蹄セルプ

北海道の蝦夷富士(羊蹄山)を見上げる心地よい土地に羊蹄セルプ(施設長 大代 貴輝)は在ります。その名峰の麓の界限は湧き水が豊富で、“羊蹄のふきだし水”は日本の名水百選にも選出されています。水量は1日53万トンと推測され水温は年間を通して約6.5度と安定し、この地の恵みを最大に活用しながら“えぞふじ納豆”は半世紀前から生産されていました。

授産品 紹介

伝統の “えぞふじ納豆”

●50年の伝統を引き継ぐ

平成9年、羊蹄セルプは施設の開所にあたって作業提供の為の授産科目を探していました。たまたまなのですが、約50年間地元の倶知安町で“ふじた納豆”のブランドで納豆の製造と販売を続けていた藤田一郎氏が、高齢の為に納豆作りから引退を考えていました。藤田氏の娘さんと羊蹄セルプの理事長の奥さんが知り合いというきっかけもあり、障がいをお持ちの方々の為になるのなら、という藤田氏の好意で、製造の技術や販路先までも無償で提供して頂いたのが、羊蹄セルプの“えぞふじ納豆”作りの始まりでした。



●「試食して駄目なら出さない」 納豆作りのこだわり

「人様の口に入るものを作っていますから」と所長の土橋祐司さん。

納豆作りの拘りは「安全で安価で美味しいことにこだわっています」と明確。原材料も地元産の黒大豆や道内の岩見沢産の使用の他、中国産を使用している。中国産を使用していくにあたり、中国産の食品が様々な騒動があったため当施設で製造、提供している納豆の大豆はどうか、製造者としての責任上、大豆の圃場を自分たちで確かめるため職員が中国の

産地に出向いたそうです。

今は大豆が高騰しており、安全性と味が変わらないのであればアメリカ産などの使用も検討中、グローバルなコスト管理の視点も大事な活動になっています。

またこだわりの一つとして、「職員と利用者が試食して駄目なら商品として出さない」という考え方で、「手作りで無添加のものを扱っていますし、小さい事業所でやっていますから小手先の誤魔化しはできないんですよ」と土橋さんが笑います。

安全で安価で美味しい納豆作りは、明確なこだわりと日々の努力を続けていく事でしか実現できないのかもしれない。

●年間100万食、1日3400食を製造

一昨年に当初から目標としていた年間100万食(1日あたり3400食)の生産を達成しました。北海道の大手ホテルグループや後志地域のホテルや学校給食などへ卸したり、地元の方々へ販売をしたりしています。

また、この地域から全国へ転居された方々から、故郷の味として“えぞふじ納豆”を注文してきてくれる方々も少なくなく、全国へ発送しているそうです。

因みに倶知安町が町の特産品として認定し、倶知安町からの発送品としては町内一の商品にもなっています。



施設紹介

納豆作りの工程の工夫

● 手作り と 機械化

不良な大豆を一粒ずつ取り除き、大きな釜で炊き上げ、大豆に菌を散布し、パックに詰めたと一晩寝かせて醗酵させる。完成までに3日がかかります。

一人でもくもくとこなす細かい作業からみんなで手分けして進める仕事など、障がいや個人の特性や適性に対して配置できる多様な仕事があるそうです。作業支援の職員の一番のご苦労は、一人の利用者が担当できる工程の種類を増やしていく訓練と、毎日の配置表作りだそうです。

その日の体調などで急なお休みがあった時も、違う利用者の方が別の工程を受け持てれば調整がしやすくなります。機械化できる場所は最後のパック詰めのところになりますが、手作りの良さをPRしていく為にも、利用者の守備範囲が広がっていく事は欠かせない事かもしれません。



えぞふじ納豆のご注文はこちらから！

社会福祉法人黒松内つくし園 羊蹄セルフ
<http://www.tukusien.com/selp1.html>

■ 商品紹介ページ

<http://www.tukusien.com/nattou1.html>

■ インターネット以外のご注文はこちらまで

お電話でのご注文：0136-23-0425

FAX でのご注文：0136-22-1985



今後への 展望

時代に負けず、 みんなでいいものを作って 多くの人に届けたい

熟練した利用者が増えてきた事も有り、また工賃もさらに向上できるように販路の拡大も検討中。パック詰め機械の稼働率を上げていければ、増産は考えられると外部のコンサルタントからもアドバイスを頂いている。

景気の悪いこのご時世では販路拡大も易しいものではないかもしれませんが、せっかくこだわりの有る良いものを作っていただくのだから「本格的な営業活動ができるよう、生産工程も考慮しながら準備しています」と土橋さんでした。

エピソード

過去に何度か
変えようとしたラ
ベルデザイン。“ふじた納豆”
は何処行ったんだ！とラベル
を変えると都度耳に入っ
てくる地元での声。昔なが
らのデザインを今でも使用
している理由は、地元にあ
され続けている証拠です。



土橋さん(所長)

月見野園

夏の祭りの五所川原ねぶたは、東北三大祭りの青森ねぶたと比べても知る人ぞ知る迫力のあるお祭りで、20メートルを超える山車が町を練り歩く姿は壮観です。

また、近代和風住宅の代表例として国の重要文化財にも指定されている太宰治の生家「斜陽館」など、りんごの産地としてあまりにも有名なこの津軽の地は歴史的文化にも触れられる本州最北部の町です。そんな青森県つがる市にある月見野園では、障がいを持つ方々が自立に向かって日々生き活きと活動しています。

授産品
紹介

月見野園

● 園長のこだわり 「本格派“月見野ラーメン”」

人気のラーメン店では試行を凝らした味も多々ありますが、“月見野ラーメン”はシンプルな本格派の魚だし醤油スープ。野菜や魚の旨みを凝縮した臭みのない透き通った美味しさは、どこか懐かしさを感じさせる味です。



この原点回帰とも言える味は逆に新しい感覚かもしれません。シンプルゆえに飽きがこず、毎日でも食べたくなる…リピートするお客様の気持ちも良くわかります。「屋台のラーメンの味を出したかった」という山崎園長は「この味を出すまでに2年もかかっちゃって」と照れ笑い。昭和49年の開設当初、月見野園では養豚や食肉加工などと並行してラーメンを手がけていましたが、なかなか採算に合わなかったことや、「もっと付加価値を付けたラーメンを作りたい!」という思いから商品開発にも力を入れ始め、“うまいラーメン”の味を追求してきました。もともと養豚や食肉加工にも精通しているだけに、チャーシューのとろける美味しさはお墨付きで、“付加価値”としても満足の行くものに仕上がっています。

大のラーメン好きでもある園長は中途半端な味では満足できず、研究と試行錯誤を重ねてようやく味に自信が持てたと言います。「実は、ラーメンって朝と晩では味が違うんですよ。」とは、ラーメンやスープの事ではなく“食べる側”の味覚の話。お客様の立場に立った“研究”からの発見です。家庭でも本格的な屋台の

味を楽しめる…そんな“月見野ラーメン”は、お湯の量で味が変わってしまう濃縮スープは使わずに、ストレートスープを真空パックにして添えているところにもこだわりを感じます。

麺のゆで方なども分かりやすく説明書を付け、どこでもいつでも変わらぬ本物の美味しさを味わって欲しい…そんな気持ちが形になっています。

● “奇跡のりんごかりんとう”

● “奇跡のりんごかりんとう”

園長の積極的な活動はラーメンだけでは終わりません。

りんご栽培の記録本「奇跡のりんご」で作る「奇跡のりんごかりんとう」は、りんごの風味とかりんとうの食感が絶妙な逸品。かりんとう本来のサクッとした歯ざわりはそのままに、さわやかなりんごの香りとおほんのりとした酸味をプラスし、フルーティーな味わいがクセになる、月見野園の自信作です。

幅広い年齢層の人気を集め、青森空港や地元のお土産屋はもちろんのこと、様々な縁もあり羽田空港や老舗百貨店の三越の店頭にも並び予定なのだそう。



りんごの他に地元名産のホタテやイカなど多彩な味を楽しめるかりんとう作りにも、製造工程に障がいを持つ多くのスタッフが携わっていて、販路も口コミなどで拡大しています。今後は施設を増やして増産を予定中。商品が売れることにより仕事が増え、新たな利用者を迎え入れられるという好循環になっています。

施設紹介

メニュー豊富な“月見野食房”

完成度の高いラーメンやかりんとうの他にも、月見野園の商品開発に対する探究心はとどまることを知りません。

こだわりの豆を原材料に使った種類豊富な豆腐や、国産・県産の豚肉から作るパリッとジューシーなソーセージなど、月見野園の味は何でもストレートでわかりやすいのが特徴です。

また、地元産の野菜がいっぱい味わえる本格カレーや丹精こめた“タレ”が決め手の牛丼も、本物のカレー好き・牛丼好きな人をもうならせる仕上がりです。「牛丼は吉野屋が大好きで…」と言う園長が、とことん味を追及し秘伝のタレを完成させました。そんなこだわりの味が次々と誕生する活動拠点は“月見野食房”と名付けられ、障がいを持つ方々と地域社会、そして今や全国の皆さんを繋ぐ架け橋になっています。



本格派“月見野ラーメン”奇跡の“りんごかりんとう”のご注文はこちらから！

社会福祉法人健誠会 月見野園

<http://kensei-yume.jp/>

■商品紹介ページ

<http://kensei-yume.jp/noodle/index.html>

■インターネット以外でのご注文はこちらまで

お電話でのご注文：0173-26-4280

受付時間：月～金、8:30～17:00

FAXでのご注文：0173-26-4186



今後への展望



平均工賃月7万円を目指す！

地域の障がいを持つ方達の自立を支援する月見野園。「障がい重いから働けない、軽いからたくさん働ける…じゃぁないんですよね。」と園長。「支援者と利用者のコミュニケーションや適正配置、利用者の個性をしっかり把握した上で仕事のレベルも上げていく…そうすることにより、自主製品の開発と販売、製造の現場がしっかりと噛み合っって利用者の工賃アップにもつながっていくのです。」そんな園長のこだわりが、月見野園に関わる人たちの夢をしっかりと形にしています。

オススメポイント

山崎園長は福祉を学んでいた学生時代にマジックにも凝っていて、当時まだ有名になる前のMr マリックさんと知り合っって今も親交が深くあります。マリックさんも

ラーメン好きで月見野ラーメンの大ファン。毎月お取り寄せがあり微妙にスープの味に変化があると直ぐに連絡がくるそうです。



左：山崎さん（園長）

右：八鍬さん（副園長）

くりえいと柴田

くりえいと柴田のある宮城県は大豆の作付け面積が全国第2位、北海道に次いで大きい県です。東北地方の中心都市で、様々な特産品に恵まれています。特に味噌などの大豆加工食品においては、古くからの“良い物”があることで知られています。その宮城県を代表する食品のひとつでもある“大豆”は「畑の肉」とも呼ばれるほど栄養満点。良質なたんぱく質・ビタミン・ミネラルなどの栄養素が豊富に含まれていて、健康に欠かせない食材として需要が高まっています。くりえいと柴田でも、そんな“大豆”を原材料にしたある大豆加工食品を、主力商品“カレー”のメイン具材として使うことにより成功しています。

授産品 紹介

くりえいと柴田の 挑戦

● たくさんの付加価値をプラスした 「ゆば入りトマトカレー」

カレーに“ゆば” …。

カレーの具としては少し馴染みのない食材“ゆば”ですが、味わってみるとその美味しさに驚かされます。トマトの甘味と酸味がベースになった風味豊かなカレーに、“ゆば”のやさしい味と、とろけるような食感 は絶妙！ご飯にはもちろんのこと、パンやパスタとの相性も抜群なので、いろいろなアレンジで楽しめるカレーです。

“ゆば”は大豆が原材料のヘルシー食材。さらにトマトもふんだんに使われ、身体にやさしいカレーに仕上がっています。湯煎や電子レンジで手軽に温め食べられるレトルト加工なのも嬉しいポイントです。

そんな“ゆば入りトマトカレー”、実は、大きな失敗を乗り越えて出来た製品でした。「最初に作ったカレーは材料にこだわりすぎ原価が掛かりすぎて売価が高くなり、ほとんど流通しませんでした。」と副所長高橋祐一さんは当時をふりかえり笑います。

もともとは社会福祉法人「はらから」の福祉会のひとつ、知的障がい者授産施設として開所した“くりえいと柴田”。はらから福祉会は以前から豆腐などの大豆加工食品を手掛けて定評のある事業者です。美味しさを保ちながら販売ができる商材ということでレトルト加工事業に取り組んだ“くりえいと柴田”は、加えて“特徴の

ある製品開発”を目指しました。その製品の“特徴”として福祉会で調達できる具材を盛り込んで出来たのがこの「ゆば入りトマトカレー」なのです。

● プロに技術指導を依頼

試行錯誤が続く中、県内の大手レトルト製造メーカー西木食品さんへ技術指導を依頼しました。「快く引き受けていただき、そのおかげで商品開発・レシピ及び自信を持って販売できる製品（ゆば入りトマトカレー）が、こうして完成しました。」と高橋さん。

大手レトルト製造メーカー開発部の方々“くりえいと柴田”まで訪れ、直接指導してくれる…といったご協力を得ながら、現在までに5万食以上を販売しています。“プロ”から得たノウハウを活かし今後も積極的に販路開拓や製造を続けていきます。



施設紹介

注目される、オリジナリティ溢れる豊富なメニュー

「ゆば入りトマトカレー」の他にも、はらから福祉会との連携や地元素材を活かした自主製品作りに取り組んでいる「くりえいと柴田」。

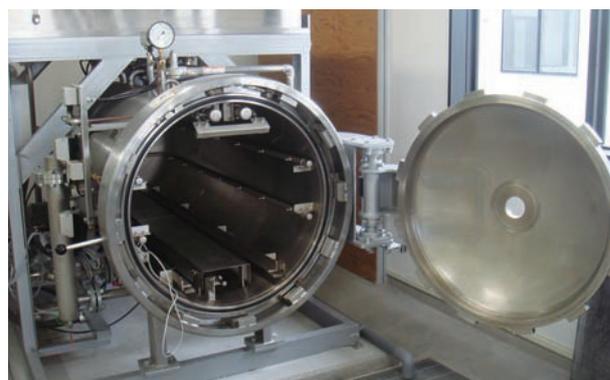
宮城県特産大豆「ミヤギシロメ」100%が原材料の「極上蔵王ゆば」と国内産鶏肉・県産「ササニシキ」で作る「蔵王ゆばの鶏雑炊」や、宮城県和豚もち豚と特許取得製品「おからこんにやく」を使用した「おからこんにやくハンバーグ」など、そのメニューにはオリジナリティあふれる製品がならびます。おからを生地に練り込んだ「おからかりんとう」も上品な甘さでヘルシーなお菓子として大好評です。はらから福祉会のこだわり素材と「くりえいと柴田」の製造技術を活かした生産体制は、自治体や各地の事業者からの視察も多いといいます。



ヘルシーで美味しい「ゆば入りトマトカレー」のご注文はこちらから！

社会福祉法人はらから福祉会 **くりえいと柴田**
<http://www.harakara.jp>

■インターネット以外のご注文はこちらからまで
お電話でのご注文：0224-58-7773
FAXでのご注文：0224-58-7774
受付時間：火曜日～土曜日、9:00～17:00



今後への展望

各地の事業者との連携 働くことを生活の柱に

「利用者みなさんは忙しい時は仕事に集中して効率や能力も上がっていきますが、逆に時間が空いたり見通しが立たないと不安を感じストレスを溜めてしまうようです。質と量を求めた仕事を準備していく事が私たちの大切な仕事なのです。」と所長の安齋幸子さんと高橋さん。利用者の工賃を月7万円まで引き上げていきたいという定量的な目標も明確に掲げています。

また、全国各地の事業所・福祉施設からも「現地の食材を活かした商品開発ができないだろうか？」といった問い合わせもあるため、今後は「くりえいと柴田」の生産技術を提供しながら、依頼された事業所・福祉施設の「ご当地〇〇かりんとう」や「〇〇カレー」などの開発・生産も関わっていききたいとのこと。そして、全国の障がいを持つ方々の工賃UPと「いきいきと暮らす事」を実現する…くりえいと柴田の活動はこれからも続いていきます。

おすすめポイント

風味豊かなゆばがゴロっと入っています。トマトの爽やかさとシメジ、ゆばが合っていてとても美味しいです。200g入りとボリュームはたっぷり。カレーはもちろんパスタソースにもお勧めです。



高橋さん(副所長)

工房地球村

宮城県の最東南端に位置する山元町は仙台から電車で約 30 分、海にも山にも恵まれた町です。“海の幸”のホッキ貝の水揚げは全国的にも有名。毎年 2 月に開催される“ホッキ祭り”では、無料でホッキ飯なども振舞われ大勢の人出で賑わいます。“山の幸”では、いちごりんごの生産が盛んで、ストロベリーライン・アップルラインと称される街道が町を走っていて、長閑な風景にアクセントを加えています。そんな、自然の恵みにあふれる町“山元町”にあるのが、障がいを持つ方々がひとつひとつに真心をこめながら、日々製品作りに取り組んでいる“工房地球村”です。

授産品 紹介

地元農家との コラボレーション

●山元町産いちご 100%の “無添加いちごジャム”

“ストロベリーライン”と名付けられた道の界隈にはいちご栽培のビニールハウスが点在します。そこで営むいちご農家の協力を得て完成するのが、この無添加いちごジャムです。

工房地球村の職員・利用者・ボランティアとが一緒になり、いちごの収穫を早朝に行いジャムに加工しています。いちご本来の程よい甘さと爽やかな酸味、ゴロッと入った果肉とジューシーな果汁があふれる無添加いちごジャムは、つつい食べて過ぎてしまっても大丈夫。

まるでいちごそのものを食べているかのような、優しい味わいが楽しめます。「町内をはじめ県内・県外にまでリピーターのお客

様が増えているんですよ！」と田口さん。

平成 21 年度には、みやぎ生協の厳しい検査に合格し、生協の共同購入システムでも販売が始まりました。“安全性”はお墨付きです。

●“アップルパイ”と“りんごジャム”

山元町のもうひとつの名物街道“アップルライン”は町の山側を走ります。界隈のりんご農家で採れる紅玉りんごを中心に、季節ごとの旬の品種をブレンドして作るアップルパイも見逃せません。新鮮なりんごのジューシーで優しい甘さがいっぱい詰まったアップルパイも当然手作り&無添加。幅広い層の方達に大好評で、毎

年 11 月に町内で開催されるアップルラインふれあい市の“先着 1000 名分のアップルパイ試食コーナー”も定着しています。町のお土産物としても喜ばれていて、今では年間 1 万個以上も売り上げるまでになりました。

また、紅玉りんごを加工したジャムも季節限定品として人気は上々。紅玉ならではの可愛いピンク色のジャムは見た目でも食欲をそそります。ぜひ一度は試してみたい逸品です。

●美容にも効く！ 絶妙な食感が 美味しさのポイント“ピクルス”

山元町の特産品として忘れてはいけないのが色鮮やかなパプリカ。そのパプリカと、地球村で栽培しているきゅうりで作る無添加ピクルスの生産を平成 18 年にスタートしました。自家製ピクルス液、オリジナルブレンドのスパイスやハーブがそれぞれの野菜の美味しさを存分に引き出しています。国産で無添加のピクルスが手に入りにくい中、工房地球村でたくさん採れる新鮮な野菜を原材料に、ピクルス好きのスタッフが試作に試作を重ねてやっとの思いで完成させた 100%国産の安全・安心なピクルスです。

もともとは“すきま商品”として始まったピクルスですが、今では仙台駅のコンコースでの出店販売などでも高い評価を得る主力商品となりました。



施設紹介

“工房地球村”というブランド

平成10年、授産施設として開所した“工房地球村”は、町内の生産農家の協力を得ながら、地元で採れる果物や野菜の特産物の加工商品を販売しています。商品へのこだわりは“手作り・無添加”。

ひとつひとつに真心をこめて身体にも心にも優しい製品を作っています。

「実は、事業所の正式名称は『山元町共同作業所』という渋い名前なんですよ。」と笑顔でテキパキと説明するのは精神保健福祉士の田口ひろみさん。そんな“渋い正式名称”の表に、温かみにあふれる『工房地球村』というブランド名を掲げ、事業所で働く方達の真心こもった商品は町のみんなに親しまれています。

今後への展望

販路開拓と生産力向上 こだわりの“限定生産”と活動理念

「アップルパイは主に町内のお土産品として地域住民の方々からご注文をいただきます。消費期限が3日と短いこともあり、今後も地域での販売を中心に展開をしていきたいと思っています。」と田口さん。

逆に長期保存が可能な瓶詰め商品（ジャムやピクルス）は「生産力をもっと上げていきたい」と考えているのだそう。生産力をアップしながらも、年間でいちごジャムが2000個、ピクルスが1000個、りんごジャムが200個程度…といった季節限定生産としての希少価値はしっかりと打ち出していきたいと言います。

「手作りのおいしさ」にこだわる工房地球村のコンセプトを大事に守りながら販路開拓を進め、一方では高齢化する利用者の作業支援もしながらと…課題も多く大変な活動ではありますが、「美味しさと安全性には絶対の自信を持っています！」という田口さんの明るく力強い言葉を聞くと、工房地球村の“これから”に対し期待を抱かずにはいられません。

