



東北地域の先進事例・成功事例から学ぶ

農福連携のカタチ みやぎの農福連携



令和4年度みやぎ型農福連携普及拡大事業

宮城県農政部農業振興課先進的経営体支援班
〒980-8570 宮城県仙台市青葉区本町3丁目8-1 | TEL:022-211-2833 | FAX:022-211-2839

令和4年度みやぎ型農福連携普及拡大事業
宮城県農政部農業振興課

ごあいさつ

宮城県では、令和3年3月に策定した「第3期みやぎ食と農の県民条例基本計画」において、農村地域の人口減少や高齢化が進む中、地域農業の持続的な発展のために、「共創力強化」をキャッチフレーズとして、様々な人材が活躍する豊かなみやぎの食と農の将来像を掲げ、各種取組を進めているところです。

目指す将来像の実現に向けては、食と農業・農村への消費者の理解や協働のもと、農業者だけでなく、食と農に関わる全ての人々が結びつき、農福連携の取組をはじめとする多様な人材が活躍することが大切です。

農業と福祉が連携する農福連携の取組は、農業分野での雇用や就労を通じて、障害のある方の自信や生きがいを創出するとともに、社会参画を実現する大変有意義な取組です。

本県においては、平成30年に「みやぎ農福連携推進ネットワーク」を設置し、農福マルシェの開催や農業者と福祉事業者とのマッチング支援など、農福連携の取組と理解が広まるよう継続的な活動に取り組んでおります。現在は140団体が加入する組織となっており、農業者による障害のある方の雇用のほか、障害者就労支援施設等による農業参入や作業受託等、様々な動きが見られるようになっていきます。

このように、農福連携は、地域において農業と福祉の双方が「Win・Win」の関係を構築する取組であり、これを県内各地域に広く展開し、定着させていくことが重要と考えております。

本書では、農福連携を新たに取組む際に参考となるよう、県内外の先進的事例やマッチングに必要なポイント、留意事項を取りまとめました。本書が、農業分野と福祉分野の相互理解の一助となり、農福連携を通じた輪が広がり、関係する皆様のご活躍につながれば幸いです。

令和5年3月
宮城県農政部農業振興課長

農福連携とは

農福連携は農業と福祉が連携し、障がい者の農業分野での活躍を通じて、農業経営の発展とともに、障がい者の自信や生きがいを創出して社会参画を実現する取組のことです。年々高齢化している農業現場での貴重な働き手となることや、障がい者の生活の質の向上等が期待できます。近年は、「農」は6次産業化や林業・水産業への広がり、「福」は高齢者、生活困窮者、ひきこもりの状態にある人の就労・社会参画の機会の確保のほか、社会復帰に向けた取組への広がりが期待されています。



東北地域における 農福連携の 先進事例・成功事例

C O N T E N T S 01

農福連携特別対談	p.03
事例Vol.1 株式会社みらいファームやまと	p.05
事例Vol.2 株式会社オクヤピーナッツジャパン	p.09
事例Vol.3 株式会社ゴリラファーム	p.13
事例Vol.4 特定非営利活動法人山形自立支援創造事業舎	p.17
事例Vol.5 山元いちご農園株式会社	p.21

農 福 連 携 特 別 対 談

「福祉人材の活用は
付加価値になります」。——早坂勇人さん

「社会への第一歩として、
意義があると感じています」。——村上道明さん

「了美ヴィンヤード&ワイナリー」を運営する「株式会社みらいファームやまと」。2019年に就労継続支援A型・B型事業所である「ワインフォレストセツ森」を設立し、福祉人材をワイナリーのぶどう畑や自社農場で活用しています。ここでは、「株式会社みらいファームやまと」の早坂勇人さんと、「ワインフォレストセツ森」の村上道明さんに対談いただき、福祉人材にとって農業はどんなメリットがあるのか、農業法人にとってどんな利点があるのかをそれぞれの立場からお話いただきました。

村上: A型・B型事業所に通っている利用者さんにとって、農業はプラスに作用することが多いと感じています。緻密で、こだわりの強い方にとっては、作物の選別などルールが明確な作業は相性がいいんです。手先を使ったり、身体を動かしたりする作業は、脳の活性化にもつながります。家で引きこもりがちになってしまう方たちにとっては、程よい刺激になるようです。農業は、自然相手の作業です。自分の世界に入り込むのではなく、自然の中で助け合いながら、仲間と連携を深めることができます。社会に関わる第一歩として、かなり意義があると感じています。

早坂: 障がい者の方を受け入れることで、社員の働き方にも変化がありました。最初は戸惑う様子も見られましたが、徐々にそれぞれの人にあった会話の仕方を見つけ、積極的にコミュニケーションが取れるようになったようです。畑でもそうですし、ワイナリーのレストランでもいい連携が生まれていますね。