ちなみに、工房地球村の皆さんはプロ野球楽天イーグルスの大ファン。地元地域を大事にする活動のエネルギーは、クリネックススタジアムでもたまに爆発しているそうです。

オススメポイント

トーストに塗って…はもちろんのこと、ヨーグルトやアイスに添えたり、ケーキやクッキーなどのお菓子作りにも最適。いろいろなシーンで堪能して欲しい手作り&無添加のいちごジャムです。



左：橋元さん（職員）
右：田口さん（職員）



美味しくて安心して食べられる“ジャム”“ピクルス”のご注文はこちらから！

社会福祉法人山元町社会福祉協議会 工房地球村

商品紹介ページ

<http://www.yamamotoshakyo.or.jp/chikyumura/index.html>

お電話でのご注文：0223-37-0205

FAXでのご注文：0223-37-0203

受付時間：月曜日～金曜日、9:00～17:00

しずかの創造苑

老舗煎餅が銘菓に挙がる茨城県、坂東市。

呼吸するだけで大地の深みを味わえるような関東平野が広がるこの県は、面積の約3割が農業に使われ、農業をする人口も日本一という、全国有数の農業県です。

米の生産量も多い為、多くの煎餅屋が競合していますが、その中でも全国からの注文を徐々に伸ばしている「あげもち」があります。その「あげもち」は、社会福祉法人修倫福祉会が運営の、障がい福祉サービス事業所「しずかの創造苑」で手作りされています。

授産品 紹介

ふるさとの味 “あげもち”

●味付けは醤油、だけ！

子供の頃、欠けてしまったお餅を小さく切り揚げて食べていた、という施設長の思い出から18年前に授産が始まったあげもち。

その製造方法も、地元の家庭での方法を継承しています。「食べた方からよく“昔ながらの味だね”、と言われるんです。この辺では以前あげもちは家庭のおやつ定番だったようで。お客さんに高齢者の方が多いのも、懐かしさが嬉しいからかもしれません。」とお話くださるのは事務長の森さん。大粒で歯ごたえのあるあげもちは、ジュワッと醤油の香ばしさが広がってついつい手が出てしまいます。



●完全自主米使用！

味に出ている手作りの優しさ

ふと、台所で揚げ餅を作っている母親の姿が思い浮かぶような、そんな素朴な味わい。この優しさとあたたかみには、実はすごい裏舞台があるのです。

使っているもち米は何と完全自主生産米。高齢化が進む農家から「使って欲しい」という話があり、年間数万円という安価で田畑を借りているのです。徐々に増えていった土地は、現在6000坪という広さ！年間生産量は約90俵にもなるそうです。

毎年3月から9月頃まで農作業が続きます

が、田植え後はほぼ毎日広大な面積の草取りを行います。その広さ故、利用者が手すきになることなく黙々と進められるそうです。稲刈り後は、脱穀→餅つき→天日干し→揚げ作業を経て完成されていきます。手作業がつかなくなる寒い冬に一番作業量が多いあげもち作り。もちつきは3月まで続き、終わってもまたすぐ次の田植えが始まります。

それでもほぼ全ての工程を人の手で行う理由を、森さんはこう言います。「機械化すれば効率は良くなりますが、あげもちというのは、温度や餅の状態を見ながら作らないと味が変わってしまうんです。人の目と手で作ることによって、機械にはできない“美味しさの一定化”を実践しています。」市内のバザーやお祭り、商店街、役所内、文化祭など、地域に密着した販路を確立してきましたが、数年前に新聞で紹介されてからは全国からの注文が殺到。今ではお米の生産量が注文に追いつかないほどの好評ぶりだそうです。

●いつのまにか利用者も“職人”に

餅つき班・天日干し班・揚げ班に分かれて、一日100袋(18kg)ものあげもちを製造します。



乾燥加減や気温などによって変化する餅の状態を見極めながら揚げたり、乾燥させている大量の餅をカビないように一つ一つ場所をずらしたり、寒い中手際よく餅をついてそれを苗床に移したりと、それぞれの作業工程がまさに“職人技”。

「寒くてかじかんだ指先が切れることもよくあるけど、どんどんやらないとお客さんに届か

ないから」と、作業中にもかかわらず笑顔で答えてくださった方もいました。もっと機械化すれば生産量も上げられる。確かにそうですが、“自分たちが一生懸命手をかけて作り上げるおいしいものを届けたい”という気持ちの上に行っているからこそ、変わらない味を守ることができ、食べたお客さんにもそれが伝わるのかもしれない。



施設紹介

開放的な真の ノーマライゼーションを目指して

●それぞれの、その時々をのゴールを 最大限バックアップする

しずかの創造苑は昭和 60 年に法人として設立し、翌年には知的障がい者のための通所授産施設として始まりました。

日々の暮らしやイベント内容にも利用者の方々の意見を取り入れるようにするなど、理念にある【自己決定と主体性の尊重】を促し【生活の質の向上】を目指した支援体制作りには励んでいます。一般企業に就職することや、施設での作業をしっかりと出来るようになることなど、それぞれでゴールは違います。それを尊重しながら個人の主張に傾聴し、個々に合ったサービスを支援しているのです。

オススメ ポイント

保存料・添加物を一切使用しない、醤油の素朴な風味を存分に味わえる一品です。
おやつにはもちろん、お酒のおつまみとしても相性バツグンです！



森さん(事務長)

今後への 展望

築いてきた信頼関係を根に、 就職の流れを円滑にしてい

就職希望者を支援するにも、障がい者の受け入れ可能な就職先が十分でないことが現状の今。交通機関が少ないこともあり、就職後も送迎の支援を行っているそうです。「企業に通って仕事をするという活動もしているので、今後そういった機会を増やして、信頼関係を築き就職先に繋げていけたら。」と前述の森さん。

授産活動に関しては、味や品質を落とすことなく、需要と供給のバランスをとりながら、徐々に販路拡大することで工賃アップを実現させることを目標としているそうです。着実に根付いている地域との相互理解が、利用者の就職に繋がる企業との実質的な連携にも発展していくのでは、と感じたしずかの創造苑さんでした。

しずかの創造苑「あげもち」のご注文はこちらから！

社会福祉法人 修倫福祉会 **しずかの創造苑**
<http://super.fureai.or.jp/~mefuki/>

■インターネット以外でのご注文はこちらまで

お電話でのご注文：0297-35-6311

FAX でのご注文：0297-35-9898

また、茨城県総合福祉会館 1 階にある、福祉の店ハーネス（詳細は <http://www.harness.jp/>）でも購入することができます。

第2川越 いもの子作業所

小江戸と呼ばれ多くの人で賑わう街、埼玉県川越市。

江戸情緒が今なお息づき、観光名所としても有名なこの地に、人々に親しまれ応援されている煎餅があります。その名も「いもの子せんべい」。

社会福祉法人／皆の郷が運営する障がい者の就労支援施設、

第2川越いもの子作業所で造られているこの煎餅が今、すごい売れ行きを見せています。

授産品 紹介

菓子箱にいつも “いもの子せんべい”

●あっという間に一袋！

昔から日本のおやつ定番といえば、やっぱり煎餅ですね。



元々は、木工製品を授産の中心にしていたのですが、工賃アップの為に食品を製造しようと話し合う内「川越らしさを自分達なりに伝承しよう」ということで、10年前に煎餅造りも始めました。しかしもちろん経験も知識もゼロからのスタートですから、そこには相当なご苦労があったそうです。

当時の所長が実際に煎餅工場で半年研修しましたが、職員と共に0から煎餅作りを研究。その後、設備を整え、試行錯誤を重ねて本格的な煎餅造りを開始しました。

●よりたくさんの人に受け容れてもらえる 製品作り

そんないもの子せんべいのこだわりの一つが、「食感」。

種類ごとに合った硬さを出す為に生地を練る回数を変えたり、新米を使用したりと工夫しています。それによって焼きたての香ばしさと一緒にそれぞれの食感を楽しめるのです。

また、誰でも食べやすいひと口サイズにし、ごま・しょうゆ・えび・などの“皆に馴染みのある味”を大事にすることで人気上昇。なんと2009年には彩の国優良ブランド品に認定！その美味しさと品質の高さはお墨つきとなりました。おいしくて、思わずポツポツと後を引きます。

川越の象徴として有名な「時の鐘」をパッケージに描くことで、川越の特産品としても知

られるようになりました。また、通常の4倍程の大きさの煎餅に時の鐘のイラストをプリントした印刷煎餅も大好評！

「ここ数年は、常に製造し常に在庫がないという状況です。時には大量で大変な注文もありますが、皆で頑張っていますし、需要と供給が順調なことは嬉しいことです。(主任:星野さん)」

さらに、静電スクリーン印刷※1)を利用し、好きな文字や絵を入れられる「印刷せんべい」を始めたことで、結婚式の引き出物から大手企業の販促品、モーニング娘。などアーティストのツアーグッズとして注目され知名度が上がり、近隣の学校から始めた販路は一気に全国へと拡大。今ではその商品力の高さから近隣や都内の百貨店でも販売され、いもの子せんべいファンは増え続けています。

※1 スクリーン印刷で液体インキの代わりに乾燥した粉末トナーを用い、静電気の吸引力を利用して基材へ印刷する技法。



施設紹介

君らしく 僕らしく この街で

● 重度・軽度問わずどんな障がい者も一人の人間として自立していけるよう支援していく

どんなに障がいが高くても働きたい、生まれ育ったこの街で暮らしたい。

この作業所は23年前、障がい児を持つ4人のお母さん達によって誕生し、今では、「働く支え」として作業所を4つ、「暮らしの支え」として入所施設のひとつであるケアホームを4つ、そして「生活の支え」として支援センターを1つ運営するまでに拡大しました。その背景で特記すべきは、やはり地域からの理解です。

毎年行うチャリティーコンサートや、毎月行う「いもの子市」などで徐々に交流を深め、中学校で行うチャリティバザーでは全校生徒約300人の内200人も生徒がボランティアで協力してくれるほどの信頼関係を築くまでになりました。企業内での販売も多く、さらには商店街から活性化の為に店舗運営等の協力をお願いされたこともあります。

活動が福祉関係者だけのものではなく、地域の人々に求められているという実情は、多くの障がい者施設が目指すところでもあるのではないのでしょうか。

● 実践から生まれた「いもの子イズム」。そしてそれを支える人々

ここでは毎日、20人の利用者を含めた28人前後で製造班・包装班に分かれて煎餅を製造しています。一日の製造量は平均すると400～500袋。ギリギリの人数で精一杯稼働しているのが現状です。

1. 不可能と思えることも皆で頑張ればできる
2. 仲間達（利用者）にとっていいことならばチャレンジする
大量であったり納期まで短かったりと、様々な注文を乗り越えてきた中で生まれた「いもの子イズム」。大変な注文を達成するほど、利用者の能力は高まり、団結力は強まると言います。取材当日も丁度お歳暮ギフトの包装作業真っ只中。皆さん、すごい集中力で黙々と作業を行っていました。

今ではサンプル品を付けたり、お知らせメールを送るなど販売促進に対してもとても積極的。「出し惜しみしない。どんどん地域に溶け込んでいって、気持ちのこもった美味しいせんべいを届けたい。そして仲間達が、より喜びのある豊かな

オススメポイント

この他、近隣の小中学校や大学・企業内での販売も順調で、ある時企業の食堂で販売したところ2時間位でなんと約330袋＝5万円ほども売り上げたのだとか！



金澤さん（施設長）

生活を送る中で自立していければ。」と、施設長の金澤さん。もちろんこのいもの子イズム、利用者の集中力だけで成り立っているわけではありません。

作業所では人員の半数を超えるパートの方やボランティアの方が活躍しています。そういった方々も職員会議に出席し意見交換し、事業計画に関して案を出し合うなど積極的に携わり作業所の運営を支えています。「仲間達の働く場と機会を支援する、という軸足を中心に、自分たちの想いを形にするべく協力して取り組んでいる。」と語る金澤さん。そのため職場の人間関係も非常に良く、前向きな雰囲気の中でスタッフも利用者も作業に励むことができるのだそうです。

今後への展望

工賃平均 30000 円！！

商品力や販路、設備などの土台が固まり製造量も安定したところで目指すのは、川越市内で直営ショップを運営すること。「働く場を増やしてさらに多くの利用者に働く喜びを感じて欲しい、そして利用者全員の工賃が月平均30000円以上になることが目標！」と意気込みを見せる金澤さんと星野さん。

取材時に会った皆さんの笑顔と真摯な仕事ぶり、そしてスタッフの方々の前向きな姿勢を思うと、その目標は決して大それたものではなく、実践と実績の先に見えてくる新たな飛躍への一歩だと感じられます。

多くの人の思いやりと前向きな想いがつまった「いもの子せんべい」が、おやつの時間日本中で活躍する日も近いのでは。

美味しい「いもの子せんべい」のご注文はこちらから！

障害者支援施設「第2川越いもの子作業所」の商品を、全国の皆様にお届けします！商品の梱包・発送も、施設で働く障がい者の方が丁寧に手作業で行っています。ご家庭用はもちろん、お歳暮などのギフトとしても、ぜひご利用ください。

社会福祉法人皆の郷

第2川越いもの子作業所

<http://www.d2imonoko.jp/index.html>

■商品紹介ページ

<http://www.d2imonoko.jp/shop.html>

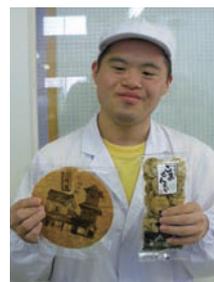
■インターネット以外のご注文はこちらまで

お電話でのご注文：049-224-5045

FAX でのご注文：049-224-5144

メールでのご注文はこちらのページから

<http://www.d2imonoko.jp/faq.html>



世田谷区立 世田谷福祉作業所

多くの美術館や劇場、文学館など、アートやカルチャー面も色濃い東京都世田谷区。老舗店や有名な和洋菓子も多いこの地域で、人気上昇中のお菓子があります。そのお菓子を製造しているのは、「せたふく」と呼ばれ親しまれている世田谷区立世田谷福祉作業所。三軒茶屋駅から徒歩 15 分、公園や木々の多い、閑静な集合宅街を抜けた所にありました。

授産品 紹介

せたふくの クッキー & パウンドケーキ

● 世田谷公園のシンボル、 ミニ SL「ちびくろ号」が目印！

種類も豊富な世田谷区立世田谷福祉作業所（以下、せたふく）の焼き菓子達。

代表作の SL サブレは、焼き上がりのサクッとした食感とバター風味がたまらない一品です。優しく素朴な味わいは、紅茶はもちろん牛乳から緑茶まで合うので、子供から年配の方まで人気です。表面にかたどられた SL のモチーフは、世田谷公園で毎日（水曜定休）に走っているミニ SL「ちびくろ号」に由来しているもの。作業所の入り口にあるのぼり旗を見て、通りすがりに買っていく人も多いのだとか。



SL サブレとノエルナッツボールを代表に、オレンジ・チョコ・フルーツのパウンドケーキや、ころんとした丸い形がかわいらしく食べやすいショコラノエルも好評です。特にパウンドケーキはホール(1200円)から1/8カット(180円)、ハート型(小 120円、大 180円)とサイズもバリエーション豊富なので、毎日のおやつからパーティー、会合まで、様々なシーンに合わせてご購入いただけます。

● 厳選素材と職人技が織り成す 温もりのお菓子

せたふくのクッキー & パウンドケーキは、素材の品質にこだわっています。

小麦粉は無漂白の全粒粉、バターは焼き上がりの香りと風味が豊かな発酵フレッシュバター、チョコレートはベネズエラ産のカカオ豆を 100% 使用。そして作り方は部外秘というほどの職人技で、利用者がひとつひとつ丹精に手作りしています。

「素材のこだわりは落としません。それをやってしまったら既製品のお菓子と匹敵しなくなってしまうから。」

と話すのは施設長の森さん。厳選した素材で作り続けてきた「変わらない味」だからこそリピーターも徐々に増え、「おいしかったです」とお客さんから手紙を頂いたこともあり、皆で喜んだと言います。

それは、“障がい者の授産商品”であることに甘んじることなく、高品質の商品を自分達で作上げ販売していくという本格思考と、日々の利用者達の努力が生んだ一つの成果なのでしょう。作り手から受け手、受け手から作り手へ。

お菓子が繋げる温もりの輪が、世田谷の人々の中に広がっているようです。





施設紹介

自分を愛するように、 あなたの隣人を愛せよ

●一人ひとりに寄り添い、 それぞれの個性や能力を生かした支援

約 50 名の知的障がいを持った利用者が登所するせたふくでは、クッキー作りの他にも、牛乳パックを再利用した紙すきで名刺やハガキ、カレンダーなどを作っています。見た目も手触りも優しい紙すきは、名刺等以外にも注文に沿った商品を作ることが可能で好評を得ています。取材当日はお菓子班も紙すき班も、職員の指導の下手際よく作業が進められていました。

一年毎に利用者の希望を聞き、それぞれの状況や能力を考慮して作業を任せるのですが、設立して 42 年が経つ今も、理念を忘れることなく常に利用者の声を尊重していることがうかがえます。

区の行事や近隣の幼稚園、大学、企業内などで販売を続けているうちに地域の人からの認知も高まり、年々収入も増えているのだとか。 さらに 2009 年に世田谷で行われた絵本作家・堀内誠一さんの展示会で出すお菓

子を作ってくれないかと依頼を受け、堀内さんが絵を担当した代表作「ぐるんぱのようちえん」(福音館書店出版/1966)にちなんでひまわり型のビスケットを作ったことまであるそうです。地道な販売が芽を吹き、確実に販路とファンが拡大している事を受け、森さんは今、思い描いていることがあると言います。

今後への 展望

作業所内に常設の喫茶室を！ 需要と生産量の均衡化を目指しながら…

「作業所内に喫茶室を作ろうかと思っているんです。丁度、10 年計画でこの辺の都営住宅と一緒に一度壊して新築されるので、それを機に、いつでもせたふくのお菓子が買える場所を作ろうかと。」

年々高齢化が進む都営住宅の中にあることから、地域の人々の憩いの場に少しでもなれたら、とも思いますし。」と森さん。能力給の為それぞれに差がある工賃も、「来年は倍増を目標にしています。年 2 回のボーナス額も上げてあげたい。」と意欲的。

温もり度 100% のお菓子と、地域に密着した事業展開で、今後の躍進が期待されるせたふくでした。

オススメ ポイント

たくさんの人に知られるようになって、SL サブレとノエルナッツボールが、世田谷のイチオシのおみやげを紹介する「世田谷みやげ」(財団法人世田谷区産業振興公社出版)に選定されるほどになりました！



森さん(施設長)

せたふくのクッキー・ケーキご注文はこちらから！

社会福祉法人武蔵野会

世田谷区立世田谷福祉作業所

http://www.musashinokai.jp/sisetu/s_fukusaku/index.html

■商品注文ページ

<http://www10.ocn.ne.jp/~setafuku/sub5.html>

■インターネット以外でのご注文はこちらまで

お電話でのご注文：03-3414-0141

FAX でのご注文：03-3412-1084

営業時間：月曜日～金曜日 8:30～17:30

(土日祭日はお休みになります)

幸泉園

荘厳な北アルプスの山々に囲まれ、大自然の恵み豊かな長野県安曇野市三郷。
自然の息吹を感じるこの大地に、身体障がい者授産施設 幸泉園があります。
総敷地 1985 平方メートルという広さの中、重度の身体障がいを持つ方々が入所・通所し、生活しています。
澄んでいてきれいな空気を思い切り吸い込めば、なんだか体が浄化されるような、清々しい感じがします。
そんな施設のすぐ近くから鼻息の荒い鳴き声が。黒茶の毛皮を着たつぶらな瞳のブタッ鼻。
今回、ご紹介する授産品の正体は…。

授産品 紹介

信州・安曇野の 大自然が育む恵み

●安曇野産健康猪肉

「フゴフゴッ」と、せわしなく囲いの中を往来する猪達。その数約 30 頭。



幸泉園では 2 つの牧場を運営し、利用者の方と職員が一緒になって猪や鶏、鳥骨鶏など 30 種類を飼育しています。荒々しい印象の猪ですが、掃除や餌をあげに囲いの奥まで入っても噛んだり襲ったりすることはないそうです。

餌には、学校の給食の残飯や野菜くず、魚くずを発酵した飼料を与えているので栄養満点。寒いところで育てることによって脂付きも良くなり、歯ごたえのある美味しい肉になっています。焼肉にして美味しい猪肉は、夏の行楽や大人数でのパーティーで大活躍すること間違いなしです。そして冬によく食べられるポタン鍋（猪鍋）は、食べると体が温まり血行も良くなるので健康にも効果的。

家族や友人と、いつもと違う鍋をつついてみてはいかがでしょうか。（猪肉ロールのロース・肩ロースは共に税込み 1 本 1kg7,000 円。バラ肉他は税込み 1 本 1kg6,000 円）

●老化防止・美容にもいい！ 新鮮で高品質な有精卵・鳥骨鶏卵・卵油

鶏をケージに入れず平地や屋根付きの土地で飼う方法を「平飼い」といいます。又、メスの中にオスを一緒に飼うことで「有精卵」が産まれます。

広い場所でストレスなく元気に育った鶏の有精卵は、ミネラルやビタミンなどを豊富に含ん

でおり、卵白が少なく黄身がとても濃厚。食べた後は活力満点になります。（安曇野平飼い有精卵 /M 玉（30 個入り）は税込みで 2,000 円）

そんなパワフルな卵を煎って抽出した卵油が、健康維持にいいとじわじわと人気を博しています。特に慢性的疾患に悩む方々は、一度購入されると殆どの方がリピーターになるそうです。一般の約半価という良心的な価格も嬉しい限りです。（卵油 1 本 30 グラム・カプセル付、税込み 1,500 円）

さらにこちらでは 30 羽程の鳥骨鶏も飼い、とても貴重な最高級卵を販売しています。採卵用に改良された一般鶏が年間 200 ~ 350 個の卵を産むのに対して、鳥骨鶏が年間産む卵の数は 40 ~ 50 個程度。その上、繁殖力も弱く大量飼育生産も難しい為、高価で貴重とされているのです。中国では昔から、高血圧や通風、婦人病に薬効があるとされてきたそうです。（安曇野鳥骨鶏の卵 10 個入り 3,500 円）



施設紹介

泣いて暮らすも一生、 笑って暮らすも一生なら

●日々笑いの耐えない擬似家庭で明るく暮らす

「いつも言うんですよ。“ここは擬似家庭なんです”って。」と、理事長の関原さん。

28年前、地域から多くの批判を受けながらも、理解ある地主から土地を借りて開所した幸泉園。何とかして地域に受け容れてもらうために始めたのが、独居老人への無料給食サービスでした。一人暮らしのお年寄りを訪ねて食事を届けていくうちに、お年寄りから理解が広まっていったそうです。

その後、関原さんが動物好きだったこともあって、牧場を開園。生き物を通じた地域住民達との交流が功を奏し、障がい者への理解も進んでいきました。今では毎年10月初旬に3日間開催する猪祭りに、多い年には地域の方をはじめ県内外から1200人程の参加があるのだとか！

小学校から「クラスで飼いたいからうりんぼ（産まれたばかりの猪）を貸して欲しい」という話があり、1～2年貸すことも。施設に返した後、自分たちで飼育した猪が気になって子供達が見にくることもよくあるそうです。

当法人は幸泉園以外に、神奈川県に保育園と軽費老人ホーム、また長野県にも軽費老人ホームを運営しています。「小さい頃から接することが大事。教育が変われば福祉も変わる」（関原さん）と、神奈川から園児を連れてきて、そりすべりをしたり牧場で動物と触れ合ったりして、お年寄りや障がいを持つ人との交流を楽しんでいます。これは双方に大好評で、毎年楽しみ行事の一つだそうです。年間行事も多く、地域の人が仲の良い利用者を訪ねてくるようにもなりました。

そういった、施設の人間だけで完結しない活動や交流があるからこそ、和気あいあいとした雰囲気の中で暮らしていけるのでしょう。「これからも交流活動を続けて、

オススメ ポイント

鳥骨鶏の卵には多量のレシチンやビタミンEなどの多数の微量物資を含んでいるので、老化防止にもとても効果的。黄身だけを箸でつまめるほど新鮮な卵です。



関原さん(理事長)

施設主体ではなく利用者が自ら自然に、地域の中で楽しく暮らしていけるようにしていきたいですね。」と関原さん。理事長である関原さんも、居る時は必ず食事の配膳を手伝い、利用者の方々といろんな話をし、時には晩酌に付き合うこともあるそうです。血のつながりこそありませんが、互いに思いあい、いたわりあい、笑って、いろんな瞬間を共有しているさまは、まるで一つの大きな家庭のようです。

今後への 展望



重度化・高齢化が進む利用者の方々の 生き様を大切に

28周年を迎えた施設と同じように、利用者の方々も歳をとり、元々重度の障がいさがさらに重度化していきます。2010年2月現在、平均年齢は57.8歳に。

そのため車椅子生活を送る方々は、畜産や養鶏ではなく企業からの下請簡易作業を行います。作業は午前中のみで、午後はレクリエーションが主です。

一日中単純作業を繰り返すよりも、楽しく過ごして日々の暮らしを豊かにすることのほうが重要だと関原さんは考えているからです。

「丈夫で若ければできますけどね、それぞれに色々な障がいと経験を持つ高齢者なんですよ。だからこそみんなの時間を楽しいものにしたいです。」と笑う関原さんはさらにこう続けました。

「本当だったら皆家族と居たいんですよ。でも経済的な理由でそれができない家庭は多い。国が障がい者や高齢者を持つ家庭をもっと助成する仕組みを作っていけないといけない。それと同時に、今じゃ消えそうな“家族の世話は家族がする”という意識が自然と根付くような教育や地域づくりもしていけないと。」

安曇野の豊かな大地で育ったおいしい
「猪肉・有精卵・卵油」のご注文はこちらから！

社会福祉法人誠心福祉協会 幸泉園

<http://kousenen.jp/index.html>

※ Eメールでのご注文になります。info@kousenen.jp

■商品紹介ページ

<http://kousenen.jp/shop/index.html>

■ Eメール以外でのご注文はこちらまで

お電話でのご注文：0263-77-5871

受付時間：月曜日～金曜日、8:30～17:00 祝祭日除く

FAXでのご注文：0263-77-5854

いぶき福祉会

斎藤道三や織田信長が居城とした金華山山頂にある岐阜城からは、日本三代大清流のひとつでもある長良川を見下ろすことができます。この長良川で行われる鶴匠による鮎漁は、全国的にも有名な1300年以上もの歴史を持つ夏の風物詩。岐阜市内の宮内庁御料場で行われる“御料鶴飼”で獲れた鮎は、今も皇室へ献上されています。また、鶴飼漁では鮎が鶴の食道で瞬間的に気絶するため、鮮度が良く傷もつかないとのこと。古くから残るべくして残った事柄にはちゃんと理由があるようです。この岐阜市中心部を流れる長良川にほど近い場所に“いぶき福祉会”があります。

授産品 紹介

飛騨産バターにこだわった “招き猫マドレーヌ”

● バターのコクと8種類のご利益

地元飛騨産のバターのコクと香りがクドくなく、それでいてしっかりと味わえるのが美味しさのポイント。そして、なにより“甘過ぎない”



のが、つい2つ目に手が伸びてしまう理由…それが“いぶき福祉会”の授産品のマドレーヌ“ねこの約束”です。市場で十分に勝負をしていくだけの、しっとりとした食感や味・品質を誇るこのマドレーヌです

が、なんと形が“招き猫”。その本格的な味わいはもちろんのこと、この“愛らしい形”が人々を魅了するのに一役かっています。

この招き猫には8種類の味と色があり、マドレーヌに“食べる楽しみ”というエンターテイメント性もプラスしています。緑（抹茶）、白（レモン）、青（ブルーベリー）、黒（チョコ）、赤（トマト）金（紅茶）、ピンク（フランボワーズ）。

そして、実はこの天然素材で発色された8色にはそれぞれご利益がついているのだそう。来福（白）、厄除（黒）、金運（金）、恋愛（ピンク）、安全（青）、合格（緑）、良縁（黄色）、病除（赤）。

今でこそ、商品として完成度の高い“ねこ”ですが、施設長の北川雄史さんと林守男さん曰く、「最初はかりんとう作りをしていたところ、愛知県常滑市の“招き猫の町おこし!”にご縁が

あって、この“招き猫のマドレーヌ作り”が始まったんですよ。」とのこと。

これをきっかけにスタートした“ねこの約束”も、天然素材や地元のバターにこだわり、8つの色と味という工夫を施し、ひとつひとつ丁寧に作りあげ…今や、ネット販売においても十分に“ヒット商品”と位置づけられるまでに成長しました。招き猫のご利益もあって(?)、マスコミでも度々紹介され話題になっています。

「色ごとにご利益がついているのは商品としての付加価値を高めるためのアイデアでもあるんですよ。商品自体に“ものがたり”があってそれを伝えていきたいんです。」と北川さん。どうやら、この“ねこの約束”のヒットは“たまたま”のことではなさそうです。取り組みや企画がしっかり計画化されていてわかりやすく明確であること、商品のブランディングから事業所としての就労支援・生活支援の在り方までが体系的にきっちり整理されていること…“ヒット”の理由がちゃんとある“招き猫”であることは確かです。

● 良いものは良い人をつなぐ

“ねこの約束”を通じた事業者としての考え方や取り組みについて、各地の講演会で講師として招かれることも多い北川さん。「お陰さまで“ねこの約束”を通じて多くの方々との出会いが広がっています。いい商品は人との出会いを作ってくれます」。関わる人達との必然的なご縁を大事にしていることも、“ねこの約束”がヒットしている大きな要因のひとつになっているようです。

施設紹介

Happy – Happy partnerships !

「『Win-Win の関係』という言葉がありますが、“勝ち”の裏にはもちろん“負け”が存在するわけで、そうではなく『Happy-Happy Partnerships』という考え方をしているんです。」と北川さんは言います。その実践例として、“ねこの約束”を焼くシリコン製の型を、別の事業所さんにも技術指導と合わせて使ってもらっています。いぶき福祉会側は、その事業所から導入期間内は技術料を受け取り、事業所側は販売実績のある“ねこ”を焼いて売上をアップすることができる。そんな関係こそが『Happy-Happy Partnerships』なのです。

こういった関係を広げていくことにより「障がいを持つ方が地域で当たり前暮らす」といういぶき福祉会の掲げる理念が、全国的にも拡大し、各地の施設利用者の方々の自信や誇りにも繋がっていくはず。また、行政や企業とのビジネス的な繋がりがまでも期待でき、事業としての成長を関わる人達と共有していけるような環境が整っていくことでしょう。

「人との出会いや繋がるのが大切だと考えています」。北川さんの思いのこもった一言です。



オススメポイント

“ねこ”は何を約束しているんですか？と北川さんに尋ねると、「さあ～何を約束しているんですかねえ。約束する人によって、いろんな約束があって良いと思いますよ(笑)」と、ねこの“ものがたり”を無限大にしてくれました。



左・北川さん(第二いぶき施設長)
右・林さん(いぶき施設長)



今後への展望

事業展開と“ねこの約束”

● 工賃アップは“目的”ではなく、あくまでも“手段”

これからの事業展開にも着手している北川さんと林さん。「これもあるご縁がきっかけなのですが・・・JR 岐阜駅 2 階のコンコース内にお店を出せることになったんです！」とのこと。JR の改札を出てすぐの場所で、マドレーヌだけでなく、もうひとつの自主製品のかりんとうを“ねこの約束”のブランドで、岐阜の手土産物として販売をしていく予定です。お店の名前も「ねこの約束」に決定。駅を利用する方達の目にとまり、手にとっていただく機会が増え、“ねこの約束”の美味しさをさらに広げる大きなチャンスです。

「今後も販路はさらに拡大していきますが、生産体制とのバランスもとっていかないといけません。売上が上がることは結果的に工賃アップにもつながりますが、工賃アップは目的ではなくあくまでも手段であると捕らえています。」と北川さん。事業所として、施設利用者全員の生活を保障していくことと、より豊かな自立的な生活を送っていくための機会や場所を提供していくこと・・・その“本来の目的”にしっかりと軸足をおきながら、いぶき福祉会の計画は実践されていきます。

しっとり感でコクのあるマドレーヌ“ねこの約束”のご注文はこちらから！

社会福祉法人いぶき福祉会

<http://ibuki-komado.com/>

きょうされんが運営するインターネットショップ

https://www.tomoichiba.jp/s_gifu1_index.html

お電話でのご注文：058-233-7445

受付時間：月～金、9:00～18:00

楽笑

JR 東海道線の三河三谷駅は豊橋駅から約 10 分。
三河三谷駅で降りて 10 分も歩かないうちに三谷漁港に着きます。
三河湾に面した波穏やかな港には新鮮な魚が水揚げされ、
大きくは無いですが古くからの漁師町の落ち着いた佇まいを感じさせてくれます。
毎年 10 月には蒲郡市の無形民族文化財に指定されている「三谷祭り」も行われ、
4 台の大きな山車が海の中を大勢の氏子に引かれて進む「海中渡御」で町中が大いに盛り上がります。

授産品 紹介

三河湾でとれた鮮魚の “干物”

● 漁師町で生まれ育つ

“めひかり(アオメエソ)”やアナゴの一種の“めじ”など、三河湾でとれる新鮮な魚の干物は、ジューシーな脂が口いっぱい広がり、ご飯のおかずにも、酒の肴にもってこいの美味しさです。「代々水産加工業を営んできた家に生まれ、地域に密着して“干物”作りをしています」と特定非営利法人“楽笑”の小田泰久代表。



障がい者に関わる今の仕事を始めたのは「障がいを持って生まれた姪が地元でいきいきと暮らせるようにしたい」と考えた事。それまでは福祉とは無縁の仕事をしていましたが、専門学校へ通い、実際に福祉の仕事に身をおき試行錯誤を繰り返しながら楽笑を立ち上げました。

最初の頃「障がい者が暮らせる町にしたい」「障がい者が働ける場所を作りたい」との熱い思いで地域の人々へ必要性を訴えましたが、予想に反し批判的な声がほとんどで「精神的にも辛かったですね」と小田さんは振り返りました。

● 祭りの仲間たち

「うちの奥さんも仕事を探しているのに」「子供の遊び場所だって無いよな」。地域の“祭り”の仲間や先輩へ障がい者のためのプランを熱く語った時の予想外の反応でした。

「相当へこみました」と小田さん。

逆に障がい者に限らない地域の“事情”や“課題”が聞けるようになって、一緒に解決できないか?という話ができるようになって協力的なムードになっていったそうです。昔からの仲間や先輩との本音の議論が今の楽笑に繋がっています。



施設紹介

地元故郷の元気の為に

●主婦モデル

楽笑の仕事の立上げは「パン作り」でした。



地域の主婦の方達が参加し、障がいを持った方と一緒に駄菓子屋兼パン屋の「パン工房八兵衛」をスタートし、今では子供達が集まる場所になっています。主婦の方々のアイデアでパンの種類も多様です。特に「ちくわロール」は地元水産加工会社の社長とのコラボレーションで大好評。

パンの販売も、学校や保育園へ売り込みにも行っており「奥さんたちが本気になると凄いですよ」(笑)。「このパンはうちのママが考えたの!」なんて自分の子供が学校で自慢していたら、なんだか関わっているみんなが楽しく笑顔になってきます。



エピソード

街に一つしかなかった銭湯が潰れてしまい、遠い隣の銭湯に通う高齢者の方々から、「あの銭湯を楽笑で再開して貰えないかなあ…と相談を受けちゃってるんですよねえ」と困った感じの小田さんの笑顔は、やる気満々でした。



小田さん(理事長)

今後への展望

相互にちゃんと利益を、そして円満の関係を築いていきたい

地域性を大事にしながら活動を続け、一方通行の思いだけにならないような「Win - Win」の関係作りを重視していきたいですね」と小田さん。

例えば楽笑で「干物」がたくさん売れるようになれば、魚屋さんからもっと多く仕入れができたりします。また同業の干物屋さんの干物も売れるような関係を築いて、町中が元気になっていく…そんな中で障がいを持った方がいきいきと働いていける街づくりが目標です。「地域との繋がりが大切」と小田さんの言葉は明確でした。

幼い頃、楽しみにしていた年に一度のお祭りは、大人になっても大切な夢を運んでくれます。

新鮮でおいしい「干物」のご注文はこちらから!

特定非営利活動法人楽笑 酒菜屋十兵衛

<http://www.rakusho.info>

商品紹介ページ (インターネット販売も近日開始! ※ 2010年3月現在)

<http://www.rakusho.info/cgi-bin/rakusho/siteup.cgi?category=3&page=1>

■インターネット以外でのご注文はこちらまで

お電話でのご注文: 0533-66-0291

FAX でのご注文: 0533-66-0292

受付時間: 火~土、10:00 ~ 17:00

■店舗情報

「酒菜屋十兵衛」

愛知県蒲郡市三谷町港町通り 57-12

営業時間: 火曜日~土曜日、10:00 ~ 17:00

定休日: 日曜・月曜

TEL: 0533-66-0291

ひので作業所

滋賀県のびわ湖は日本一大きな湖。その湖の周りには歴史的に重要で有名な場所が点在します。戦国時代、豊臣秀吉が築いた長浜城もそのひとつ。秀吉は初めて城持ち大名としてこの長浜を治めたそうです。家臣の石田光成の出生地もこの長浜です。また延暦寺で有名な大津市の比叡山麓は、精進料理に欠かせない「湯葉」伝来の地。今も名産品として京都や滋賀の観光客をもてなしています。

授産品 紹介

特許出願中 “豆乳おからうどん”

●企業とのコラボレーションで オンリーワン商品を開発

「どんなに重い障がいがあっても地域の中で普通の暮らしができるように」という考えのもと、ひので作業所では、現在業務用の製麺機を使ってうどんの製麺を行っています。



自主製品の製造と販売を始めた頃は、手ごねで始めたうどん作りでしたが、工賃アップを目指した取り組みの中で「独自性をどう出していこうか」という検討を重ね、製麺機を導入し“ほうれん草うどん”や“ゆずうどん”等、試行錯誤を繰り返しながら、商品の特長作りに励んでいました。



そんな中、中小企業同友会の集まりで縁のあった県内の老舗ゆばメーカー“比叡ゆば本舗ゆば八”の社長から“豆乳”と、ゆばの製造過程でできる“おから”を使って何か一緒に新しい味を作れないだろうかという提案があり、“豆乳おからうどん”誕生のきっかけとなりました。

●優良ふるさと食品中央コンクールで 賞を受賞！

「とはいえ、そう簡単にはいきませんでした

ね。製造工程や販売方法などを決めたりで2年ぐらいの時間がかかりました。」と、ひので作業所の所長三輪昌宏さん。

「最初の頃は“ゆば八”の社長にお尻を叩かれながらやっていたような状況でした(笑)」。しかし職員と利用者的一致団結と、両者の「まずはやってみよう!」という心意気、そしてプロの“ゆば八”の指導があったことで、豆乳とおからを練りこんで作るうどんの製造に成功し、現在は特許も申請しています。今までも豆乳とおからのいずれかを練りこんだうどんはあったそうですが、両方を練り込んだうどんというのは無かったそうです。

また、この“ゆば八”の勧めで、農林水産省外郭団体の食品産業センターが主催する平成16年度「優良ふるさと食品中央コンクール」に出品し、新技術開発部門の総合食料局長賞を受賞。東京ビックサイトで授賞式があり多くのマスメディアにも取り上げられました。



施設紹介

大切にしたいこだわりと積極的な販路開拓

● 販路開拓と新商品開発

賞の受賞は「豆乳おからうどん」の宣伝機会に大きく貢献し、今までの地域的な販路に加え、全国からの問合せも増えたとの事。

但し、うどんは、賞味期間が製造日から2週間…と比較的短いということや、販売単価が低いうどんの場合は送料・運賃に割高感が発生してしまうことなど、新たな課題も出てきています。「これから地域への販売や様々なイベントの開催、インターネット販売でのPRの工夫など、新たな販路拡大を積極的に行っていきます。」「また、新しい商品として、同じ原材料を使った日持ちのする「かりんとう」作りも始めました。」



美味しくてヘルシーな「豆乳おからうどん」のご注文はこちらから！

社会福祉法人ひかり福祉会 ひので作業所

<http://www.hikari-welfare.net/>

お電話でのご注文：0749-63-5663

(受付時間：月曜日～金曜日、8:30～17:00)

FAX でのご注文：0749-63-5636

きょうざれんが運営するインターネットショップ

http://www.tomoichiba.jp/s_shiga1_789.html

*道の駅（みずべの里、湖北みずどりステーション、旬彩の森：何れも滋賀県）

今後への展望

利用者中心の“仕事”

あくまでも障がいを持った利用者が主体的に仕事をしていくという事が、決して譲れないこだわりです。うどん製造にあたっては、障がいを持った利用者一人ひとりが各工程で役割を持ち、点検や確認といった品質管理にも責任を持って臨んでいます。そして、お客様の声も、“全員で”聞きに行っているのだそう。そうすることにより、やりがいを実感するだけでなく、もっと売れる為にはどうすればよいかを自分達で考えたり、自分自身の存在意義を感じ、自信を持って仕事に取り組む事ができるようになったりするとの事。もし、「障がい者が作った製品」「福祉だから」を前面に出して製造・販売をしていた頃があったとすれば、たくさんの試行錯誤を経験し乗り越えてきたひので作業所の仕事や考え方は、その領域を大きく飛び越えたのではないのでしょうか。