村上: 利用者さんは、繊細で感受性が強い人が多いので、相手のちょっとした表情で受け入れられているかどうか判断します。そういう点でも、社員の方々に受け入れられて仕事ができるのは有難いことだと思います。食べ物を生産し、収穫し、料理したり出荷したりするという仕事は、



障がい者と健常者が連携しやすい作業が多い印象です。お互いに自然な距離感で働いていますよね。

早坂: みんながいろいろな楽しみを見つけて仕事していますね。「株式会社みらいファームやまと」の理念は地域貢献です。大和町に住む障がい者の方が輝ける場を提供できているというのは、やはりうれしいですね。

村上: 事業所は働く場であると同時に、日中活動の場でもあります。利用者さんの居場所として、過ごしやすい場をつくりたいという気持ちは、私たちが常に持っています。

早坂: 私は「社会福祉法人やまとみらい福祉会」の経営者でもありますが、その立場から言っても、運営的に大変なこともあるけど、やってよかったと思っています。B型事業所の通う方の工賃も、今月からあげることができました。また、農業法人の経営者の立場としては、農業の課題を解決しながらでない、福祉の課題を

レストセツ森」の利用者さんには、自分で農業の勉強をしながら通っている方もいます。就労、自立を目指している方にとっては、A型・B型事業所はあくまで通過点です。現在は3年を目途に就労までのロードマップを作成していますが、就労先の確保はやはり難しい。ここで技術を磨いて、どう出口につなげていくかも課題です。まだまだ社会の理解が足りない印象です。

早坂: 利用者さんの生活支援まで踏み込めないという課題もありますよね。

村上: そうですね。利用者さんのなかには、家庭に問題を抱えている方も多いです。ご両親が高齢だったり、兄弟ともに支援が必要な状況だったり…。家庭の問題が原因で事業所に通ってこれなくなる方もいます。私たちが支援できるのは目の前にいる方の就労だけなのですが、背景にある課題を解決しないと、働くのが難しいこともあります。利用者さんが畑で培った技術や、自然のなかで働くことで受けた恩恵を無駄にしないよう、私たちが行政や事業者さんと連携しながら、より良い仕組みを考えていく必要があると思っています。

解決できないな、と感じています。具体的には、畑でつくったものをどこで売るかという「出口戦略」です。何かをつくってから売り先を考えるのではなく、先に「出口」がどこか考える。

村上: 福祉の事業所でも、その課題があります。利用者さんにクッキーなどをつくってもらっても、売り先を考えていないと販売につながらない、という。

早坂: つくって終わり、だと難しいですね。経済的に成立できるからこそ、福祉人材の活用がある。SDGsが浸透するにつれて、福祉人材を活用しているというのは、製品の付加価値になるようになりました。多様な人材を活用して、サステイナブルな農業を行っていますということをもっとアピールして、付加価値をつける必要があります。

村上: そうですね。私は、利用者さんの自立という観点でも、「出口」に課題があると感じています。「ワインフォ



写真左) 株式会社みらいファームやまと 専務取締役
社会福祉法人やまとみらい福祉会 事務局長
早坂勇人さん

写真右) 社会福祉法人やまとみらい福祉会 管理責任者
就労継続支援事業所ワインフォレストセツ森
村上道明さん



風の通り方なども配慮して植えられた、ワイナリーのブドウ



この美しい景色も魅力のひとつ



ワイナリーの建物。クリーム色の壁が風景に馴染む



収穫しやすい手法で整えられた苗木



レストランは、景色を楽しめるよう、3方がガラス張り

Vol. 001

株式会社みらいファームやまと(仙台市)

社会福祉法人やまとみらい福祉会(大和町)

「了美ヴィンヤード&ワイナリー」は、大和町の地域振興を目的にスタートしたワイナリーです。経営に携わる早坂勇人さんは、ここで新しい形の農業を目指したいと話します。

「私が考える『新しい農業』は、『人が来てくれるための農業』です」。

人とは、観光客だけに留まりません。社員も障がい者もみんなが集まり多様性のある場をつくるのが、新しい農業のかたちだと早坂さんは考えています。



PROFILE

早坂勇人さん(はやさか・ゆうと)
株式会社みらいファームやまと 専務取締役
社会福祉法人やまとみらい福祉会 事務局長
2011年4月より現職。2017年に了美ワイナリーを、
2019年に障害者就労継続支援事業所「ワインフォレスト七ツ森」を同敷地内に設置。事業活動を通じた地域共生社会の実現、ワインを通じた地域創生事業の融合を目指す。

農業と、福祉と、社会と。

大和町をフィールドに農場やワイナリーを運営

株式会社みらいファームやまとが運営する「了美ヴィンヤード&ワイナリー」は、2015年に産声をあげました。前身となる会社は、大和町への社会貢献を目的とした不動産会社。2011年に社会福祉法人やまとみらい福祉会を立ち上げ、老人福祉施設等の運営を行うほか、ニンニクや米、野菜などの生産、かんばつ材を利用した薪や炭の生産・販売など、大和町をフィールドとしてさまざまな事業を行ってきました。地域に根差した企業として取り組みを深める中、課題として浮かび上がってきたのが、人口減少にあえぐ大和町の価値の向上です。事業を通して、地域に人を呼び戻す後押しをできないかと考えてスタートしたのが「了美ヴィンヤード&ワイナリー」でした。

青写真の段階から福祉人材の活用を計画

今回お話を伺ったのは、株式会社みらいファームやまと専務取締役の早坂勇人さん。

創業者であるご両親の想いを受け、「了美ヴィンヤード&ワイナリー」の事業構想や運営に携わっています。「ワイナリーの構想には、当初から福祉人材の活用が含まれていました」と早坂さんは話します。ワイナリーの構想を練るため、さまざまなワイナリーを視察したり、勉強会に参加したりしていた早坂さん。そこで出会った先駆者たちが薦めてくれたのが、就労継続支援A型・B型事業所の活用でした。「もともと老人福祉施設を運営していたこともあり、自然とワイナリーのビジョンに組み込もうと考えることができました。最初はどこかの施設の利用者さんに来てもらえればと思ったのですが、大和町には事業所自体が少ないことが分かりました。仙台市からだ、ワイナリーに来るまでの移動に時間がかかってしまいます。一方で、ヒアリングするうちに大和町の障がい者の方が働く場が不足しているという声も聞こえてきました。私たちの会社の大きな理念は地域貢献です。求められているならなおのこと、自分たちで大和町に事業所をつくろうと考えたんです。2019年に就労継続支援A型・B型事業所「就労継続支援事業所ワインフォレスト

七ツ森」を設立します。事業は、最初から順調とはいきませんでした。「障がい者雇用はやはり難しい。3年経って、利用者さんはなんとか安定的に集まるようになりましたが、まだ事業所単独で黒字には至りません。A型・B型事業所は、想いがないとスタートできない事業ですが、想いだけでは難しい事業でもあります」。

何を提供すれば市場から選ばれるか

事業所を運営するなかで、さまざまな社会問題が見えてきたと早坂さんは言います。「障がい者福祉にはまだまだ偏見が多いのが現状ですし、国の障がい者に対する支援も十分とは言えません。就労支援一つとっても、自立や生活を総合的にサポートできるシステムがないのが現状です。それでも、障がい者は人口に対して必ず一定の割合で存在します。すべての人が活躍できる社会であるためには、まだまだ解決すべき問題が多いと感じています。ワイナリーもA型・B型事業所も、事業として経営する以上、どんなふうに売り上げを確保するか考える必要があります」。



人気の赤ワイン「ゼフィールブラックウイン」



スッキリとした味わいの「ゼフィール甲州」



地場の野菜を彩りよく使ったオープン料理



クリスマスなどイベント時は予約でいっぱいになることも



ニンニク畑でもB型事業所の利用者が働いている



慣れた手つきでニンニクの収穫が進む

ます。「障がい者などの福祉人材を活用し、適正な賃金で雇用するには、資本主義の土俵に立つ必要があります。理想や想いだけで、成立させることは難しい。どんなサービスを提供すれば市場から選ばれるか、きっちり設計しなければなりません。経済的な観点と福祉的な観点を両立させるためにどうしたらいいかという難しい問題を、うちでしかやれない仕事づくりでコツコツ乗り越えていくしかないんだな、というのが、実感として感じているところ」です。

了美ワイナリーを 多様性を内包した場に

さまざまな社会問題を内包した障がい者雇用。早坂さんはA型・B型事業所の運営に尽力すると同時に、利用者の働く場であるワイナリーの価値向上に尽力しています。

「目標は、新しい農業のかたちをつくることです」。了美ワイナリーは、大和町吉田原の丘の中腹に、3.3haのぶどう畑を持っています。ぶどうの植樹を開始したのは2018年。2021年のシーズンからは自

社のワインに自社のぶどうを使うことができるようになりました。ワインの製造には、創業者夫婦がほれ込んだ醸造のプロを招聘。ワイナリーが操業を開始したシーズンから多くの賞を受賞し、2021年には世界的なコンクールで金賞を受賞しています。

ワインの質の向上と併せて力を入れているのが、併設するレストランです。ワイン畑のかたわら、丘の上にあるレストランからは、大和町の美しい山々が一望。夏は緑に、秋は紅葉に包まれるような気持ちで食事を楽しむことができます。一步外に出れば、眼下に仙台市街地が。夜景も美しく、昼も夜もさまざまな表情を楽しめるスポットになっています。

料理も「ここにしかない味」を工夫しています。有名シェフを招くのではなく、障がい者のスタッフも含めた料理人が、みんなで考えた料理を提供しているのが自慢です。自社の畑でとれた野菜や米を使用するのはもちろん、石窯で使う薪も自社で生産したものを使っています。