オススメポイント

豆乳とおから、両方を練りこんだ当商品は優良ふるさと食品中央コンクールで賞を受賞！その美味しさはお墨付きです！
写真：三輪さん（所長）



コミュニティー ネットワークふくい

福井県は日本海に面し、越前ガニをはじめ、豊富な海の幸に恵まれています。

昭和30年から活動を始めたC・ネットふくい(コミュニティーネットワークふくい)は、

今では福井県下に20を超える事業所を展開し、地元地域に溶け込んで様々な事業に取り組んでいます。

雇用契約を締結した障がい者の方たちも262名を数え、日本最大規模の就労系福祉法人として活動しています。

授産品 紹介

若狭湾の海水塩 “海のシルクロード”

●塩辛い塩

シンプルな食品ほど品質の良し悪しははっきりわかりますが、C・ネットふくいが手掛ける塩は正に一級品です。“海のシルクロード”と名付



けられたこの塩は、そのまま舐めても舌にピリッとくるような塩辛さはなく、むしろ“ほのかな甘さ”が後味に残るようなまろやかな味です。若狭湾から汲み上げた海水をじっくりと煮詰めて、不純物を手作業で丁寧に取り除いているとの事。若狭湾は特に良質なミネラル分が含まれている海水だといわれていて、そこで育まれた昔ながらの塩作りをそのまま受け継いでいるのだそう。手間暇を掛けるこの製法は、まさに社員の方たちに適した仕事です。機械化による大量生産では出すことのできない“海のシルクロード”の味わいと品質は、たっぷりと吸収した若狭の自然の恵みと、まごころのこもった丁寧な仕事から生み出されています。

●熱中症対策から生まれた、 お客様のための“塩あめ”

C・ネットふくいの事業のひとつでもある“お弁当の製造・販売”。この事業がきっかけとなり開発されたある新商品が、お客様のハートをガッチリつかみ、今も大手の建設会社などから

注文・依頼が入るといいます。この“新商品”にも“海のシルクロード”が使われています。

「お弁当の販売先でもある建設現場で働く皆さんは、特に夏場はたくさん汗をかくので塩分補給が不可欠になります。そこで美味しく塩分を取り入れられるような“海のシルクロード”を使ったあめを作ったらどうだろう、という話になったんです。」と丹南事業所管理者の広部哲朗さん。県内で開催される建設会社のイベント「安全大会」にブースを借りて“塩あめ”を紹介したところ、建設現場での事故防止対策に、この“塩あめ”の効果が期待され、多くの引き合いがありました。この“塩あめ”も当然のことながら開発段階では、試行錯誤や検証を繰り返しながら、ようやく商品化に至りました。「塩分濃度が3%・5%・8%と3種類の試作品を作り、いろんな方に舐めていただきました。」と商品企画開発担当の山田善宣さん。味としては8%では塩味がきつすぎ、5%がちょうど良いとの検証結果もあったものの、「お医者さんとも相談しながら海水濃度に近い3%を採用しました。」とのこと。通常の内体の塩分濃度もほぼ海水の塩分濃度に近いと言われているということからも、実際に“塩あめ”を口にする方々の身体のことを考えた商品開発が行われていることが伺えます。



施設紹介

販路拡大と商品開発

C・ネットふくいでは数多い事業を手がけていますが、そこから生まれる全ての商品の品質に対して、高いこだわりを持っています。インターネットのショッピングモール×楽天Eへの出店、地元スーパーや百貨店などでの取り扱いなど販路も広げ、そこから得る様々な経験やお客様からの声を更なる品質改善に役立てています。

「いわゆる“授産品”ではなく、福祉的な扱いから離れよう。」という山田さんの言葉は明快で、地元素材へのこだわり、手作りの良さ、添加物を使わない健康志向などが、商品開発・生産方法に徹底されています。そんな本物志向の商品の販路開拓を担当する馬橋甲一さんからは「今日も地元のホテルで塩の商談があるんですよ!」と営業活動のお話も。

「生産コストと生産量の問題はありますが、いかに良いものかを知っていただき、使っていただけるか。それがこれからの課題でもあります。」とのこと。素材にこだわる地元醤油メーカーとの協業で、“海のシルクロード”を原材料にした×本物の醤油E作りのお話も進んでいるそうです。



左・山田さん(第三事業部)、中・広部さん(管理者)、右・馬橋さん(第三事業部)



今後への展望

日本最大の規模の事業所 地域に溶け込んだ活動と更なる発展を目指して

数年前、若狭地区で梅園を営んでいた方が高齢のため身を引くという話があり、C・ネットふくいがその梅林管理を引き継いだそうです。そこで収穫された梅で梅干しの製造を始めた事がきっかけとなり、生まれた商品もあります。製造過程で出る梅酢を乾燥させ、その結晶を×梅味のしおEとして商品化したそうで、「今の様なきれいなピンク色に仕上げるには大変苦労し、試行錯誤を繰り返した」との事。今までは梅干し産地として産業廃棄物として処理されていたものを、商品として蘇らせた取組みは素晴らしい事と思いました。

このような、地元資源の活用と生産過程の安心・安全を自らの手で確保できるシステムは、地域に溶け込んだ活動を展開して行くための大きな原動力となるはず。これからもC・ネットふくいの新たな×本物Eの商品が生まれてくる事が期待できそうです。

塩辛いまいろやかな塩“海のシルクロード”とその他の商品のお問合せ・ご注文はこちらから!

社会福祉法人コミュニティネットワークふくい
<http://www.c-net.or.jp/>

お電話でのご注文：0776-68-0751

FAXでのご注文：0776-68-0753

*連絡先は電話・FAXともに有限会社C・ネットサービス

受付時間：月～金、9:00～17:00

コミュニティワーク こっから

国内外からの観光客が年間を通して訪れる奈良。

1998年には「古都奈良の文化財」として世界遺産への登録が決定しました。

JR・近鉄の奈良駅からの徒歩圏内にも、多くの歴史的な建造物などが点在し見所も多く、

「ならまち」と呼ばれるこの界隈を見て回るだけでも1日では足りないかもしれません。

そんな歴史と懐かしさを感じさせる街中から車で20分もかからない場所に

“コミュニティワークこっから”のお洒落なカフェがあります。

授産品 紹介

独特のもっちり感と甘みが魅力！ 一味違う、こだわりのパン

●食パン作りへのこだわり

「耳まで美味しいんですよ」と施設長の古木一夫さんと開所からパン作りに携わる指導員の田中さん。日差しの明るいパン工房に併設されたお洒落なカフェで説明をしていただきました。

2002年に“こっから”が開所した時に「授産として何に取り組もうか？」といろいろな議論がありました。議論の末、施設利用者が取り組みやすく、さらに生活必需品である“食品”が良いのでは…という事で、“パン作り”がスタートしたのです。



けれども、考えていたほど全てが順風満帆にいったわけではありませんでした。

「実は、最初の頃は、粉を混ぜるのに“お菓子作り用”のミキサーを使っていたんですよ。(笑)」と田中さん。粉の仕入れ業者さんからノウハウを教えてもらいながら、味・生産工程・品質・特徴作り…など等、納得のいく商品作りに向けての試行錯誤・悪戦苦闘の日々が始まったそうです。

開所当初から守り続けているのが「素材への徹底したこだわり」と「安心して食べていただける食パン」というポリシー。確かに“シンプル”なことかもしれませんが、それを“守り続ける”というのは簡単なことではありません。そういった“作り手”の思いが、独自製法で焼いている食パンには凝縮されているのです。素材そのものの旨みを感じるほのかな甘さ、芳醇で深い味わい、トーストすると表面はカリッ中はもっちり&しつとり程よいバランス…そんな、市販されている食パンとは一味も二味も違う「こっからの食パン」の独特な美味しさは、口コミで広がっていきました。地域の方々を中心にリピー

ターも続々と増え、多い時では1日150斤を製造し完売するそうです。

食パン以外にもクリームパンやカレーパンなどバリエーション豊富な菓子パンも大好評で、パン工房併設のカフェには、40種類以上の焼きたてが陳列されています。この菓子パンの中でもオススメは、胚芽・くるみを練りこんだ生地、自家製のラム酒を利かせたブドウをたっぷり加えて焼き上げる、香りの良い「スノーホワイト」。ラム酒加減が絶妙です！朝食やランチにはもちろん、おやつやお酒のお供にも一度味わってみたい、オリジナルのパンです。

●お客様の声から新しいサービス

「食パンなどの販売・配達先のひとつ“病院”から、こんな依頼もあるんです…」と古木さん。

それは、退院した後の患者さんの食生活を管理してくれる企業や団体が以外にないため、自宅で患者さん本人が食事管理できるようなパンを提供してもらえないか？というようなものです。特に、塩分コントロールが必要な患者さんに対して、塩分を控えたパンを提供して欲しいのだそう。「小麦や胚芽などの粉類やバターなどの配合を独自にしているため、その配合は自由に変えられるんです。」と田中さん。「健康パン」の製造と販売はニーズがありそうで、社会的にも意味合いのある仕事です。

「こういった特殊なパンの製造はある意味個別対応なので“少量生産”になります。だから、企業的大量生産方式では採算が合わないこともあり対応ができないんですね。このような、我々にできること、我々にしかできないこと…そんな要請にもしっかり応えていくつもりです。」

施設紹介

カフェ&ベーカリー“こっから”

「地域の子供会の集まりや、保育園の保護者会などでも使っていていただいているんですよ」と、ここが地域の人たちの集まりの場所になって欲しいと話す古木さん。パン工房に併設して作られているカフェは、日差しがいっぱい入る明るい空間。外側のウッドデッキのオープンテラスでも食事やお茶を楽しめます。お店の雰囲気はさることながら、コーヒーや紅茶と一緒に、“焼きたてのこだわりパン”を味わうのは、まさに至福のひと時。誰でも気軽に利用できるカフェ&ベーカリーです。



オススメポイント

なんと、「こっから」には通称パンソムリエと呼ばれるパンコーディネーターの資格を持ったスタッフが!パンの魅力を存分に引き出した商品に今後も目が離せません。

今後への展望

「ここに生まれてきて良かった」と思える活動

カフェ&ベーカリー“こっから”は「誰でも利用できる場所として、地域の方々にもっと訪れて欲しい」という思いの詰まった場所。

そんな思いを形にした「こっから祭り」も、開所以来続けています。毎年秋に開催しているこのお祭りは目的もズバリで「地域のより多くの方々と交流する事」。職員・施設利用者・関係者・地域の方々も交じっての手作り感いっぱいのイベントや出店等など、多くの催しで大変盛り上がりします。前回のお祭りは1000名近くの方々が集まって、とても盛大だったそうです。

“こっから”のホームページも近隣の事業者さんとの連携で作りました。非常に分かりやすく綺麗なサイトです。「“こっから”の事をたくさんの方々に知ってもらいたいですから」と古木さん。事業や活動内容・イベントなどの情報から、パンやカフェの紹介、ネットショップや活動ブログまで、盛りだくさんで運営されています。いろいろな“こっから”を多くの方々に知ってもらい、地域で必要な場所という存在価値を高めていくことは、結果として施設利用者の方が地域の中に溶け込んでいく事。「ここに生まれてきて良かった」と思えるための活動理念を、“コミュニティワークこっから”は随所で実践しています。

耳まで美味しい“食パン”のお問い合わせと

「コミュニティワーク こっから」が運営するインターネットショップはこちらから！

社会福祉法人こぶし会 コミュニティワークこっから

<http://www.kokkara.jp/>

コミュニティワーク こっからが運営するインターネットショップ

<http://kokkara.shop-pro.jp/>

「カフェ&ベーカリーこっから」商品紹介ページ

<http://www.kokkara.jp/pan/pan01.html>

お電話でのご注文・お問い合わせ：0742-63-6765

FAXでのご注文・お問い合わせ：0742-63-6766

受付時間：月～金、9:00～17:00

エクスクラメーション・スタイル !-factory

最寄の京阪電車八幡市駅は高低差 82 mの男山を登るケーブルカーとの乗換駅。

ケーブルカーで数分の山頂には、日本三大八幡宮の石清水八幡宮があり参拝客で賑わいます。

エクスクラメーション・ファクトリーのある八幡市は大阪市内からも京都市内からも電車で 30 分ほどの場所。

木津川と桂川が合流するこの地域は自然が多く緑豊かで大都市近郊でありながら農作も盛んな地域です。

授産品
紹介

京都らしさにこだわった “京のクッキー”

● 一般マーケットで勝負！

様々な気付きや驚きを創り出す場所として名づけられた !-factory (エクスクラメーション・ファクトリー)。一般市場で勝負できる「商品」を創り、販売していく仕事を尊重し大切にしていこうという活動を実践しています。

自主製品の製造では「PRODUCT team (陶器生産)」や「KITCHEN team (飲食店から請負った食品加工)」などを手掛け、PRODUCT team では専属のデザイナーをおき通販事業者の「フェリシモ」を通して一般消費者に向けての販売を行っています。「KITCHEN team (食品加工)」は飲食店のセントラルキッチン的な役割を引き受け、材料の下準備や煮込みなど完成一步前の段階までを、取引先の飲食店の指示やレシピに従い調理しています。飲食業界におけるニーズは顕在化しており、飲食店同士の口コミなどで引き合いも多いとの事。「3日間焦がさないように煮込み続けたり、指示やレシピに忠実に、求められている仕事を丁寧にこなすのは私達が得意とするところです。」とキッチンチームの和田志都香さん。どちらも一般

マーケットのニーズに応え、企業との取引で事業が成長しています。

● お客様の声を直接聞きこう！

「I and I make it !」とは「みんなで作り上げる！！」という意味で !-factory のコンセプト。

I and I はジャマイカ語で“私たち”のこと。「私と私」で「皆」という、個人を尊重した言葉です。商品や職場や環境を「みんなで作り上げる」という大きな考え方にもなっています。そんな考え方を大切にしている !-factory の活動のひとつである“食品の加工”は、実はお客様の声がダイレクトには聞こえにくい仕事です。それならば直接お客様の声を聞くことができるオリジナル商品を作ろうという事になり、京都府内の焼き菓子のコンクールへの出品をきっかけにクッキー作りが始まりました。

● 京都人だからこそ知っている 京都の良さを伝えたい！

クッキー作りは取引先である和食ダイニング Tyoujiya の監修で和の味を追求しています。「京都人だからこそ知っている京都らしさにこだわりました」と和田さんの言葉からも、「お豆腐」「肉桂 (ニッキ)」「白味噌」を京のクッキーのフレーバーにしたのは納得。

どれも京都で古くから愛されている食材で、観光土産としても馴染み深く、京都を想像させるのに十分なラインナップです。質も味も完成度が高く、京都の美味しさを味わえるこのクッキーは、京都のお土産物としても人気が出ています。



施設紹介

社会人として

●クルーという考え方

!-factoryでは障がいのある利用者の方々をcrew(クルー)と呼んでいます。

船の乗組員がそれぞれの役割を担当し一隻の船を動かし、皆の力を合わせて航海を成功させていこうという考え方です。仕事を細かく分業化することで、必ず得意な役割、適性にあう仕事が、それぞれの担当業務として見つかってきます。

また、担当する仕事を積み重ねて経験していくことで、プロのシェフが作り上げるような味を生み出していくことが可能になってきます。食に対する気付きや驚きがスパイスとなり、働くことを通じて仕事の楽しさを感じていこうとしています。



今後への展望

仕事は楽しくないといかんだろっ! 本質的な就労支援

「就労移行支援事業者として就労先を開拓することはもちろん大事ですが、仕事は楽しい事だと認識してもらう事もとても大事」「お客様に認めてもらえる仕事を通して仕事の楽しさが実感できる」という和田さんのお話は、障がい者とか健常者という考え方を超えた“仕事とは?”という原点を見つめ直す言葉でした。一般マーケットでお客様の満足、声を常に気にしながら働いている人にしか語れない言葉として響きました。

地元の協力的な農家や企業とのコラボレーションをコンパスにして、お客様目線の商品開発と販売活動という航海が続いていきます。

京クッキーのご注文はこちらから!

NPO法人 エクスクラメーション・スタイル

<http://www.ex-style.jp/factory/>

お電話・FAX でのご注文: 075-983-8966

受付時間: 月曜日～金曜日、9:00～18:00

(土・日・祝・年末年始はお休みになります)

■ HP での商品紹介ページはこちら

<http://www.ex-style.jp/factory/cn34/index.html>

オススメポイント

京都人だからこそ知っている京都らしさを追究して出来た、「お豆腐」「肉桂(ニッキ)」「白味噌」のクッキー。おやつ時間に京都三味はいかがですか?



和田さん(スタッフ)

Do やまびこ

うどんの生産量・消費量共に全国1位の香川県にあるうどん店は、その数なんと約900。

安くておいしい讃岐うどんを求めて全国から観光客が訪れています。

そんな激戦地の中、うどんマニアから「幻の名店」と呼ばれている“やまびこ屋”が高松市にあります。

このお店を営むのは、社会福祉法人田村やまびこ会が運営する障がい者施設「Doやまびこ」。

外観もおしゃれな明るい店内はバリアフリーで、車イスの方もゆったりとうどんに舌鼓を打つことができます。

授産品 紹介

生粋の本場香川の味！！ いっぺん食べてんまい！！

● 地元の粉 100%にこだわった、 究極の讃岐うどん

太麺で弾力のある強いコシと、ツルっとなめらかな喉ごしが絶品の「やまびこ屋」のうどん。

その秘密は、保存料・添加物を一切含まない香川県産の小麦粉【さめきの夢 2000】を使用していることにありました。他には塩と水だけで完全手打ち。

常に新鮮なうどんを提供する為、30分以上は麺を置かないことが鉄則だそうです。こだわりをもって手をか

けているからこそ、安全でまじりつけなしの本場の味を楽しむことができます。さらに、かつお・こんぶ・にぼしを使ったダシも香り豊かで味わい深く、胃に入ると体がほっとするのが分かります。ざる、ぶっかけ、生醤油などメニューは6種類で自由に天ぷらのトッピングが可能。

1番人気のきつねうどん(350円)は、ジュー〜と甘くて大きいお揚げがこれまたおいしい。実はセルフサービスのうどん店が一般的な香川ですが、ここでは施設の利用者やスタッフの方々が明るい笑顔で接客してくれます。

その中の1人、利用者の佐々木さんは10年以上もここで働くベテラン。「うどんもおいしいし、人に優しいやまびこ屋にもっとたくさんのお客さんに来て欲しいです。おいしかったよ

と言われた時が嬉しいし楽しい。」と意欲的。移動販売車での営業も大好評で、市や企業などの様々なイベントでたくさんの人に喜ばれています。

セルフサービスは手軽ですが、食事はやはり空間も

大切。味の良さだけでなく、優しいふれあいの中で食べるうどんだからこそリピーターも増え続けているのでしょう。

● 讃岐うどんアイス?! 讃岐うどん×香川名産物で生まれた 驚きのおいしさ!