「私が考える『新しい農業』とは、『ここに人が来てくれるための農業』だと思っています。ワインやレストランを目的に、わざわざ

山の中まで足を運んでくれる価値を提供したいと思っています。その価値のひとつが、福祉との連携だと私は考えています。障がいを持った人や高齢の方がここで働いて、ここで生計を立てていける。そんな多様性を内包した場を、了美ヴィンヤード&ワイナリーでつくっていきたいと考えています」。

社員も障がい者も 働きやすい職場づくりを

「ワインづくりは農業である」と言われるほど、ワインの質はぶどうの質が大きく影響します。そんな大事な現場に福祉人材を活用するために、さまざまな工夫が生まれました。「まず、作業工程の見える化がしっかり図れるようになったことです。同じ現場を何人かで回していく必要があるので、プロセスを細分化し、仕事を切り分けて分担できるようになりました。障がいの方が的確に作業できるように工夫することで、社員も管理しやすく、働きやすいシステムをつくることができましたと感じています」。福祉人材の活用は事業全体にとって「ほぼ良いことばかりだった」

と早坂さんは振り返ります。「障がい者の方を受け入れるということは、仕事の場を提供するというだけでなく、長い期間その人の居場所をつくるということにもなります。福祉に対する想いととも、事業の継続という側面も重視して、長期的な視点で人材の活用を考えてほしいと思います」。新しい農業のかたち、そして新しい福祉のかたちを実現し、大和町へ貢献する事業を実現するため、試行錯誤は続きます。

農業と、福祉と、社会と。

株式会社みらいファームやまと 会社概要

- 設立: 2020年4月24日
- 住所: 宮城県仙台市青葉区川平4丁目26番34号
TEL: 022-278-1273
- 代表者名: 代表取締役 早坂 了悦
- 事業内容: 米づくり(ササニシキなど)、中山間地域特産品の生産、高付加価値野菜(西洋野菜)の生産、ブドウ栽培、ワインづくり(了美ヴィンヤード&ワイナリー)
- Webサイト: <https://mirai-farm-yamato.com/>

社会福祉法人やまとみらい福祉会 就労継続支援事業所ワインフォレストセツ森 施設概要

- 設立: 2020年4月24日
- 住所: 宮城県黒川郡大和町吉田字旦ノ原36番地15号
了美ヴィンヤード&ワイナリー地内
- 代表者名: 代表取締役 早坂 了悦
- 定員: 20名
- 事業内容: ぶどう畑での農作業(剪定・誘引・除草・摘心・除葉・運搬など)、にんにく栽培に関する農作業(種作り・播種・畑作り・除草作業・選別など)、ワイン製造(ラベル貼り)



支援学校の生徒と行っているピーナッツの収穫作業



喜多方の街なかにある、工場兼店舗



地域の事業者と連携して開発する商品も多い



看板商品の「会津産煎り落花生」



近隣の事業者とコラボして開発した商品も多数。

Vol. 002

株式会社オクヤピーナッツジャパン(喜多方市)

今、会津の新しい農作物として「ピーナッツ」が台頭しています。
 その仕掛人が株式会社オクヤピーナッツジャパンです。
 そのまま食べても加工しても、味が良く、風味が良いと
 各所から高い評価を得ている会津のピーナッツ。
 その飛躍の陰には、福祉人材の活躍がありました。
 企業と福祉人材のwin-winの関係が商品価値を高めているのです。

PROFILE

松崎 健太郎(まつざき・けんたろう)
 株式会社オクヤピーナッツジャパン 代表取締役
 福島県喜多方市出身。豆菓子専門店「株式会社
 おくや」を2021年に分社化し、「株式会社オクヤ
 ピーナッツジャパン」を設立。ピーナッツを会津
 の名産品にするため、地域の飲食店や事業所と
 コラボした六次化製品も積極的に開発している。
 会津障がい者雇用連絡協議会 副会長も務める。



農業と、福祉と、
連携と。

会社の理念は「あったか仕事」

株式会社オクヤピーナッツジャパンは、2020年の設立です。代表の松崎さんは、1997年から会津で「株式会社おくや」という豆菓子の製造・販売を担う会社を経営していましたが、ピーナッツを会津の新しい名産品にできるかもしれないという可能性を感じ、ピーナッツに特化した農業法人を設立しました。松崎さんは、会社を設立したとき、「落花生を通じ地域活性化に役立ち、地域の人々を幸せにしたい」という目標を掲げました。「株式会社おくやで豆菓子の販売をしていたころ、ある人に『ビジョンを絵にしてみたら』と言われて。豆を通して、農家や料理人、卸売りの人、みんなが幸せになる絵を描きました。けれどもだんだん、商売に関わる人の幸せだけじゃ足りないんじゃないかなと思うようになって。子どもたちや地域の大人、障がいを持った人も幸せになる未来を描きたいと考えようになりました」。そんな想いから生まれた社名が「あったか仕事」です。「なにか新しい仕事をするときには、いつ