Doやまびこのヒット商品はうどんだけではありません。

讃岐うどんを使った地元色の強い商品を、ということで開発した「讃岐うどんさくさく」は、その名の通りさくさくした食感がやみつきになるうどんかりんとう。香川県産のお茶を使った和香茶衣や香ばしごま、シナモンなど7種のフレーバーを楽しめます。

そしてなんとも不思議な新食感がジワジワと人気を集めているのは、讃岐あじす物語のさめきうどん味!バニラ味のアイスの中にそのものズバリ讃岐うどんが!もちっとした食感と小麦粉の甘みがアイスと相性よく、サラッと食べられます。さらに、香川の郷土料理である「あん餅雑煮」味は白味噌アイスがベースという意外な一品。ほんのりしたしょっぱさと甘さが溶け合った絶妙な美味しさで、香川緑茶味を含めたアイス3種の中でも人気NO.1です。かりんとうもアイスも、保存料は一切使用せず自然の素材を使用。2009年から始めたネット販売でも徐々に売上を伸ばしています。



施設紹介

“個人”として付き合い、 共に働き 共に楽しむ

● 開花しつづける能力と可能性の宝庫

「得意・不得意はあるけれど、やればできるんです。やってみないと。」と話すのはリーダーの中川さん。

障がい者ではなく“個人”として見てもらいたいという思いから第一印象も重視し、スタッフも含めジャージは禁止。作業着以外ではスカジャンやブーツなど、それぞれのファッションを楽しんでいます。

そんなDoやまびこは、1996年に障がい者を子に持つお母さん達によって作業所として開所、2005年に法人化し、その翌年から通所授産施設として事業を開始しました。どんな重度の障がい者でも可能な限り仕事を任せるという姿勢が強く、うどん店や製造事業の他にも、洗車やクリーニング取次ぎなど多様な仕事を用意し、個人の能力開発に注力しています。それぞれの適正や特性を活かした作業レーンや、重症心身障がいなど重度の障がいを持つ方にも作業がし易くなる工夫をするなど、自己成長や働く喜びを感じられる環境整備に余念がありません。“丁寧と確実”をモットーに奮闘を続ける内に各作業の需要も伸び、さらなる個々のレベルアップが必要という嬉しい状況です。

真摯に仕事をする利用者の方々には印象的で、自分の仕事を生き活きと説明する姿はとても遅しく、その笑顔には日々の充実が滲んでいるようでした。担当作業を他の誰よりも把握している方が多く、各エキスパートが続出しているそうです。「皆の障がいの部分も含めて信頼してるんよ。」という中川さんの言葉は、利用者主体の仕事を実践されている結果なのだと感じられます。

オススメ ポイント

地域特性を活かした商品力で空港や遊園地など県内での小売も増え、香川を代表する本格お菓子として東京のアンテナショップ※1でも販売されています。



左：中川さん（リーダー）
右：藤田さん（管理責任者）

※1 2010年1月現在：「せとうち旬彩館」（東京都新橋）、「むらからまちから館」（東京都有楽町）

今後への 展望

Doやまびこから香川へ 香川の地域福祉の底上げに役立ちたい

もう一つ印象的だったのが、職員らスタッフの顔です。「仲間（利用者）のおかげで自分たちも成長できています。日々の支援体制の改善と授産事業拡大に尽力しています。誰かの成長に関わることで自分も成長する人の顔というのはこんなにも魅力的なのか、と思わされます。そんな彼らが目指すのは、香川全体の福祉をより潤滑にすること。県全体で法人同士の連携を強化し、障がい者の生活や就職を支援することが今後必須だと考えています。さらに「保護者の意識改革も必要」と語るのはサービス管理責任者の藤田さん。「卒業後は働くという意識を高め、求職者と雇用側の相関を活発化させることで、就職の定着を促したい。また、一般就労と同じく福祉での就職もゴールの一つだと思うので、そちらの就職環境も広げていきたい。」とのこと。

仕事と生活の場の両方向からの支援を意欲的に進めるDoやまびこの声が、香川に留まらず全国に発信される日も近いかもしれません。

Doやまびこの、やまびこ屋のうどん・うどんさくさく・讃岐うどんアイス物語のご注文はこちらから！

商品の小売販売、移動販売車での営業のご相談もお待ちしております。

社会福祉法人田村やまびこ会 Doやまびこ
「小豆島屋」（オンラインショップ）

<http://item.rakuten.co.jp/shodoshimaya/c/0000000118/>

■ インターネット以外のご注文はこちらまで

お電話でのご注文 087-868-6971
（受付時間：月曜日～金曜日、8:30～17:30）

FAXでのご注文 087-868-6972

メールでのご注文はこちらから

do-yamabiko@adagio.ocn.ne.jp

■ 店舗情報

「やまびこ屋」

香川県高松市田村町 1010

営業時間：月曜日～金曜日、11:00～14:00

TEL 087-868-6971

<http://blog.canpan.info/do-yamabiko/>



ひとは作業所

神楽や旅籠屋、湯治宿など日本の伝統文化が息づく広島県安芸高田市。

大小様々な山を拝みながら県道 37 号線を三次方面へ進んでいくと、井原市と向原の丁度中間に見えてくる「ひとは館」。

米蔵を改装したという店内は和の情緒に溢れ、自然と心穏やかになります。

「いらっしゃいませー」と素敵な笑顔が迎えてくれる当店は、

社会福祉法人ひとは福祉会が運営するアイスクリームショップ。そして、ひとはといえば「縄文アイス」。

不動の人気 NO.1 を誇り、新感覚の美味しさに出会える、と話題を呼んでいます。

授産品 紹介

新感覚スイーツ、 「縄文アイス」

●この黒いつぶつぶの正体は…

さくら色にも似たミルク味のアイスクリームに散らばる黒いつぶつぶ。何とこれ、地元特産の古代米を炊いたものを混ぜ込んであるのです。



「もちっ、プチッ」とした食感と、穀物ならではのほんのり甘みがおいしい！古代米はミネラルやビタミンを多く含んでいるので体にも良く、また卵不使用なので卵アレルギーの方も心配無用です。この他、向原町の銘酒「神の蔵」や施設の自作農園で栽培したモモやイチゴ、かぼちゃなどを原料にした様々なアイスクリーム（カップ・コーン 300 円、W コーン 400 円、もなか 170 円）が楽しめるひとは館。

始めは近隣の方だけだった客層も口コミと県道沿いという立地が効いて、今ではドライブ中の家族連れや仕事中のビジネスマンなど多くの方が訪れているのだとか。温泉宿など市内 6 箇所外部販売するほど人気を博しています。

また、施設利用者が創作した陶芸品販売も大好評。落ち着いた雰囲気と個性が溢れ、食卓がさらに味わい深くなること請け合いです。

●「授産品」から「特産品」へ マンパワーが生んだ飛躍

5 年前から始まった自家製アイスクリーム。

実は、それ以前は市内でアイスクリームショップを営んでいた方からの支援の下、委託販売をしていただけでした。ところがそのショップが廃業するというハプニングが。アイスクリーム販売によって好調に売上を伸ばしていた

矢先の事でした。

それに代わる主力商品を考えようにもいい案が出ない中、スタッフから「自分達でアイスクリームを作ってはどうか」という提案が上がったのです。

「アイスクリーム業は難しい、と色んな方から言われましたが、何とか許可を取得したり仕入先だった店からノウハウを受け継いだりして、自家製造品として自信を持てるまでになりました。マンパワーが源ですね（笑）」と話すのは施設長の佐竹さん。今では、えびす茶や岩豆腐と並んで安芸高田市の特産品として紹介されるまでに（中国地域まるごと情報事典 2009 年版）。評判や美味しさ故に訪れるので、障がい者施設が製造していることを後から知るお客さんも多いのだとか。地元色と周囲との結びつきを大事にしなが、商品力で勝負したからこそこの結果であるといえます。





施設紹介

誰でもが共に暮らせる 社会・文化の発信拠点として

● 固有名詞の付き合いをもっと

「大樹に芽吹く葉の一枚一枚(=ひとほ)のように誰しもが持つ役割と命を認め合うこと、そして、人は(=ひとほ)どう生きるべきかを問い続けること」

1985年、1名の仲間(利用者)と共に始まったひとほは、現在19歳から80歳の約100名にも及ぶ仲間が就労や生活をするまでに成長しました。就労事業では、アイス事業や農業、企業内事業などに日々取り組み、地域の活性化に繋がっています。「安芸高田市で生まれた人が障がいの有無関係なしに、この地で活躍して生きていけるようにしたい。授産活動もまちづくりの一環。」と語るの理事長の寺尾さん。

ひとほでは、自分達を社会資源の一つであると考え、「誰でもが暮らせる」地域・社会作りの発信基地として活動することを目指しています。年間行事や作業所の修繕などで地域住民との交流を多く設けてきた結果、「障がい者」ではなく「〇〇さん」と、固有名詞での付き合いが広がってきたといいます。日々の触れ合いがあるからこそ気遣いや助け合いが生まれ、面白いことを共にする機会も増えるのでしょう。そんなひとほと地域とのタッグによって、特色のあるまちづくりが進んでいます。

その一つが、「縄文の池」。ひとほ館に隣接する田んぼを新しく活用しないか、という申し出を受け、地元の環境・風土を活かした自然環境保全空間として池を作ったのです。地域住民と一丸となって作業すること2ヶ月。お客さんがアイス片手に池のほとりでくつろいだり、ご近所さんが散歩がてら池に生息するメダカなどと触れ合ったりする、憩いの場に生まれ変わりました。

ひとほはまさしく単なる福祉施設ではなく、地域と共にまちづくりを進めるための活動拠点であり、仲間はそれを支える住民として、地域の中でごくあたりまえに暮らしていこうとしているのです。

オススメ ポイント

何と、ひとほ館の縄文アイスをカップルで食べるとその恋愛が成就するという噂が！若いお客さんからそれを聞いた職員もビックリしたそうです。



左：佐竹さん(施設長)
右：寺尾さん(理事長)

今後への 展望

障がいのある人たちの思想、 自生文化を伝え続けていく

「障がい者の力を活用しないことは社会にとってマイナスなんです。知的な障がいのあるといわれている人たちは、誰でもがわかるやさしい言葉で深い思想を発信するのに長けています。私は、仲間達が発信する文化を“自生(じおい)文化”と呼んでいるんですが、それは、優劣の中にもみ価値を求めがちな社会において忘れがちな自分の文化を振り返るきっかけになってくれるんですよ。」と前述の寺尾さん。

知的な障がいをもつ方々の、その人なりの個性や感受性、つばやきなどから多くを感じ、学ぶ日々だと言います。それを広く伝える為、仲間の等身大の言葉をまとめた小冊子「お〜い、聴こえますか」は、他者への優しさや想像力をもつこと、また自分を受け容れることの大切さに溢れ、社会とは人と人との間にあるのだということシンプルに言葉で教えてくれます。

「我々は、一枚のピザをそこにいる全員で分けるんです。それが例え4人分のピザでもね。」(寺尾さん)

彼らの自生文化を受信するアンテナが、日本全国に広がっていくことを願います。

ひとほ館の美味しい自家製アイスクリーム
ご注文はこちらから！

社会福祉法人ひとほ福祉会 ひとほ作業所

<http://www2.ocn.ne.jp/~hitoha/hitohakan.htm>

「ひとほ福祉会 ちゅーピーモール店」

<http://chupea-mall.jp/hitoha/index.php?open=index>

■ インターネット以外でのご注文はこちらまで

お電話・FAX でのご注文：0826-46-3740

■ 店舗情報

「ひとほ館」

営業時間：10:30～18:00

定休日：毎週月曜日(月曜日が祝日の場合は火曜日)

電話・FAX：0826-46-3740(受付時間：上記営業時間)

ひまわり畑

障がい者就労支援センター「ひまわり畑」は大分県大分市の南部、臼杵市とのほぼ境にあります。^{うすきし}施設の近くには大分でも有数の梅園“吉野梅園”があり、500本の梅の木は毎年2月中旬の梅祭りに合わせて見頃を迎えます。祭りの頃は多くの人々で賑わいを見せ、龍が地に臥した姿に似ていることから名前が付けられた「臥龍梅」などが、見物客を魅了します。そんな“梅”で知られる地にふさわしく、ひまわり畑の漬物作りは“梅干”からスタートしました。

授産品 紹介

地元でも認められる 味と品質

● 始まりは“地元”産、 今ではファン層が“全国”区に！

「最初は地域の農家から分けてもらった梅を加工していたんです。」と就労支援課の今井成美さん。

地元産の大根・高菜・梅などの農産物を、こだわりの塩や醤油でつけた漬物は、野菜本来の旨みや風味が“甘み”となり、ほどよくしょっぱくご飯にとても良く合います。適度な塩加減で、おつまみ感覚でも美味しく味わえ、食べるについつい後を引き箸が止まらなくなる…そんな逸品。

割り干し漬け・ピリ辛高菜・茄子からし・南高梅など、これだけでご飯が何杯でもいけそうな漬物メニューがずらっとラインナップしています。

大分県下のトキハデパートやスーパーなどの店頭にも並び、地域の方々に愛されている“ひまわり畑”ブランドの漬物は、カタログ販売も展開していて全国の方々から注文が入るそうです。

● 安心と安全へのこだわり、 HACCP（衛生管理製造過程の承認） に対応

求める“美味さ”が出せるまで、ひたすら繰り返した試行錯誤。そして、その結果たどり着い

たのが今の“ひまわり畑の漬物”の味です。

「販路開拓を本格的にスタートしてからは、県内の食品卸会社さんに随分鍛えていただきました。」と販路開拓を担当する高橋政英さん。「味だけでなく量的な生産体制の完成度などについても何度も何度もダメ出しがあり、決して妥協は許されませんでした。」

デパートやスーパーに卸す商品として扱ってもらった事が“一般マーケットで勝負できる商品”への成長につながりました。当時はちょうど中国産食品などの安全性が社会問題としてニュースになっていた頃で、消費者の“食の安全”に対する関心は非常に高いものでした。そういった中、ひまわり畑の安心・安全にこだわった手作り商品には、ある意味大企業には真似できない良さがあり、市場のニーズに受け入れられたのです。また、加工工場も衛生管理基準のHACCP（ハセップ）に対応した設備を完備し、“消費者が安心して手に取ることができる食品”であることにこだわっています。



施設紹介

仕事の質を高める“意識改革”

“ひまわり畑”は、「作業能力があっても対人関係や健康管理などの事情で一般企業での就業が困難」という方々が自立と社会参加に向けて働く“障がい者就労支援センター”で、企業的色彩の濃い事業所です。平成16年の開所以来、軽度の障がいを持っている方々が、現有機能を発展させながら仕事をし、自立のための所得を得ることにより将来の夢を大きく膨らませられる…こうした目的のもとで運営されています。そのため、

漬物が売れ出した後も、仕事のレベルを上げるための取り組みに集中していて、授産事業者でよくあるようなクリスマス会とか誕生日会などの行事はあえて行いません。“自立に向けて工賃・給料を上げて行こう!”という明確な行動目標に向かって進んでいるのです。



オススメポイント

大分県産の南高梅は大粒で皮が薄く、果肉がふっくらしていて柔らかいのが特徴です。

おにぎりの具としても最適ですし、疲れた体に元気をくれます。是非ご賞味ください!



左・今井さん(就労支援員)
右・高橋さん(販路開拓員)



今後への展望

目標工賃は月10万円! 自立に向けた取り組み

「今まで大変お世話になってきた地域の皆様に対し、ひまわり畑の漬物の販路が拡大していく事で恩返しができるのではと考えています。」と今井さん。「地元の農家から購入した野菜を材料に、地域の高齢者の方々も一緒に“野菜”作りを行える・・・我々の事業所がそんな場所になったら嬉しいです」。

確かに、“漬物作り”にお年寄りの知恵や経験が加われれば、さらに深い味わいになりそうです。“地産地消”も流行っている中、安心・安全で美味しい漬物を県外都市部からわざわざ買いに来たり、口コミの効果で「うちのお店で販売させてもらえないか」という問合せも増えてきているのだそう。「まだまだやらないと!」と、高橋さんも積極的です。

ひまわり畑の“工賃月10万円”を目指した取り組みは今後も続いていきます。

天然のおいしさ“ひまわり畑の漬物”のご注文はこちらから!

社会福祉法人新友会 ひまわり畑

<http://www.3-flower.jp/index.php?id=7>

■商品紹介ページ

<http://www.3-flower.jp/index.php?id=5>

■インターネット以外でのご注文はこちらまで

お電話でのご注文: 097-595-1711

FAX でのご注文: 097-595-0007

受付時間(月曜日～金曜日、09:00～17:00)

土日祭日は休み

コロニー久住

海側の別府温泉、市内から車で1時間ほどの湯布院など、全国からの観光客が絶えず訪れる多くの人気温泉地が有名な大分県。ここはまた、自然の宝庫でもあります。九州全体の中央部に位置する“阿蘇くじゅう国立公園”には、久住山(1787 m)、中岳(1791 m:九州本土最高峰)などの“くじゅうの山々”、ラムサール条約の登録湿地に指定されている“くじゅう坊ガツル・タデ原湿原”の高原地帯などがあり、壮大な自然を身近に感じることでできる県です。そんな大分の自然の中に広がる標高約600メートルの高原地帯で、80名以上の知的障がいを持つ利用者が、農業を通じて「働く」「生きる」ことを体感し、社会的自立を目指している場所があります。それが“福祉農場コロニー久住”と“就労継続支援A型事業所パルクラブ”です。

授産品 紹介

絶品！ 豊後黒毛和牛

●最初は野菜作りから

まろやかでとろけるような食感の豊後和牛、手作りウィンナーや無添加ベーコン、大地の恵みをたっぷり浴びた新鮮なトマト・茄子・ピーマン・きゅうりなどの旬の野菜。



“福祉農場コロニー久住”は22ヘクタールの広大な敷地で、畜産や農産物の栽培・加工を手掛けています。「最初は何も無かったこの場所を、職員と障がいを持つ方達が協力し合い、手作業で開墾したんですよ!」と、支援部長の浅倉文親さんは言います。

昨年100歳を迎えた釘宮謙司名誉会長が昭和25年にスタートした活動は、まず山を切り開くことでした。みんながプレハブ小屋で寝食を共にしながら、愛と思いやりの精神で農業・畜産をここまで発展させてきたのです。「最初は、この開墾した土地で“高冷地に適した野菜”作りから始めました。」と浅倉さん。

とことん“有機栽培”にこだわった農産・畜産は、牛を飼い、その堆肥で野菜を栽培する・・・という自然のサイクル。「収穫した野菜をトラック一杯に積んで販売に向ったら、たとえ暗くなって売れるまでは帰れなかったものです。」と、懐かしそうに苦労話をする浅倉さんの顔は楽しそうです。「当時はまだ“産地直送”は珍しく、我々の販売を待っていてくれるお客さんは、どんどん増えていきました」。一時は大分

市内に直売所を構えたほどでした。

●バイタリティーが創ったレジャーランド

釘宮名誉会長のバイタリティーは、ここ“コロニー久住”の活動の原動力になっています。そんな原動力に続き頑張っている利用者のため、全員の工賃がもっと上がるよう事務員の方々からもどんどん商品開発のアイデアが出てくるのだそう。

「もっと畜産を拡大しよう!ウィンナーやベーコンも作ろう!採れた野菜を漬物にしてみよう!」等等。そういった提案をもとに、広大な敷地の中には次から次へと工場が建てられ加工商品が増えました。

また、お客さんが呼べるようなバーベキューハウスや宿泊施設も設立、ついには温泉のある入浴施設までも・・・その本格的な展開には驚かされます。温泉は泉質も良く、利用料金も300円とリーズナブルなので、近隣の住民の方々が多く利用しています。宿泊棟やレストランになっているログハウスは、職員が北海道まで行き独学で建てたもの。

「みんな、常に前向きなんですよ」と浅倉さんは“コロニー久住”の皆さんの事を評しましたが、単純に“前向きさ”だけでなく、「他の人のために働く」という精神がこのレジャーランドを創り上げたのでしょう。

●好循環を生み出す“働く”場

次から次へと新規事業や商品開発が進む”コ

コロニー久住”。この展開は“次の次”を考えた仕組みにもなっています。

畜産や野菜作り等の“生産”のレベルが上がり良いモノが出来てきたら、販売を担当するのは別組織の「パルクラブ」が立ち上がりました。”コロニー久住”で仕事の技術を習得した利用者は、次のステップとして、この「パルクラブ」で自立的な仕事に携わります。

さらに、施設内のレストランやレジャー施設にお客さんが来るようになると、接客などの仕事もできて、利用者の方へ任されるようになります。

利用者の適性や個性を見極めて仕事のステップアップができる、そんな“好循環”が実現しているので、働くみんなのモチベーションもますます高まるのです。



施設紹介

体が強くなれば心も強くなる

作業効率の個人差など、事業が拡大していく中では当然課題もでてきます。

「我々支援者はあきらめません。何度も何度も同じことを繰り返すこともありますが、“根気強さ”を持って利用者の方々の支援をしています。」と浅倉さん。

寒い朝になかなか布団から出てこない利用者にも繰り返し声を掛けます。それは、あくまでも“本人の意志で起きる”ための手助けであり“支援”なのです。

「基本的な生活習慣は自主性に任せるのも大事だけど“ちゃんと教えてあげる”というバックアップが必要だと思っています。まずは、“与えられた事・決められた事ができるようにする”という経験を経て習慣も身についていくのです。」とのこと。これは、どこの世界にも通用する考え方だと言えるでしょう。

「農業は力仕事。体が強くなると心も強くなります。」という浅倉さんのお話には説得力がありました。

オススメポイント

一目で分かる、目の細かい霜降り。豊後黒毛和牛はまるやかでとろけるような風味の牛肉です。特に大分県の種雄牛は、天皇賞や農林水産大臣賞を受賞するなど全国的にも高い評価を受けています。全国トップレベルの豊後牛肉を是非一度ご賞味下さい。



浅倉さん(支援部長)

今後への展望

海のレジャーランドも

今後の活動として、別府湾に面した地域に「住吉浜リゾートパーク」の事業計画が予定されています。

潮騒を聴きながらのサイクリングコース・レストラン・温泉施設からブライダル施設まで備えた、総合リゾート施設です。

「昨年皆で行ったハワイ旅行で、利用者同士のカップルの結婚式が2組同時に行われて感動しました。そんなステキな結婚式が、自分達の手がける施設で挙げられるなんて、嬉しいじゃありませんか!」という、浅倉さんの笑顔には夢があふれていました。



“コロニー久住”の拘りの“豊後黒毛和牛”などのご注文はこちらから!

社会福祉法人博愛会 コロニー久住

<http://hakuai-oita.com/koroni/index.html>

有限会社タカクマが運営するインターネットショップ

<http://www.palclub-kuju.com>

■インターネット以外でのご注文はこちらまで

お電話でのご注文: 0120-842-117

FAX でのご注文: 0972-24-1603

受付時間 (10:00 ~ 19:00 定休日:水曜日)

ワークピア天山

佐賀空港から1時間、佐賀のほぼ中央にある小城市は、日本一の干潟・有明海に面する市です。ムツゴロウを間近に見られる干潟、四季折々の美しさが魅力的な秀峰天山(1046m)のある自然公園、名水百選にも名前のある清水の滝など、自然を満喫できる場所が市内に点在しています。社会福祉法人ワークピア天山は、そんな貴重な自然環境に恵まれた場所にあります。

授産品 紹介

種類豊富な無添加 ”かりんとう”

● “かりんとう”の味は30種類以上！

みかん、れんこん、いりこ、とうふ、高菜、アロエ、しょうが、にんじんなどなど…。

まさかこれらが“かりんとう”の種類だとは思われないような食材の名前がずらりと並ぶワークピア天山のかりんとうメニュー。食べてみると、サクサク・カリカリの食感は間違いなくかりんとう

うなのですが、どの味も思わず「これはかりんとうだね？」と確認したくなってしまふほど使用している食材の風味がぎゅーっと凝縮されています。



そんな、個性的なワークピア天山のかりんとうは、甘さや硬さもちょうど良く、油加減もさっぱりしているので、つつい止まらなくなる天然素材満点のお菓子。飽きのこない食感とバラエティ豊かな素材の味わいは病みつきになること間違いなしです。「季節ごとに地元で採れる旬の野菜や果物をかりんとうに加えているんですよ。」と支援員の北島千恵美さん。

● 地元の食材、手作りへのこだわり

「にんじん嫌いの子供がこのかりんとうなら食べるから…と言ってわざわざ遠方から買いに来られるお客様もいらっしゃるんですよ。」とのこと。様々な野菜を使ったかりんとうは、小さな子を持つお母さん、育ち盛りのお子様、栄養

バランスが気になる方などなど…いろいろなシーンで幅広い層の方達に重宝されているようです。

アトピーの子供を持ったお母さんが「このかりんとうは無添加で天然素材だから大丈夫！」と定期的注文してくるようなこともあるのだそう。

「安心して召し上がっていただくことが我々のこだわりですから。」と、おかあさんのような笑顔の北島さん。

さらにかりんとうを揚げた後の油は石鹼作りに活用し、環境にも優しい作業工程となっているようです。

● 主婦目線のメニュー開発

今も増え続けるかりんとうの種類は「すぐそこにある食材を有効に使う」という主婦目線でできた物も多くあります。実際に、みかん味の“かりんとう”は、みかんをたくさんもらった時に作ってみたものだそうです。ここ最近注目されるようになってきた「味も鮮度も一緒なのに規格外」といった“わけあり野菜”も、ここワークピア天山では早々と取り入れてきました。

今度は、知人が勤めている地元の海苔工場から「海苔を切断した際に出る端っこ」の“わけあり海苔”をもらって作る“海苔かりんとう”も登場する予定です。「有明の海苔といったら全国的に有名な高級品。これを使わない手はありませんよね！」と北島さん。

そんな、日ごろから張り巡らせているアンテナが、ワークピア天山のかりんとうの種類をここまで増やしてきたのです。



施設紹介

独学から築いてきた「今」

昭和 61 年に開所したワークピア天山で「今後、授産事業をどう展開していこうか？」と考えていた時、福岡でかりんとうを製造していた事業所をたまたま視察したことがかりんとうを手がけるきっかけになりました。

「実は、その事業所のかりんとうはちょっと硬い物でした。もう少し柔らかく作れないかしら？と感じたことから、我々独自のかりんとう製造は始まったのです。」

かりんとう製造はほとんど独学でした。かりんとうを作っている団体に何度も頼み込んで作り方を見学させてもらったこともあったと言います。失敗を重ね試行錯誤を繰り返しながら、地元で採れるいろいろな野菜や果物を入れて試作を続けてきました。「気づいたらこんなに増えちゃっていたんですよ。」と北島さんは笑ってこれまでを振り返りました。

全国的に有名な佐賀の「白石れんこん」や「高菜漬」をはじめ、「モロヘイヤ」など自家栽培モノも味わえるかりんとうは、地産地消の流れにも乗って売り上げも増え始めました。昨年には施設の工房も増築、受付には可愛らしい“かりんとう屋さん”も併設したと言います。

オススメポイント

この地域から嫁いだ方からも「天山のかりんとうを食べたくなくて」と注文を頂くんですよ!と話す北島さんの笑顔はやっぱりおかあさんのような笑顔でした。



北島さん(支援員)

今後への展望

故郷の味を大切に “かりんとう”にこだわりながら 新たな商品開発も積極的に

ワークピア天山では、手作りにこだわることで製造工程に施設利用者が参加しやすい環境を作っています。かりんとう生地の練り加減などはある程度の経験が必要ですが、混ぜたり切ったり揚げたり袋詰めしたり…と、作業適正への対応が比較的易しい工程も多く発生するため、よりたくさんの方の利用者を受け入れられることとなります。

「この間は、せんべいを焼く大掛かりな機械を導入したんですよ。」と北島さん。かりんとうの他にも積極的に商品開発を行っています。“天山せんべい”と名付けられたこの商品も、天然にこだわって選んだ小麦粉・鶏卵・牛乳と重曹だけの無添加製造。この“天山せんべい”の種類もどんどん多くなることが期待できます。技術指導の方いわく「せんべいは気温や湿度によって焼き上がりが変わるので、結構大変なんですよ。」とのこと。アイテムの種類が増すということは、作業工程やレベルが増すということ。仕事が増え、より多くの利用者が作業に参加できる。

ワークピア天山では、今、様々なことが良い方向に駆け上がっています。

選ぶのも楽しいかりんとうのご注文はこちらから！

社会福祉法人大空福祉会 ワークピア天山

<http://www14.ocn.ne.jp/~workpia/1sise.html>

■ インターネット以外でのご注文はこちらまで

お電話でのご注文：0952-72-6238

FAX でのご注文：0952-72-6217

受付時間：月曜日～金曜日、8:30～17:00

祝祭日はお休み

レポート①

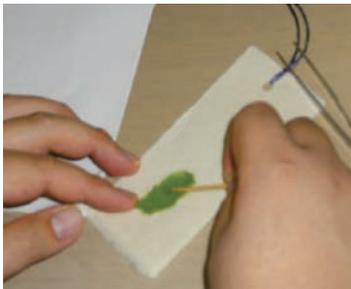
フレンドワーク かざぐるま

かざぐるまは静岡県修善寺駅より徒歩5分の駅の前にある就労継続支援B型事業所で平成19年4月1日に運営を開始したNPO法人だ。商店街にあるかざぐるまは地域で普通に暮らすを基本の姿勢におき、利用者は自分で電車などを乗り継ぎやってくる。

ここでは施設長の松村さんの他4人の指導員がいる。かざぐるまの注目すべき点は伝統工芸の修善寺紙(和紙)を使っただけの自主製品の製作だ。和紙を張り合わせて作った暖かい色合いを放つランプシェードや、静岡ならではの『伊豆の踊り子』、わさびなどをあしらったちぎり絵のしおりなどだ。また、全盲の方が行っているマッサージ(もちろん国家資格取得!)や数珠玉の実を使っただけのお手玉づくりなどを行っている。

授産品紹介

かざぐるまの授産品の目玉はなんといっても伝統工芸の修善寺紙を使っただけの工芸品である。修善寺紙は古くは鎌倉時代から手紙や、お触書として使われていたが、明治末期の機会紙などの大量生産により衰退してしまったのだ。



一度は廃れた修善寺紙に目をつけた松村さんは、障害を持つ人が一から修善寺紙を作りだして製品に変えていったらきっと面白い!と考え修善寺紙を使った工芸品が誕生したのだ。そのため修善寺紙を使って製品を作っている事業所は唯一ここだけ!また、大変温かみのある修善寺紙は見た瞬間に気に入るのは保証したい。

修善寺紙ができるまでを紹介すると、ミツマタという木を蒸して皮をはぐ→黒皮をむく→煮る(ソーダ灰)→たたく(せんいを細かくする)。「とろろあおい」という植物の根っこをたたいたねりを入れて溶く。それを干して修善寺紙の完成!

工房を特別に見せていただいたが、とてもきれいな伊豆のわき水を利用しておこなっていたり、すき

機も木でできている。そこは完全に職人の空間になっていた。昔は完全に障害のある人が全工程を行っていたが、最近はかなりの需要があるため、ちぎり絵を貼るといった作業を行っているそうだ。



施設紹介、地域とのかかわり

現在約19人の障害者の方が通所されていて、修善寺駅の前にある「あじ寿司」の弁当に修善寺紙でできたわさびのしおりを入れて販売するようになり、それがまた大変好評でお互いに地域向上の役目を果たす結果につながったりしている。また、平成21年度から中伊豆ワイナリーにぶどう園の手伝いとして出張作業をはじめた。ぶどうの収穫などでは、利用者さんの賃金UPに貢献できた。

今後の方針

「ワイナリーなどで使った葡萄の皮などで和紙に色をつけたりする染色もやってみて、もっとよりよい商品ができるようにしていきたい。さらに地域の名産を活かして、商品を広めていきたい。ただ工場とかで大量に作るのではなくて、事業所に通う彼ら自身が作ったという「やわらかくてあたたかい」感じを守っていききたいので、これからも手間もかかって少しずつしか作れないかもしれないが、一緒に作っていきたい」。松村さんはそう語ってくれた。そのためホームページによる商品の注文などは正直厳しく、全部電話での注文になるということだった。

修善寺和紙を使った工芸品注文はこちらから

フレンドワーク かざぐるま

TEL 0558-72-0142 FAX 0558-72-0757

HP <http://www4.tokai.or.jp/frendwork/>

レポート②

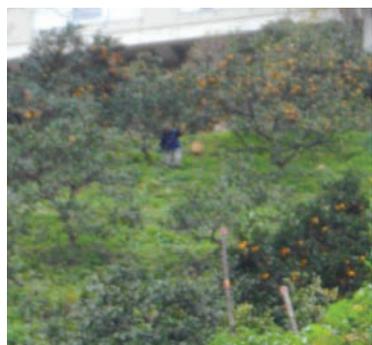
NPO クープ プラウ

干物などの海産物が至る所につるされ、観光客などで賑わう伊東駅前の商店街。そこから車で10分行った山の中に今回目指す場所がある。

そもそもクープとは、「伊東市手をつなぐ育成会」が運営していた市内4ヶ所の小規模作業所と、グループホーム等の地域支援事業を運営してきた「NPO法人コルティエホ」がひとつになってできたNPO法人である。そして、今回は、有機農法で土を育てて果汁100%のみかんジュースを造っているプラウにやってきた。プラウは、伊東市街にほど近い山の中にある「川合農園」を活動の場とし、大正時代から開かれている農園で柑橘の栽培を中心としながら四季に応じたさまざまな作物を栽培している就労継続支援B型事業所である。今回は、管理者の加藤さんに話を聞けることになった。

授産品紹介

プラウが活動している川合農園は大正時代から続く約8,000坪の農園で、一年を通して様々なものが収穫できる。みかん、いよかん、はっさく、甘夏、ニュー



サマーオレンジ、お茶などなど事業所の利用者さん自身が結構勾配が急な感じの川合農園を動き回り、収穫しているのだ。大正時代から「自然のままに」を大

事にして育てられてきたため、農薬不使用にこだわって果実本来の味にこだわっている。みかんを食べさせてもらったが、食べた瞬間に酸味が口いっぱいになり、本来の「みかん」が実感できた。

季節の柑橘そのものは勿論、みかんを使っただけの100%みかんジュースも生産していてかなりの美味！本当に天然の味で、オレンジジュースとは違い、みかんジュースなので薄皮も入っていて少しとろみがある。お中元や、贈り物にこのみかんジュースをわざわざ購入してくれているお客さんもいるくらい人気商品なのである。



また、「無添加はちみつ」や「ジャム」などを仕入れたり、様々な形の「蜜蝋キャンドル」を作ったりして販売している。

施設紹介とこれからの方針

ここで加藤さんに農園を案内してもらった。農園にはグループホームと通所の事業所があり、蜜蝋キャンドルを作る小屋や、馬やヤギがいる小屋もある。動物の世話などは、利用者さんが行っている。本当に自然に囲まれてのびのびと活動を行っているところだ。

加藤さんは、今後農作業ばかりでなく、様々な授産活動の充実と、様々な農場の利用の仕方を考えていきたいとのことだった。実際、大学のボランティアサークルなどのワークキャンプ（合宿ボランティア）の活動先にもなっている。また、圏域での事業所としてのつながりや、静岡県作業所連合会「わ」のメンバーとしてのつながりを大切にしながら取り組んでいる。尚、静岡県作業所連合会「わ」は現在152箇所もの事業所が参加した大変大きなものになっている。

商品の注文先、連絡先

プラウ（川合農園内）

TEL 0557-37-1170 FAX 0557-35-5043

H P <http://www.cucoop.jp/>

静岡作業所連合会「わ」

静岡県静岡市葵区駿府町1-70

静岡県総合福祉会館内

TEL 054-254-6234 FAX 054-254-6396

H P <http://www15.ocn.ne.jp/~syouju/>



どうすれば 障害者の授産製品は 売れるのか？

座談会

地域格差をチャンスに変える。

たしかに各地で障害者の施設や作業所はとても魅力的な授産製品を作っています。

ただ、それを必要とする消費者に届かなければ経済的な見返りにはなりません。

資本のない法人や遠隔地で活動している人にとってネット販売は可能性を秘めた方法であると言われていますが、あまりうまくいっているケースはありません。

これからの社会を展望し、どうしたら障害者の経済的自立や社会参加が進むのでしょうか。

今年度の自立支援プロジェクト事業を千楽と一緒にやったテンプスタッフフロンティアの中村社長、

千葉市で安心・安全な野菜の栽培をしている専門農家の小川さん、

それにNPO 法人千楽の岸田理事長に語り合ってもらいました。

(司会 野沢和弘)

——千楽は厚生労働省の事業としては、まず最初に農業をベースにした支援を出来ないかという事を初年度やりました。それはある程度手応えもつかみ、難しさも分かり、そのまま第一次産業としてやるには、やはり素人だけでは無理だねという事がわかりました。

岸田 そうですね。確かに、カゴメさんの「リリコ」は手をそれほどかけなくてもよく出来るんですよ。効率という事を考えなければ、なんとか収穫までは行けます。トマトの缶詰を生業にするには、生産効率を上げて、それぞれ1缶10円、20円の原価か、最終小売りが150円とか200円ですから利益が出ないですよ。ソースにすると300円くらいまで取れるんですけど、それでも利益を出そうと思うと、そうとう生産管理と効率と上げないといけないので、素人では難しいですね。

——これからの話ですけど、自分たちでカフェでもやって、そこで無農薬の美味しい野菜を!というのを売りにして、やれるのが1番、採算という事を考えるといいのかなと思います。この話は後ほど小川さんに色々とお聞きます。ただ農業というのは、障害者には非常に良いのではないかというのがわかりました。障害者だけでなく子供とかお年寄りとか一般の市民の人達にも、これから農業というものが魅力的のある一般のツールになっていくんだなというものが分かってきました。2年目は多肉植物の市場調査をやりました。あれはキンビールの氷結を作ったチームの女性に来てもらって、商品開発とはいったい何かというのをやってもらったり、ブームプランニングという市場調査会社に、多肉植物を女子高生対象に、どういう風な商品にしたら売れるのかという商品開発をやりました。去年はトーマツの特例子会社を実際に立ち上げるという所までをあれこれとやって、実際立ち上がりました。やっぱり、各地で障害者は良いものを作っているという事がわかってきました。ただ、みんな悩んでいるのは販路で、逆に言うと販路さえちゃんとしたものがあれば、あとはいかようにもできるかもしれないなという所まで行ったんですね。この先の事を考えていくとネット販売だとか、もっと別のやり方があるのかもしれないし、地元の顔が見える、生産者と消費者をもっと直結したような、ネット販売とは反対のものかもしれない。そのあたりの可能性と課題を分析していきたいです。まずは、中村さんから取材してきたの感想や思っていることを話していただけますか？

中村 今回は貴重な機会を頂きましてありがとうございました。20カ所ですね、北は北海道、南は大分・佐賀、九州ですね、まわらせていただきました。基本的に積極的な事業所さんをまわったので、どこも完成度が高いですね。すでに商品として、自社のホームページですとか、

又はネット販売などもされていて、良く売れている商品もありました。また、地元で有名な百貨店とかで販売もされていたりします。青森の事業所さんでは、りんごのかりんとうを作っていて、地元のお土産屋さんや青森空港などで販売して売れているそうです。今後は三越とか羽田空港での販売も予定しているそうです。皆さん方のご努力で、地域とか地域を飛び越えて販売をされてらっしゃるんですが、そこに次の壁があって、さらに売って行くには販路が必要ですよ。販路になると今度は一般的なマーケットの中での競争になるので、福祉事業所が作ったからという事じゃそれ以上売れないという事が壁だそうです。

もう一つは、工賃アップという一つの目的の為にモチベーションがあるんですが、さらに大量に生産する必要がでてくると、生産の効率とのバランスで、結果コストが高くなってしまったりとか、本来の目的は工賃アップではなくて、就労支援だというようなジレンマを感じている事業所さんもあったりとか。問題はすぐく点に在しているのかなというのが感想です。

私も実は取材に行った後に、おいしかったものは自分でお金を払って取り寄せました。例えば北海道のジンギスカンや青森のラーメンと牛丼なんかも、すごくおいしいんです。各事業者さんのこだわりとして2つのキーワードがあるかなと思いました。一つは無添加・無農薬、低農薬ですかね？これがものすごくキーワードになっているかと思います。もう一つは手作りなんですよ。二つに共通した販売としてのキーワードがとても今時流にのっているかと思いますが、やっぱり安全安心なんですよ。安全とは、「こういう風に作っているから」というのを知らされているから「安心ですよ！」という感じだと思います。手作りで目の行き届いた管理ができていているという。無農薬とか、低農薬とか、無添加というのは、これもいくつかの事業所さんから聞いたんですが、お母さんが「子供のために食べさせたい」という商品を買っている。私も小さい子供がいますけれども、ほとんど娘に食べさせるんですけども、やっぱり安心して食べさせられるんですよ。

九州の事業所さんなんですが、佐賀県でかりんとうを作られている所だったんですが、30種類ぐらいの地産・地消という考えもあって、地元で採れたモロヘイヤとかゆず、みかんを練り込んだかりんとうを作られている事業所さんがありました。

——オリジナルの？

中村 はい。30種類ぐらい種類があって、季節にもよりますけど。あるお母さんがリピーターで買いに来てくれるそうなんです。そのお母さんのお子さんがアトピーで、

子供が食べられるものを探すのにいつもご苦労されていて、そこのかりんとうは大丈夫だということでした。特に、お菓子が探してもなかなか無いそうなんです。このかりんとうはこういう方々にも買い続けていただいているんですよ。という話をおうかがいすると、ニッチかもしれないですけど、その自主製品・授産製品を売りましょうという以上に、ニーズが確実にあって、必要としているお客様のための商品作りというふうに考えると、事業所さんで生産に関わっている利用者さんの動機付けにもなっていくんじゃないかなと感じました。良いものが沢山あるんですよ、とまったく多くの方々に知っていただきたいと感じました。



岸田宏司
和洋女子大教授

—ありがとうございます。岸田先生、安全とか安心とかって言うと、ものすごく先生の専門領域かもしれませんが、どうですか、そのあたりの消費者の趣向は？

岸田 実はね、こういうことをやりながら、ニチレイフーズと一緒に高齢者の食を調査したんですね。何をやったかというと、日記と食事の写真の撮影なんです。それを見ると皆さん、地産・地消にもものすごくこだわられている。出来れば身近な物、千葉県だったら千葉県の物、市川だったら市川の物を食べたいと。輸入は基本的にはお断り。ちょうど冷凍

餃子の事件があった時期だったので、特に中国野菜には非常に敏感なんですよね。地元の手作りの物というのはすごく人気があるんですよ。お金は惜しくない、まあまあ、出せるということで。今の高齢者だと年金も比較的、まあ、夫婦2人いればゆとりがあるので、量も食べないものですから、質を上げられるんです。消費が質の高いものへ向かっているんで、その話とすごくぴったり合いますね。やっぱりお年寄りですから、ネットには弱いんですよ。だから流通構造が二つ出来ていて、地域を超えてマクロにバーっと行くのと、地産・地消で行くのと。いわゆる中間マーケットみたいな所はちょっと寂れていくような印象を感じますね。

中村 今のお話で思い出したんですが、大分県の事業所さんで漬け物を作っているんですよ。ご苦労話も多かったんですが、漬け物もだんだん美味しくなっていく、販売もできるようになって、生産量も増えてきて、今後もさらに地元の農家で生産された野菜を仕入れ、地域の高

齢者の方々と一緒に漬け物作りができるようなコミュニティーが出来たら、すごく良いなあというお話を聞きました。目指すべき地域連携の姿じゃないかなあと思いました。

—それはキーワードですね。小川さん、安心安全とかね、地域でとなると、まさに小川さんの順番になるんですが…

小川 今農業が非常にクローズアップされている中で、安心安全というのは今まで興味がなかった層の人達にまで、言葉のレベルで言えばまず浸透しているというのが、昨今の特徴だと思うんですね。ただ、安心安全というのは、よく無農薬野菜はおいしいとか、有機はおいしいとか言いますが、実際その味というのは、同じ物が右左に並んでいて食べ比べれば、やっぱり違う！というはあるのかもしれませんが、それ単品で食べた時にそれがはたして、農薬を使った物か使っていないものかという物を直感的に判断できるほど安心安全という味はしないわけですよ。その点でのPRっていうのは要は商品力という意味で、安心安全という物の運動性や提案のキーワード、プラスおいしさというものを本当は知らせれば、本当はいいのかなと思います。一次産品ですと、最近メディアでも話題になった産地の豚肉は一口食べたら、絶対おいしい！って分かるんですよ。それだけの差があるものであれば安心安全と一緒に、「プレミアム」というキーワードがクローズアップされていると思うんですが、プレミアムという部分で押し出していくのも大事だなと思います。農産物とか多肉植物も農産物と捉えたときに問題があると思うのは、まず欠品するという可能性がある事で、その欠品が3回・4回と続いてしまうと、もうネットで気軽にクリックするだけでも注文してくれないお客さんが出てきてしまいます。地産・地消という事で言えば、完全にリピーターの消費形態なわけですよ。リピーターの消費形態こそが、農産物に欠かせないものであるのに、一方通行のネット販売となると、そういうものとのバランス感覚が非常に重要になるかなと思います。あと、やっぱり農産物は傷みが早いので、トマトであれば缶詰になれば絶対それは3年くらいはその味がキープできるんですが、今日採っておいしいと思ったほうれん草が、消費者に3日後に届いておいしかどうかとか、ほんの少し腐れが入っているとか、虫が入っている時には必ずクレーム処理をしなければならないですよ。そのクレーム処理がきちり出来ないと、2度と注文はしてくれないというのが農産物の難しいところだと思います。

やっぱり安心というのは、消費者がそれを自分で消費した後に安心感を得るものであって、安心というものはこちらからプレゼンできるものではないと思うんですよ。

消費者が一度固めてくれた安心っていうものの信頼を築くのにはものすごい時間がかかるんですが、失うのはたった1回の電話対応の仕方であったり、欠品であったという間に崩れてしまうんですね。

中村 ブランドのイメージですね。

小川 そうですね。その農産物の危うさというものは、私も今やっている農産物取引の中で感じています。

——農家が直接消費者と接触してやっているケースというのは結構ありますか？

小川 結構あると思います。例えば農家の方でも、市場出荷が嫌いな人とかですね。色々といっているんですね。その人達が地域内の100件の地場の消費者の人達と直接、自分たちの所で採れたもの、その日あるものだけで良いという条件で、取引というか地産・地消を勧めている人達も各地に点在しています。

中村 道の駅というのもありますね。

——地方へ行くと、よくありますね。

小川 直売所の中には年商12～13億くらいの販売実績のある店舗が出てきました。しかしそれが農家の収入増加に直結しているかという疑問です。例えば農家が野菜を持ってきて、一応それは直売という形で売りますけれども、万が一売れ残ったら、全品農家の責任で引き取りに行かなければいけないんです。引き取りにこななければ、10円廃棄料として取られてしまうんです。

——厳しいですね...