もその仕事があったかいかどうかを大切に考えています。例えば、支援学校の生徒を受け入れるのは『あったか仕事』でしょ。障がい者の人が自然に働く現場をつくれれば、うちの会社が『あったか企業』になれるのではと思っています」。

13年にわたる支援学校との連携

松崎さんが会津地方の支援学校と連携を始めたのは、13年ほど前のこと。「経営者の団体の視察で支援学校を訪れたのが最初でした。支援学校は、社会に出るための学習に力を入れています。農業・園芸をやる班、ウェイターの練習をする班、パソコンを学ぶ班などに分かれて実践的な訓練を積んでいるのを見て、会津にこの子たちの受け皿をつくらなければならないな、と感じたんです」。松崎さんはその後12年以上にわたって、支援学校の生徒たちの実習を受け入れています。「株式会社おくやには豆菓子を販売する店舗があるので、そこで販売を経験してもらっています。それから、農業や園芸を学んでいる班には、学校の畑でピーナッツ

を育て、収穫し、殻むきして出荷するまでの一連の作業を経験してもらっています。生徒たちが育てたピーナッツは、年に一度、うちの会社まで納品に来てもらっているのですが、ピーナッツを持って電車に乗って、納品してラーメンを食べて帰る、というのは、生徒たちの一大イベントになっているんですよ。支援学校を卒業したあと、松崎さんの会社に就職することになった生徒もいるそう。「支援学校の職業体験やインターンは3週間を1タームとして、何タームでも受け入れています。1回目の期間では納得できず、何回もくる子もいます。そうすることで、仕事に対する理解を深め、生徒の想いと職場の状況のミスマッチを防ぐことができるんです」。

福祉人材だから実現できる「手剥き」

福祉との関わりは、支援学校との連携だけに留まりません。会津に15ヶ所あるB型事業所の利用者にも仕事を提供しています。作業は、パッケージへのシール貼りや



会津のピーナッツの価値をアップさせる、福祉人材による「手剥き」

農作業などさまざまですが、なかでも利用者さんの人気を集めているのが、ピーナッツの殻むき作業です。「約200の方にやっていただいています。春から秋の期間は屋外の作業があちこちで発生するのですが、寒さが厳しい冬には、仕事が激減していました。そこで、ピーナッツの殻を手むきする作業はどうか、と思い付いたんです」。

ピーナッツの殻は、機械で剥くこともできますが、機械で剥くと実が傷つき、ピーナッツのおいしさの秘訣である油分が失われています。一方、ひとつひとつ手で剥けば、実の傷を最小限に抑えることができ、しっかりと香りがいいピーナッツにすることができます。「手剥きのピーナッツの存在は知っていましたが、実際社員さんに剥いてもらうとなると、人件費が高み、商品価格が高くなりすぎてしまいます。だったら、施設の利用者さんの冬の仕事にしてもらったらどうか、と考えたんです」。

ピーナッツの殻むきは地道な作業ですが、こたつに入って、おしゃべりしながら進められる作業でもあるため、「納品に行く」と、『ピーナッツが来た!』と玄関まで迎えに来てくれるんです」と松崎さんは笑います。

「時給ではなく、1kgいくら、という設定にしているので、やったらやっただけお金ももらえます。今では、ひと冬で15tほど剥いてもらえるようになってきました」。福祉との連携によって、株式会社オクヤピーナッツジャパンのピーナッツは「手剥き100%」を実現しました。「手剥きのピーナッツは高級品として取引されます。手剥きという付加価値は会津のピーナッツのブランディングにもなりますし、価格競争に巻き込まれることもありません。私たちにとっても、障がい者の方たちにとっても、winwinの関係になることができていると感じています」。

パッケージ化が下げる 受け入れのハードル

ピーナッツ畑の作業も、B型事業所と連携しています。特に収穫の時期は多くの人手が必要になることもあり、「なくてはならない大切な仲間です」と松崎さん。

長年連携して農作業にあたるうちに、松崎さんは「パッケージ化」の重要性を実感しました。例えば、松崎さんの畑では、受け入れる人数を「4人1組+指導員の先

生」と決めています。4人で車に乗って、先生が運転して畑に来てもらい、午前2時間、午後2時間作業するという方法です。「普段障がい者と関わりがない人にとっては、B型事業所を活用するというのは、やはりハードルが高い。でも私が、うちの畑ではこんなふうにやってもらっているよ、と事例を示せば、じゃあうちもやるか、となるでしょう」。

相互理解を深める コーディネーターの存在

さらに、大切だと考えているのが、指導員とこまめに連携することです。「農業者が直接、障がいを持った方に指示を出すのは、やはり難しい。でも指導員の先生は、利用者さん一人ひとりの様子を把握しながらアドバイスできるでしょう。どんな小さなことでも、あらかじめきちんと先生に話しておくことが重要だと松崎さんは考えています。「草むしり一つとっても、何を抜くのか、上に抜くのか横に引っ張るのか、抜いた草はどこにまとめるのかなど、細かく連携をとることが重要なんです。松崎さんは、福祉人材の受け入れを始め