小川 厳しいです。それが果たして地産・地消なのか？！と私は思うんです。消費者と結びついているのではなく、実態としては、農家が場所を借りて野菜を置いているだけという事なんです。

——色々ヒントが浮かんできましたね。

岸田 最近サービスエリアでもその地域の採れた野菜というのを置いていて、場合によっては市場価格よりも高いものもあるんですけれども、要するに採れた場所とか背景が分かるわけですよね。だから買って行こう！ってなると思うんですけどね。

中村 あれ買っちゃいますよね！

岸田 なんとなく買ってしまいますね。お土産としてもいいですし。

——商品・製品の特性に合わせた、消費者の特性に合わせた売り方・販路の拡張の仕方がやっぱりあって、それを間違えると失敗しちゃうなというのがありますね。

岸田 それが大事ですよね。

——最初にネット販売にしぼって話しましょう。ネット販売の利点・いい所を教えてください。色々な事業所や団体がネット販売やっているじゃないですか。でも意外にうまくいかないんですね？それは何故なのかというのを

お話いただけますか？

中村 事業所をまわらせていただいて、既に楽天に出していたりとか、ネット販売を独自にやっていたりとか、なかなか上手くいっていないんですね。自分なりに考えたところ、何故うまくいっていないかと思うと、一つは基本的に野菜を買おうとしている人の所に出していないということかと考えています。

自社HPとかネット販売は、どちらかという障害をお持ちの方が携わった自主製品を扱ってます！というような雰囲気になってますよね。

——アクセスする人が限られてきてしまいますね。

中村 そうですね、福祉目線なんですよ。楽天の担当の方もおっしゃっているんですが、やっぱりそれでは売れない、と。ケーキを食べたい人が見に来るところに出さないと、ケーキは売れないですよ、と。至極ごもっともな話で。プロダクトアウトな感覚なんですよ。なのでビジネスとしての考え方としては絶対それは有り得ない話です。マーケットインの発想は大前提ですよ。もう一つは、ネットショップの利点でお話すると、お店を出すまでにあまり投資がいらぬんですね。昔ラーメン屋さんを出そうとする方は、屋台からやっていますよね。最初から店を構えるのではなく、ネットショップという場所を借りて、その中でプロモーションもマーケティングも熟練された所でやれるというのが一つ、ハードの部分であるかなど。加えて、仕組みとしては先ほど小川さんもおっしゃっていましたが、欠品の言い訳が出来るんです。前もって在庫数の表示だとか、限定数で出せるとか。リアルショップだと言えないような事です。前もってこの商品があと200個ですよとか、何月から何月までの限定100個の販売ですよというのが出来るので、

——逆にいうと、ネットショップの消費者はそういうものだという前提でアクセスしているんですね。

中村 そうですね。一般的なものになってると思いますね。それが良いなというのは、先ほどの事業所さんの生産とのバランスですね。よく心配されるのですが、商品が無い時にネットを見られてしまうと、商品の無いお店だと思われるのではないかと。そうではなくて、そういう商品をいくつか数十個用意しておいて、ローテーションを



中村 淳

テンプスタッフフロンティア社長

ちゃんとマネージメント出来れば、ひとつの事業者さんだけではできない店舗運営ができると思うんです。要するに合理的にコチラの都合でものが出せるということです。それを1事業者さんじゃやっぱり出来ないの、取りまとめて、一般的なマーケットで勝負していくような場所を運営していくというのはものすごく良いシステムのご提案になると思います。

——多肉植物を見た時に、市川市内で一万人ファンがいるとは思えないんですが(笑)。たぶん全国にポツポツポツとはいるはずなんです。浦安の駅前にショップを置いても、網走や屋久島から買いにくとも思えないんです(笑)。そういう広いところに薄く点在しているコアな消費者を集められるという、それが決定的ですよ。

中村 多肉食物みたいなある意味レアな商品ですよ。一度弊社のHPで紹介させていただいた時に、リスティング広告を少し出したんですけど、もの凄いファンがいるんですよ。こんなに多肉植物って一般的なのか？と思うぐらいの数の方がアクセスして来ていたんですよ。私の勝手な想像ですが、夜中にこっそりインターネットで多肉植物を探している人は世の中に僕等が想像する以上にいらっしゃるという感覚はあります。

——さっき岸田先生が高齢者はなかなかネットショップにつながらないとおっしゃっていましたが、ネットショップの利用しているのはどういう人達ですか？

中村 僕は楽天の営業ではないのですが、意外と都市部の年配の方は買われているそうです。一般的にネットで買う必然性というのは、利便性だと思うんですよ。私の妻の話で恐縮ですが、仕事をしていて買い物にあまり行く時間がとれない。でも買い物はしたい。そうすると夜中とか、遠くとか、又は重いものとか、こういう物をネットの操作だけで、クレジットカードや代引きで決済が出来て、早いと翌日とか明後日には物が届くというのがすごく便利で、何かを両立している人は利用しているんだなあという感じです。新聞とかニュースで見た話だったとは思いますが、ネットで薬が売れなくなるというニュースが最近話題になりましたね。

——ええ、議論になっていますね。

中村 楽天とか抗議が色々ありましたけれども、やっぱり何かの理由で家から出られない方がいらっしゃるじゃないですか。そういう方々はやっぱり利便性としてネットを使っていると思います。完全なインフラになってますよ。

——引きこもりの青年が100万人と言われてます。

岸田 可能性はありますね

中村 ものすごいヘビーユーザーかもしれませんね

岸田 ネットショップって携帯でも行けるんですか？

中村 行けます、行けます。

岸田 それなら、今はお年寄りも結構携帯を使い始めていて、70代・80代でもメールはかなり普及していますから。

中村 そうですね確かに、パソコンを持っている方はイメージ出来ないですけど。

岸田 パソコンだったら最初はハードルが高いんですけど。

——これからの年寄りというのは、今までの年寄りとは違いますよね。

岸田 今の年寄りはね、仕事上パソコンは使っているんですよ。経験がある人もこれからボリュームゾーンで、いわゆる老人の世界に入ってきますから、比較的今まで以上にネットを使うとか、携帯もパソコンも使ったものを買ったり、情報を集めたりという事に長けた人が増えてくると思います。そういう意味では全国に散らばっている多肉植物のファンがそのサイトに集まってくるというのは十分に考えられますね。

——これからの高齢化社会と高齢者の生活・消費活動を話して頂きたいのですが、すごい数のこれから日本で高齢者だらけになるわけですよ。

岸田 そうなんですよ。どうも介護とか医療の話ばかりになるんですけども、そこはもう実は最後のところで、結構いろいろな手が入っているわけですよ。まだ不足はあるんですけども。そのリタイアして時間が余っている人達が、どう楽しく生きて行くかという所に今注目が集まっています。特に農業。ただ農業とか、花も含めて、庭仕事したいという人はすごく増えています。佐倉市のユーカリが丘に山万というデベロッパーがやっているユーカリが丘という地区があるんですけど、そこは地域の中にクライנגルテンを作って、住民の人達に花や農作物を作ってもらっています。

岸田 ユーカリが丘の地域内にモノレールを引いて、そこだけに町もマンションも戸建て住宅もあるという所なんです。やっぱり借りたい人がいて、行列待ちなんです。ただやっぱり素人だけでやっているの、外から見るとあまり美しくはないんですよ。ドイツやスウェーデンなんかに行くとそこへプロが入るので、観賞用の公園にもなるんですよ。グルテンとは庭ですよ。小さい庭という意味ですけど、そのニーズはものすごくあって、手を動かしたい、時間があるから行きたい。ただ毎日に行けないので、誰かのサポートはいると。例えば、農業のプロの小川さんがいて、私が農作業を指導してもらおう。できない所は小川さんにやっておいてねといって部分的にやっておいてもらおう。そして出来たものを少しもらえとか、あるいは売るとかでも良いんだと思うんですけどね。

その需要は非常にものすごく増えそうな気配です。話を聞くとね、何故いいかと言うと、やり始めて結果がでるまで半年くらいなんです。

——そうですね

岸田 サイクルが短いということは年寄りにとってすごく魅力的なんですよ。3年先、4年先待てないんです。

——そうですね。

岸田 じゃあ今度は肥料を工夫してみようだとか、草刈りをもっと真剣にやってみようだとかの楽しみが出てくる。そこに人がもし交流できれば、ものすごく楽しいというのが、思いとしてあるみたいですね。

——その辺、障害者の就労だとか仕事に上手く組み合わせられそうな気がしますね。

岸田 今ね、男性が調理をしないで年を取って要介護になったら、調理の為のヘルパー派遣で社会保険費用が何億円もかかっていることが問題になっています。女性からは、男も家事くらいマスターしろとも言われています。そういう社会保障費をたくさん使うという側面もあるんですけども一方で、そうなる前の人達ってみんな体力は衰えるし、確かに物覚えは昔のようにあまり良くないけれども、高齢者には時間とゆとりがあるわけですね。だから実は高齢者が増えるということは日本の財産なんです。それで例えば、障害者の見守りにちょっと来てくれと言った時に来てもらえる。その時に時給500円、800円とかね。あるいはお弁当を配って、働いてもらう。それで社会に関わってもらう。社会に関わってもらうということは、運動するという事です。運動すると、実は脳の細胞が活性化されるんです。いわゆるアルツハイマー病が防げるとか、あるいは脳が縮小する病気にかかったとしても進行を遅らせる。だから高齢者をずーっと現役でつなぎ止める仕組みを作っておかないといけません。

いままでリタイア、といってほんと社会から切り離して終わりだったでしょ。それをもう1回「リワイヤー」、繋ぎ直すことが大事だと思います。繋ぎ直すときに、住んでいるところで繋がなきゃいけないですね。住んでいるところにある産業が農業なんですよ。農業を上手く活用することが必要なんです。地域の障害者も参加できるし、お年寄りも出来るし。我々だと学校でも出来るので、学校で学生をつれて、そこでコラボレーションさせると。上手く生きて行く上で色々な小さなフック（きっかけ）を作ってあげるとい事が高齢者の資源を上手く活用できて、結果、それが今後の展開になりそうな気がします。

——これからの将来的な消費者構造を考えると、日本って2055年に高齢者が40%ぐらいと言われてますよね。

岸田 そうですね。2人に1人ですね。

——地方のこれからのピークはすぎたなんて言われて

いて、これからはまさに首都圏ですね。東京・千葉・埼玉・神奈川ぐらいのところがどーんと増えてきて、コレは大変な事になってしまうんじゃないかと思っています。これから僕らも含めて高齢者になっていくと、メタボ検診とかされてですね、わりと健康管理をさせられて寿命が長くなるけれども、そこそこ健康かもしれないですね。そういう人達がそんなに介護はいらないけれども、でもバリバリ働ける訳でもない。じゃあどうするんだと、すごくなると思います。その人達の生活と消費者としての立場を考えたら、やっぱり首都圏も千葉で農業というのはすごい魅力を感じているんですよ。

岸田 休耕田が多いと言われている中で、そういう人達、団塊前後の世代の人達が本当、何%かが農業に向くだけでかなり休耕田が復活できるのではないのかなど。

——活動として、そして消費者として高齢者は面白い存在ですよ。それについて、小川さんどうですか？

小川 どの世代も農業に注目がすごい高まっていますが、中でもリタイアしている方たちの注目度が圧倒的に高いです。うちの周りだと、花見川という川があって、その両側は国有地なんですけれども、みんな勝手にものすごい勢いで耕作が進んでいるんですよ。絶対耕作してはいけませんという看板がある下でやっているんですね。そこまでしてやりたいのかというのが。まず市民農園に申し込みが殺到して受けられないというのが理由の一つなんですけれども、もう一つは農家というのは、そもそも排他的で、自分たち以外の者と農業で関わりを持つのを断るとい農家が、どうしてそうってしまったのか分からないですが。

——ニッポンの農家。

小川 そう、ニッポンの農家はやっぱり農業者以外の人と関わるのはあまり上手ではありませんね。

先ほどのクラインガルテンの話にしても、誰か一人キーパーソンが入れば、もっと綺麗なのが出来るんじゃないかと思いますが、農家がそういう所に力を発揮するとか、自分たちだけではなくて地域全体を見てという視点に立っている農家がまず少ないというのが一つですね。

あともう一点は農地法というのがあって、どれだけ休



小川達也
専業農家

耕地があってもそれを借りる事ができるのが農家以外にないんですよ。最近では法人でも借りられるとか色々あるんですけど。例えば今回、らくらくファームを千楽で借りようと思って、地主と法人という所が出来るかという事で役所をかけずり回って調べたんですが、やっぱりハードルがまだまだ高くてですね、付帯させる書類がものすごい量になるんですよ。ところが私が農家として借りるぶんには、たったの書類3枚で済むんですよ。こういうハードルが色々あります。

あとは、クライנגアルテンについては、私もずっと不思議だったんですよ。私はドイツとかには行った事がないですが、日本の市民農園ってどうしてあんなに素敵じゃないんだろうと思ってまして。つくづく不思議なんですよ。なんか汚いじゃないですか。ネットはボロボロになっていて、こっちは雑草畑になってるし、あれは何だろうと考えていたのは、まず一つは例えば同じ台所でも、フランスあたりの全然掃除をするのも嫌いな人達の台所なのになんとなくかっこ良かったりするんですよ。その周辺にあるプロダクトデザインがまず違うんじゃないかと思って。日本の簡易トイレにしてもビニールハウスにしても、なんとなくプロダクトデザインが見る者・周りに暮らす者を惹き付けるようなデザインではないというのが一つだと思うんですよ。

あとクライングアルテンを私も色々考えた中では、ヨーロッパっていうのは氷河期があって、あちはずっとその期間氷河の下にあったので、そもそも雑草の種がものすごく少ないらしいんですよ。その点、日本っていうのは氷河に覆われることなく暖かい地域ですので、雑草とか農産物と競合する作物の方が多く、いわゆる雑草の方が強いという、そういう意味からも、日本のクライングアルテンというのは難しいというか。ヨーロッパのようになかなか思った通りにならないと。とはいえ農業者意外の人も上手く引き込んでいかないと、当然農地は荒れていく一方ですし、またさらに国産力は落ちていくという問題なので、そのモデル作りというのは非常におもしろいと思います。

——そういう問題意識を持っていて、しかも現役農家で、それに対してやる気もあるという小川さんなら出来るというね。

小川 でも、この人しか出来ない！じゃしょうがないですから、どこへでも移植できるシステムを模索することが大事ですね。

——現役の専業農家として、小川さんは障害者の働く場としてやっていけそうかどうかという点はどうですか？

小川 ものすごいと思います。実は昨日、一般の15家族と子供たちが20人くらいうちに来て、ネギの収穫体

験をやったんですけど。なんか上手くコミュニケーションを取りづらかったり、お互い初対面同士でパッと入っていかないですね。だけど今、千楽の農場なんか私も毎日のように見に行くんですけど、みんな楽しそうに仕事をしているし、別に何が出来ないっていう事は全くないと思うんですよ。作業とかそういう意味では。だからなんでそんだけむしろ特別視する必要がないと言うか。あくまでも私個人の感想ですが、一緒に農業をしていく時間を過ごすのは、今障害者の方たちの方がずーっと楽です。すごく楽ですね。

——これからの農業をやりたいという高齢者の方達と上手くコラボできればそれなりのものが出るのではないかなあと。

小川 地域内の人材を結び付けるということでは面白いものができるかもしれません。ただ、長年社会人として仕事を立派に勤め上げてきた方々を地域で生かすというのは、これはまたかなり大変なことです。

岸田 そっちの方が不自由だな…。

小川 そうですよ！そっちの方が不自由です。

中村 弊社のグループの代表で篠原という者がいるんですが、「障害を持っていない人はいないから」と言っていますから。



小川 また関西はノリが違うと思うんですよ。

——販路って考えた時に、さっき言ったみたいに農作物ってなかなかやっぱりネット販売というよりは、顔と顔が見える、地元でという方が相応しいのかなという気がしたりしますけどね。

小川 やっぱり手渡しする時に、なぜこんだけ虫食いがあるのかという説明が出来ない限りは、虫食い野菜は商品力をもたないと思うんですよ。その虫食いに付いての背景やストーリーを直接手渡しすることで表現できる、又、その言葉が添えられることで100円じゃなく150円

掛かってしまったんだけど、これはみんなで作ったものだから食べたくれよと言えるものがあると思うんです。やっぱりネットの部分と直接お客さんの信頼とか評価を上げるというものは、リアルなショップの部分とで併用していくのが一番良いと思います。

中村 逆に、ネット販売が普及する前と普及した後で何か変わりましたか？

小川 どうなんですかね？ あまりそこまで考えた事はないですね…。

——ネットではかなり売れているんですか？

中村 売れてるそうです。お取り寄せのイメージですよ。

——じゃがいもとかたまねぎとかがメインなんですか？ それとも葉ものも売れているんですか？

中村 葉ものも売っています。

小川 あと、加工品も持っている人は野菜が足りないときは加工品で補完してというのがありますね。

ただ野菜って、単価が安いのに重量がかさむので、運送費がものすごいかかるわけですよ。その辺ってみんな本当に儲かっているのかな？って思うんです。だからPRの場であったり、広告塔として使っているという方が本当なんじゃないかと。お母さん達のレベルで言うと、ネットで注文して1週間後に届くというのは、1週間後の自分の家のテーブルの上の状況を想像して注文しなくてはいけけないので、毎週届くというのもあるんでしょうけど。その辺のお母さん達の想像力をかき立てるだけのものを毎週提供できるのかという、それほど活況のは呈している、内情はそんなじゃないかと思えますけど。

中村 セットになっていたりしますよね。その月はこの旬の野菜のなんとかセットが1万円です。みたいな。ネット販売を広告として使うんですね。なるほどですね。「さおだけ屋は何故潰れないか」って本がありましたよね。そういう物を見せておいて、違うところでも売れるチャンネル、二本立てでという考え方ですよ。

——地元での直接な販売でいうと、小川さんのイメージでは将来的にどんなものがありますか？

小川 目の前に畑があるというのが、やっぱり新鮮で安全でというだけでも、消費者はプラスαの部分必ず求めてくるので、直売所なんかでもユニットハウスをボンと置いて、お母ちゃん達が一日中、目の前にあるザルにはいたり袋に入ったりっていうのを売ってっていうのも、田舎に行けばそういうものだという事で買えばいいんですけど、やっぱり直売所も過当競争になってきているので、よそと違うものという演出の部分でも絶対必要だと思うんですね。そういう意味からも本当にここで採れたものなんだよ、という証明を、隣から持ってくるっていうのが