オクヤピーナッツジャパンが運営する豆の乾燥工場



機械を使ってピーナッツのツタを取る



手剥きし、納品されたピーナッツ



きれいに整えられた殻付きのピーナッツ

た農家へ、アドバイスに訪れることも多いそう。「最初は何をどこまで支持すればいいか、やはりわからない。でも、私のような者が間に入ってお互いの気持ちを仲介すると、徐々に相互理解が深まるんです。農福の連携を深めるためには、「コーディネーター」の存在は不可欠だと松崎さんは考えています。「会津には行政と支援学校、事業所が所属している『雇用連絡協議会』があります。そういう間に入る機関の存在が非常に大事だと思っています。障がいを持った方も自然と地域に関われるようにするために、会津を『あったかい』地域にするために、松崎さんは動き続けます」。

農業と、
福祉と、
連携と。

株式会社オクヤピーナッツジャパン 会社概要

● 経営理念

- 一、「健康で美味しい日本豆食文化」を伝える心
私達はこの豊かな会津で豆に関わる仕事をさせて頂いています。日本古来伝わる日本人に合った食の普及と推進は、豆に関わる私達にとっても重要な役目であると思っております。
- 一、「地域農業・産業」に貢献する心
この理念の中には、100%国産・会津産の目標による農業の復興・発展、地域の名産を作る・提案による産業(観光)の発展が込められています。
- 一、「豊である努力」の上、人に尽くす利他の心
働いて頂いている各個人も、それぞれの豊かさを見つけ、それに向かう努力をする。豊かな心で尽くしてこそ本当のやさしさ・本物のサービスに繋がります。

● 設立: 2020年4月24日

● 住所: 福島県喜多方市字天満前8930

TEL: 0241-23-7630 FAX: 0241-23-7001

● 代表者名: 代表取締役 松崎健太郎

● 事業内容: ピーナッツ生産事業、ピーナッツ加工事業、ピーナッツ販売事業

● Webサイト: <https://okuya-pj.co.jp/>



収穫した野菜を手に、笑顔を見せる利用者



仙台市内の畑



野菜は、残さず使い切るのが信条



畑の野菜はマルシェなどで販売することも



オリジナル製品の「バジルトマト&ナッツ」

Vol. 003

株式会社ゴリラファーム (仙台市泉区)
就労継続支援B型事業 AMEHARE (富谷市)

「最初は戸惑いました。なんでこんなこともできないのって。でも、途中で考え方を変えたんです。そしたら楽しくなった。今では、毎日一緒に寸劇しているような気持ちで、楽しみながら仕事しています」。
 笑いながらそう話す、株式会社ゴリラファームの高橋まち子さん。
 障がいを持つ人と一緒に働く大変さ、おもしろさ、そして、畑の野菜や手作りのお弁当にかける想いについて、お話を聞きました。

農業と、福祉と、安心と。

PROFILE

高橋 まち子 (たかはし まちこ)
 株式会社ゴリラファーム 代表
 1974年生まれ。東北芸術工科大学を卒業後、ゴリラガードギャランティ株式会社に就職。
 2016年、株式会社ゴリラファーム設立。



人手不足解消のために福祉人材の導入を開始

株式会社ゴリラファームの設立は2016年。高橋さんのご家族が運営する母体企業が農場を取得し、農業部門を独立させるかたちでスタートしました。それまで、農業に関わりを持ったことがなかった高橋さん。とつぜん農場の運営を担うことになりました。「母の家庭菜園を手伝ったことはありましたが、ほとんど未経験でした。父がトラクターを買ってきて、『これを使い、からだで覚える』って。農業経験者もいなくて、完全に手探りでスタートしたんですよ」。
 なんとか野菜の生産を始めてみましたが、次に直面したのは、人手不足でした。「農業って、細かい作業がたくさんあるんです。雑草取りとかの畑の管理もそうですが、収穫したあとの選別に、洗浄に、袋詰め作業に、って。それに、野菜はつくったら売らないといけない。マルシェなんかに出る準備も自分でしないとけないし、頑張って出ても1回5000円くらいしか売れない。とにかく人手を増やさないと、なんともならない!」。家族に苦しい状況

を相談していたところ、「福祉人材を使ってはどうか」と提案してくれたのが、出荷を手伝ってくれていた義理の妹、千葉藍子さんでした。
 福祉施設での勤務経験もあった千葉さん。障がい者の方にとって、からだを動かす農業はメリットがあると感じていました。「ほかの就労支援施設に依頼することも考えましたが、立地や送迎、確保したい人数などハードルもけっこうあって。なにより、千葉に福祉に対する熱い思いがあったので、独自に就労継続支援B型を立ち上げることにしました」。2018年に就労継続支援B型 AMEHARE を開設。株式会社ゴリラファームで生産した野菜の出荷、そしてお弁当の販売をスタートしました。

野菜の廃棄ゼロを目指して旬を使い尽くすお弁当

株式会社ゴリラファームでは、現在、配達弁当の製造・販売と、ドライ野菜などの製造・販売を行っています。配達弁当は、富谷市役所や各企業などから受注を受け、水曜日と金曜日に各日50~100個ほど販売。イベントの際の弁当やオードブルな

ども請け負い、年々ファンを増やしています。ドライフルーツやドライ野菜は、生産から製造、梱包まで、ほとんどの工程を自社で完結。保存料などの化学調味料を使っておらず、フルーツや野菜そのままの味わいを楽しめると評判です。
 弁当や加工品の製造を始めたきっかけは、実際にマルシェで野菜を販売してみても気付いた「もったいない」という気持ちでした。「野菜だけを販売しようとする、すぐロスが増えるんです。変なかたちのものは省かないといけないし、大根の葉っぱなんか切って捨てないといけない。これ、食べられるのに!」と思っちゃって。農業を使わずに一生懸命作った野菜を全部食べられるようにしたいな、と」。
 株式会社ゴリラファームでつくるお弁当は、旬の野菜がたっぷり入って、彩りもあざやか。配達弁当には、毎日野菜のおかずが入り、さまざまな味と食感を楽しめるようになっています。「旬の野菜が、一番栄養があるし、味も食感もいい。冬なのにキュウリを使ったり、ということは、あまりしないようにしています。その日とれた野菜は、皮も使うし、芯まで刻んで使います。うちのキッチン、ほとんどゴミを出さな



日替わりのお弁当は旬の野菜がたっぷり



笑い声が響くキッチンで作業が進みます



近年は量が多い注文にも対応できるように



新しい作業にも挑戦しています



親戚が営む果物農家から仕入れた果物をドライフルーツに



オリジナル製品がずらり



自信を持って作業する利用者

いのが自慢なんです」。

「こうしなきゃ」から 「じゃあ、こうしよう」に

スタッフの「この皮も使うの?」という声に、「使うから捨てないで!」と声をかける高橋さん。AMEHAREで働く障がいを持った方がニコニコしながらのびのび働いています。野菜を切ったり、布巾を片づけたり、スムーズに動いているように見えるキッチンですが、ここに至るまでは、苦労も多かったと高橋さんは笑います。「最初は、うまく指示が通らないことにすごく戸惑いました。『これを全部切つてね』と言っているのに全部使わない、『これと同じ形に切つてね』と言ってもぜんぜんその通りにならない。なんでこんなこともできないの、って思って、イライラすることもありました。絵に描いて指示書をつくらしたり、作業台の前に見本を置いたり、いろいろ工夫できることはして、だんだんうまくいくことも増えてきましたが、やっぱり上達しなかったり集中力が続かなかったりする人もいますよね。さっきはできていたのに、ちょっと目を離して振り向くと、

もう違う切り方になっていたりして」。千葉さんをはじめとするAMEHAREのスタッフたちと協力しながら、自分の指示がきちんと遂行されるように努力し続けた高橋さんですが、数か月たったところでウツのような状態になってしまいました。「あ、このままじゃいけないんだ、と気が付いて。考え方を考えることにしました。この料理を作るから野菜はこう切らないといけな、という考えを止めて、切り方に合わせて料理を考えるようにしました。あ、なるほどこう切ったのね、じゃあこの料理にしよう、って」。作業分担も、それぞれの得意不得意に合わせて変えることにしました。「ニンニクのみじん切りが得意、という人にはとにかくそれだけやらしてもらおう、飽きやすい人には料理したり、加工品の袋詰め作業をしたり、いろいろな作業をしてもらえるように準備しよう、と考えるようにしました」。作業を指示する方法も、人によって変えることにしました。視覚の指示が通りやすい人には見本を見せる、何センチで教えたほうがいいのか人には定規を出す、歯ごたえまで分からないと作業に移れないという人には食べさせてみる…。それぞれの

個性に合わせたやり方が功を奏し、スタッフも高橋さんも気持ちよく作業できるようになったと言います。「毎日寸劇を見ているみたいで。突拍子もないことが起こったら、私もそれに乗って楽しむようになりました。普通の仕事では味わえないおもしろさがあります。やっぱり、うまく回るようになるまでには2年はかかりますね。毎日の積み重ねが、数年でようやく実る、というような印象があります」。

会社も利用者も 一緒に成長していける

現場の安定とともに、会社の売り上げも伸びています。会社の成長とあわせて体感しているのが、長く通っている障がい者の方の成長です。「調理スタッフの家族から、『家で料理するときの手際が格段に良くなった』とお話いただくこともあります。自分たちで調理したものを販売して、自分でも食べられる、というのは、やっぱりすごくいいことなんだなと思っています。それから、すごく変わったなと驚いているのが、農場で作業してくれている男の子です」。農作業を担