究極の部分で。全ての野菜をそこから採れないですけど、ここの畑で採れたものがここで売られていますというのを実証できる地域じゃないですか、ここのあたりは。消費者がいて、畑があって、生産者が同じところに暮らしている。このメリットは首都圏にだけ許されるというか、首都圏だけの特権ですよ。そういう形態が実はないんですよ。

——昔は、江戸時代はうなぎを食べに行くときは、すごく贅沢なあれで、半日くらいかけてうなぎを食べに行くんですね。行くとな、お客がこのうなぎをくれ、と言ってまだ泳いでいる、そのうなぎを隣で料理して、ちびちびお酒を飲みながら。野菜を買いに行くときも、畑を見てあのネギが欲しいんだと。土から出すんですね。そういうのがすごい贅沢ですね。

小川 それが一番良いですね。

中村 例えば友だちが家に遊びにきた時に、料理するじゃないですか。どこから買ってきた高級品よりも、知り合いの農業をやっている人から「良い物ができたよ」って言って送ってきた大根で作ったサラダですよと言って出した方が、自慢できますよね。

岸田 嬉しいですよ。私はもともと心理学をやっている、味覚の心理学をやっている。

——そうなんですか？！

岸田 色々な食べ物をどこまで識別できるのかというのをやってみて、ヘビースモーカーにタバコのブランドテストをすると、9割がわからないんですよ。これがいつも自分が吸っているものだ！と言うんですが、全然違う銘柄なんです。コーヒーもそうです。なかなか目隠しをすると当たらない。味覚の小さな差って、先ほど無農薬は分からないとおっしゃっていましたが、ほとんど分からないんです。ずば抜けてプレミアムというものは分かるんですけども、そうじゃないと分からなくて、何で左右されるかという、物語やコンテンツなんですよ。人間は情報を食べるみたいな所があって、今おっしゃっていたこの農家が虫食うけれども、生産効率を落としたけれども農薬を減らして作ったとか、知ってる人やあの人が作ったからという方が商品の価値になるんです。

中村 自分しか手に入らないものというイメージですよ。小川さんが作った大根、という話ですよ。

——さっきから話を聞いて考えていたのですが、大事なのは「情報」ですね。この商品がいかにか良いかというちゃんとした裏付けになる情報を載せてコアな消費者を掴んでいく、という方向しかないんじゃないかという気がするんですね。それとストーリーと一緒に楽しんでもらうみたいな。例えば、ネットショップで多肉を売る時に、欠品は当然出るわけですよ。千楽なんて生産体制がそ

んなに出来ていないので。この商品をいずれ売るつもりなんだけども、今まだ今のくらいです、と。まだ途中経過の芽の所からだんだん育って行く。あるいは小川さんの畑でもね、みんなで畑に種を蒔いた様子をネットで育っていく様子を流しながら、いよいよ来週収穫だ。という風なことをネットや地元の人にも情報を共有してもらおうと。そうとう喜んでもらえるんじゃないかなという気はするんですね。

中村 今ゲームで流行っているような、育てるとか町を作っていくとか、そういうゆるい感じのものが当たったりしますよね。そういった物とちょっと近い感覚があったりするんですが。

岸田 さっきのうなぎの話じゃないんですけど、農園の横に小さなレストラン・カフェがあって、畑を見て「この野菜と、この野菜」と言って、サラダや加工して食べられるという仕組みがあると、すごく楽しいですよ。

——そのくらいの時間のゆとりのある、楽しみたいという人達がうんと出てくるんですよ。60代70代、80代くらいでも。

岸田 そうですね、この年の方たちで出てくる気がします。

中村 今回の取材で、平日出張させてもらったじゃないですか。飛行機や新幹線、平日の日中ってこんなにおいちゃんおばあちゃんが旅行してるんだと思いました。

岸田 安いんですよ。早割・特割などでものすごく安く平日行けるんですね。

中村 聞いていると旅慣れた感じで、団体ツアーなのかよくわからないですけど。

——ファーマーズ・カフェって良いかもしれないですね。これからはね。

小川 絶対いいですよ。いっぱいあるんですけども。

中村 ころみ学園さんって、

——ワインのね

中村 あそこって実家のお墓が近くてとても良いところなのでたまに行くんですが。レストランというかカフェがあるんですよ。さっきの話じゃないんですけど、お酒落に作られているんですよ。

——見せ方も上手いですよ。

小川 そうですね。プロデュース力ですね。今ちょっと話を聞いていて、ふと思いついたんですが、消費のキーワードとして、安心安全であったり、手作りのものを求めると同時に、手軽さとか便利さとかも求めているように思います。それぞれ本来相反しているべきものを1回で手に入れようとする消費者心理ですよ。

岸田 小川さんが日々管理していて、でも日曜日に来ておいしいところだけちょっとやって、農業体験を楽しむ。

小川 そうですよ。

岸田 そうなんですよ。非常にその手軽に、農作業のちょっとしんどいところは軽くしてもらって、その分お金を払いますよというぐらいの気持ちだと思いますね。だから農業全部やれとなるときつと出来ません。町中がラインガルテンになる、市民農園が多いみたいですね。市民農園はやっている人はまあまあやるんだけど、やらない人はすぐに農園がダメになっていくという事が起きるんでしょうね。

——今思ったんですけど、元気でやっている高齢者はうんといますけど、その高齢者もだんだん介護が必要になって家から出られなくなりますよね。そうしたら今度ネット販売に移行していくみたいなね。

中村 お客様になりますね。

——そういうのが都市のこれからの消費者像みたいな感じがしますよね。

小川 それと同時に、逆流しているものも流行ると思うんですよ。ご用聞きとか。昔の「三河屋で〜す」みたいな。あれも絶対くると思うんですよ。

中村 ホテルのコンシェルジュってそういうサービスですよ。

小川 そうですね。

中村 就職活動の話なんですけど、学生が仕事を探す時に今まではリクルートのリクナビでデータの検索が出来たんですが、それだけじゃミスマッチが多いので、求人会社さんもネットの求人情報システムの中でコンシェルジュを置くサービスを一昨年くらい前から出てきたんですね。要するにアドバイザーですね。そういうような中間的なリアルな部分が混在するとさっきの手軽にとか、入力した文字検索ではなくて、感覚を分かってくれる人がアドバイスしてくれるような感じというのは、すごく新しい付加価値をご提案する時でも効果的かもしれないですね。あえて手間をかけるというサービスに対する需要は、めちゃくちゃあるような気がします。

——日本財団は、昔は施設を建てるのに助成していたんですが、今は車の移動販売の方にシフトしていますよね。ただ移動して販売していくと。田舎の方に行くとコンビニとか無いので、日用品を積んで障害者の人が集落を、一人暮らしの高齢者の所を回って行くとかね。そういう感じのものですね。

運転手さん独りいれば、障害者の人が1~2人乗って、物を運んだり販売していく。というのがこれからの都市部の高齢化した社会にわりと良い仕事になっているのかもしれないですね。

中村 昔は豆腐屋がラッパを吹いて売りに来てましたよね。あれは利便性なのかなって思います。

岸田 電気屋ですね。電球を変えられない、地デジに変

わる、ファックスのインクが切れたとか。電子機器がいっぱいおじいちゃんおばあちゃんの家に入っているんですけど、交換などが大変なんですね。特に高いところは危険。それで値段は高いけども近所の電気屋で買って、困った時に電気屋さんとも馴れてるからすぐに来てもらえる。

——昔はテレビなんかも修理してもらいましたもんね。

岸田 そうなんです。結構それで親しくなるし、電気屋も血圧計なんかを売ったりしてね。結構それで家に入っていくというのがありますね。さらに最近は高齢者専用賃貸住宅にコンシェルジュをくっつけたものが始まっていますよ。「今日スーパーのチラシが入っていたよ」など情報提供を入居者にするという人が昼間常駐するもので、ただ特に取り次ぎしているわけじゃないです。だいたい40代・50代の女性が担当するんですよ。暮らしに関わる事を相談したり、例えば歯医者はどこにあるよとか、そんな話ですよ。

中村 媒体になる

岸田 媒体になるという気はしますよね。

——私は熱海に住んでいたんですけど、函南町という隣の町からおうめちゃんというおばあちゃんが野菜をしょってやってきた。

中村 行商の...

——行商のね。30件、40件の集落で、「明日これを持ってくるからね」とか「このへんがおいしいんだよ」とか言いながら売るんですね。そういうのってこれから高専賃とか、高齢者がいっぱいいる所に出かけて行って、その場で売るというのもアリですよ。

岸田 ありますね。高専賃は病院が建てたりする可能性があるんですよ。介護の手前ぐらいで、でも病院が近くにあって安心だから移り住もうという。病院と食べ物とか接点がある。病院が意外にキーになる現象が起きるかもしれないですね。

中村 奈良県の事業所さんが粉の配合から自分たちで行ってパンを作られているんですけど、地域にある病院から、塩分を控えなくちゃいけない退院された患者さんのその後の食生活のパンのメニューを作って、その人へ配達できないか？と依頼があったそうです。それを今やられていて、ニーズとしてはまだ小さいですが、コミュニティから期待されている。または大手のパンメーカーさんでは出来ない、小回りのきくサービスでやっているんですよ。これはニッチだけはあるな。と思いました。

食生活の制限がかかる方って、年を取ると結構いらしゃいますよね。

岸田 ダイエットフーズ、糖尿病のメニューですかね。痩せるためだとか。ニチレイさんと一緒にやっていた時

に、1食320kcalのお弁当を出しているんですよ。結構有名なシェフが作っていて、ハンバーグを食べてもカロリーオフになっているのが全然わからないんですよ。色々工夫して。やっぱりコンスタントに売れ続けてきている。だんだんマーケットが大きくなっている。入院した人とか、退院後ですよ。退院後の食事のコントロールが必要な人達ですとか、特定健康指導でちょっとお腹周りが大きいからちょっと痩せなさいと言われた中高年に結構うけているんですよ。そういうものってね、これから食は絶対必要ですから。

——商品を開発している時に、医療だとか栄養学だとか商品開発から入ってくるみたいなの。

岸田 そうですね。

——大学なんかとコラボだと、そういうことって出来ますか？



岸田 出来ます出来ます。こないだもね、千葉県のイベントで、おいしくてカロリーの低いお弁当コンテストがあって、和洋の大学生もエントリーをして入賞したんですね。入賞するとセブンイレブンで1週間そのお弁当が販売されるんですね。森田知事に表彰状をもらって、学生も喜んでいました。

管理栄養士の卵！が考えたお弁当です。管理栄養士が考えるのは当たり前なんですけど、卵が考えたという点が多少とも斬新なんですよ。

——ストーリー性が出ていますね。

岸田 結構売れましたね。

——例えば千葉として、コンサルというか比較をして講習会をやったり、あるいはパンを焼いている作業所や施設に、この栄養学のあれを和洋と結びつけてね、どっか販路のところにも結びつけるとかね。

中村 イベントですね。

——そういうのって出来ないのかなあって思いますね。

小川 楽しそうですね。それは。

岸田 実は学生はね、国家試験に向けて満杯のカリキュラムなんですね。でも外に出たいんですよ。いろんな事を体験したいんです。活動もしたいんで、自由に出来る活動の場があれば、是非行きたいという思いがあるので、その意欲を活かせる。あとOBです。管理栄養士を取って働いて、結婚をして子供が出来て、子育てでしばらく仕事は休む。で、復帰は出来るんですけども、そう簡単に良いところがないとか、時間に合うところがないとなると、働きたいけど仕事場が無いという軍団が結構な数貯まっているんですよ。その人達を上手くネットワークして、それこそ人材派遣になるんですけども。あの、施設に派遣したりですとかね。コラボレーションすると結構いいと思います。薬剤師もそうですね。

中村 管理栄養士さんはそうなんですよ。ニッチなんですよけど、いなくちゃいけない資格なんですよ。保育園とか。これからどんどん増えてきますからね。

——そうですね。いろいろと話していると楽しいんですけども、

岸田 色々と出来そうな気がします。

小川 農業の点で言うと、農業が日本で今成り立っているのは、人件費ゼロを大前提でみんなが、農産物収入のみで収入を、うちもそうなんですけれども、得ている、税金のところでは、人件費ってもちろん差し引くことができるんですけども。自分たちの時給がいくらなのかとか、全く知らないで仕事をしていて。本当にその農産物の価格だけで暮らしているわけですよ。欧米は、ご存知だと思いますけれども、助成金・補助金がもの凄い金額が出て、種を蒔くだけでまず何十万、何百万っていうお金が入って来たりする世界ですよ。そのへんの、要は農業者以外の人の農業参入という事についても、企業などが農業をやるっていうのは、よく今言葉だけではみんなが言いますが、人件費ゼロという事の覚悟というか、そのへんを組織を仮に大きくしたり、影響力を大きくすればそういう収入の部分で責任を持っていかなければいけなくなるので、そこがちょっと不安というか、よく分からないですね。

——それはあんまり記録に残したりしたらあれかもしれないけど、福祉のね、制度にリンクして、そうすると福祉の就労継続Bだと、人件費のどのくらい分は国から補助がもらえるわけですよ。

小川 そうですね。その辺りの新たな取り組みの仕方としてはおもしろいモデル提案が出来ると思います。

岸田 あれですよ。在職老齢年金もそうなんですよ。結局、働き過ぎて儲けすぎると年金が減るので、みんなバランス良く働きたいんですね。所得が最大になる

範囲で、仕事をしたい。だから農業も年金の不足部分を埋める職業として考えられるんですね。

小川 これからの年寄りっていうのがまた我々がきちんと予測しなければいけない所で、私のザッと書いたので、これからの年寄りって、ネットで食品まで買い物をするけれど、自分で時間をかけて調理をしないとか、畑はやりたいけれど土いじりの苦勞を体験した事がないとか、今の私の父親達の世代はもちろん、子供の頃から働かされて牛引いてという記憶があるんですけども。私たち以降の世代はそういう記憶が無い訳ですよ。あとは基本的に子供の数が一家庭に1人だったりするので、後継者というか、自分が世話をしなくてはいけない、子供の世話が終わるのが早いとか、前倒しだったり、老後・リタイアしたら自分の好きな事だけが出来るという。あれだと思うんですよ。というところで、これからの年寄りって自分に投資する時代がくると思うんですよ。そこで農業というのは食べ物を中心になるわけですから、農業を、食べる・体を動かすとか、という事の医療の部分というか、健康の部分もまかなえるし、自分がそれに興味を持ってやるのであれば、趣味の部分も農業でまかなえるわけですよ。健康と趣味の部分を両立した、自己投資という形が農業として今後、ますますニーズが高まるのではないのかなと思います。

中村 私の義理の父が仙台にいまして、もう引退しているんですけどデルモンテで商品開発をやっていたんです。農学博士で専門家なのですが、是非小川さんとコラボさせて頂けると面白いなと思っているんですけど。義理の父もやはりそういう世代なんですよ。70代前後なので。料理をやっているんですよ。料理学校に通っているんですよ。そういうのは仕事でもやっていたと思うんですが、料理学校っておじいちゃんもいっぱい来ているらしいんですよ。それは今おっしゃったような、関わり方が今の「本当に自分で素材までこだわったりとか、自分で作ってみようか」という方向にやっぱり行っているらしいんですね。料理は女の仕事だな、みたいな偏見を持っていた方とか習慣になかった方がやっぱり、時間に余裕ができたからかもしれないですね。新しい需要というのが広がっているんじゃないかなと思います。

——ビジネスとして農家をやれないし、そこまでやるつもりはないけど楽しみたいという人達ですよ。きっとね。そっか、面白いですね。本当に千楽でも出来そうですね。

中村 そうですね、メンツはそろっている気がしますよ。ね。

——今日はどうもありがとうございました。

どんな障害があっても高齢になっても住み慣れた地域で安心して暮らしたい。そんな人たちを支援するために、NPO法人「千楽 chi-raku」は活動します。

千楽の事業内容

● 児童デイサービス事業 「ぼぼろハウス」(市川市) 「ココアハウス」(市川市)

18歳未満の療育の観点から個別療育、集団療育を行う必要が認められる児童を対象に個別プログラムに沿った集団療育を実施します。

● 就労移行支援事業 「えるワーク」(市川市)

一般就労等を希望し、知識・能力の向上、実習、職場探し等を通じ、適性に合った職場への就労等が見込まれる者(65歳未満の者)を対象に、一般就労等への移行に向けて、事業所内や企業における作業や実習、適性に合った職場探し、就労後の職場定着のための支援等を実施します。

● 自立訓練(生活訓練)事業 「ヴァモス」(市川市) 「リアン」(浦安市)

地域生活を営む上で、生活能力の維持・向上等のため、一定の支援が必要な知的障害者・精神障害者を対象に、食事や家事等の日常生活能力を向上するための支援や、日常生活上の相談支援等を実施します。

● 居宅介護・重度訪問介護事業「ボンジーヤ」(市川市)

訪問介護員(ホームヘルパー)が居宅を訪問して、入浴・排せつ・食事などの介助を行う身体介護や調理・洗濯・掃除などの援助を行う生活援助をします。

対象者：障がい者・障がい児



● 訪問介護事業 「G&B」(市川市)

訪問介護員(ホームヘルパー)が居宅を訪問して、入浴・排せつ・食事などの介助を行う身体介護や調理・洗濯・掃除などの援助を行う生活援助をします。

対象者：高齢者(介護保険適用者)

● 移動支援事業 「すきっぷ」(市川市)

屋外での移動に困難がある障害者(児)が外出する支援を行うことにより、地域での自立生活及び社会参加を促すことです。

● 日中一時支援事業 「グングニル・ハウス」(浦安市) 「リトルブレイバー」(浦安市)

日中における活動の場を提供することにより、利用者の家族の就労を支援し、及び利用者を日常的に介護している家族の一時的な休息を促し、もって利用者の福祉の増進を図るための事業を行います。

● 社会適応訓練事業

精神障害者の方を対象として、一定期間通うことで生活リズムを整え、就労への意欲・仕事への集中力・持続力・人付き合い等の能力向上を目指し、社会復帰を促進するものです。

● 特例子会社支援(市川市)

監査法人トーマツの特例子会社を設立から現在に至るまで支援を行っています。仕事内容は、多肉植物の栽培・管理・寄せ植えの作成。出来あがった寄せ植えを東京オフィスに持参し、オフィス内緑化に勤めています。

● 農業

千葉市・幕張にて農業を行っています。



主な研究実績

障害者保健福祉推進事業

厚生労働省が、障害者自立支援の充実のための多様な団体による先駆的、革新的なモデル事業等に要する費用に対して所要の助成を行い、もって、障害者に対する保健福祉サービスの一層の充実及び障害福祉計画の推進に資することを目的として実施される事業です。

● 平成 18 年度

『都市近郊の高齢農家と中・重度障害者による「双方向のまちづくりプロジェクト～大学・高校・医師会・企業・農家のコラボレーションによる重奏的モデル事業』

● 平成 19 年度

「ヒット商品はどのようにしてできるのか!～障害者の農業・畜産の生産活動における商品開発とビジネスモデルの確立を通して、真の経済的自立と社会参加を促すための研究」

● 平成 20 年度

「格差をチャンスに転じる!自立支援プロジェクト～過疎地の農業と大都会の企業を活用する障害者の自立支援研究事業」

● 平成 21 年度

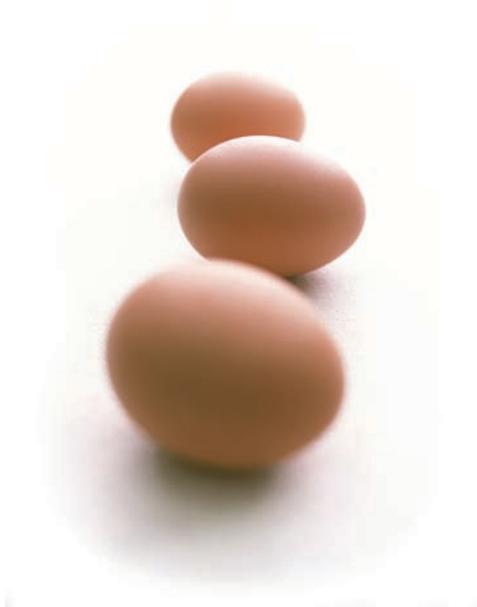
「過疎地の特産品・地場産業を活かした障害者の就労・授産製品づくりの調査と都市部の大企業とのコラボレーションの研究」

平成 21 年度厚生労働省地域生活支援事業費等補助金
(障害者就労訓練設備等整備事業及び障害者保健福祉推進事業)

■制作 特定非営利活動法人「千楽 chi-raku」 代表者 岸田宏司
事務局 〒 272-0823 千葉県市川市東菅野 3 丁目 3 番 24 号
TEL 047-335-0820 FAX 047-332-4233
ホームページ <http://www.chiraku.com>
mail info@chiraku.com

■発行日 2010 年 3 月 31 日

■デザイン・編集協力 タクトデザイン



平成 21 年度厚生労働省「障害者自立支援調査研究プロジェクト」

NPO 法人千楽

〒272-0823 千葉県市川市東菅野 3-3-24

Tel 047-335-0820 Fax 047-332-4233

<http://www.chiraku.com>