当している男の子は、初めて畑に来たとき、何もできずに立ち尽くしてしまっていたそう。「何をやるにも自信がなくて、苗を植えるのも震えながらやっていました。2年経って、今はすごいですよ!もう何年もやっている農家の人みたいになんでも自信を持ってこなすし、自分で考えて、工夫しながら動くことができるようになりました。千葉が言っていた『福祉人材にとって畑はいいはずだ』という言葉、彼を見てそうなんだと実感しています」。福祉人材の活用は、商品の付加価値にも貢献するはずだと高橋さんは考えています。「私たちは私たちにしかできないやり方で、野菜や加工品をこだわってつくっています。野菜のロスが少ないことや、福祉人材を活用していることは、サステナブルに興味がある消費者にとって、プラスの要素になる。商品の付加価値になると考えています。これからは、宮城県内だけでなくECサイトでの販売も力を入れたいと考えています。私たちの経験や想いをどんどん発信していきたいなと思っています」。

株式会社ゴリラファーム 会社概要

- 理念・思い: 野菜も人も本来の力を引き出したい
- 設立: 2016年12月
- 住所: 宮城県仙台市泉区野村字野村95-2
TEL: 022-725-7401 FAX: 022-725-7402
- 代表者名: 代表取締役 高橋まち子
- 事業内容: 野菜・惣菜製造販売、障害をお持ちの方への就労支援
- Webサイト: <https://www.gorilla-farm.jp/>

就労継続支援B型事業AMEHARE(アメハレ) 施設概要

- コンセプト
畑から食卓までの商品づくりを体験することによって、作るやりがいを実感できる時間を提供していきます。『良い』ものを作る楽しさ、仲間と働く楽しさを知り、自信を持ってほしいと思っています。
- 住所: 宮城県富谷市太子堂1丁目14-13
- 定員: 20名
- 事業内容
野菜作り(畑)、調理場での加工品作り、室内でのドライフルーツ作り、パッケージ詰め、販売

農業と、福祉と、安心と。



籠いっぱい収獲されたトウガラシ

Vol. 004

NPO法人山形自立支援創造事業舎 みちのく屋台こんにやく道場(山形市)

山形の飲食店や物産館で、今、注目を集めている一味唐辛子があります。「みちのく屋台こんにやく道場」が開発した『やまんば一味シリーズ』です。インパクトのある辛さ、味のおいしさでファンを集めているこの一味唐辛子は、トウガラシの栽培から、一味の製造、販売まで、すべて「みちのく屋台こんにやく道場」が行っています。農業から六次化まで、事業所が一貫して行うメリットは何でしょうか。トウガラシを通して生まれた、さまざまな動きをお聞きました。

農業と、
福祉と、
冒険と。

PROFILE

齋藤 淳(さいとう・じゅん)
NPO法人山形自立支援創造事業舎／みちのく屋台こんにやく道場 代表。1971年、山形市生まれ。大学卒業後、高等養護学校に勤務し、その後、卒業生たちと市民団体「みちのく屋台こんにやく道場」を立ち上げる。平成21年から就労継続支援B型事業所として運営を開始。現在2か所の事業所で就労訓練事業所を運営している。



真剣なまなざしで作業にあたる利用者



昼の時間帯に集中して収穫します



黄色トウガラシはさわやかな辛みが特徴



注文数に合わせて、収穫の量を加減しています

山形の食材を引き立てる『脇役』を栽培しよう

NPO法人山形自立支援創造事業舎が運営する「みちのく屋台こんにやく道場」は、2007年から活動を始め、2010年に法人化した団体です。代表の齋藤さんが以前勤務していた、養護学校の卒業生の就労を支援したいという想いで活動をスタートしました。最初に始めたのは、山形名物「玉こんにやく」の移動販売。いわゆる玉こんにやくの差別化を狙い、こんにやくの素材やタレにこだわり、研究を深めました。玉こんにやくと煮卵を一本の串に刺した「玉ゴン」などのオリジナル製品も開発しています。現在は移動販売車4台と移動屋台1台を所有。リピーターやファンも増え、山形市内のイベントに欠かせない存在に成長してきました。そんな「みちのく屋台こんにやく道場」が農業との連携を考え始めたのは、2013年ごろのことです。「最初は、玉こんにやくに使う蒟蒻芋の栽培をしてみようかと思いました。でも、蒟蒻芋は収穫までに数年かかることを知り、さすがにこれはできないなって」と齋藤さんは笑います。「薬物野

菜や根菜などを栽培してみたのですが、野菜の旬はあっという間で保存できる期間も短い。もっと効率的に収量が上がる作物はないかと考えていたときに出会ったのが、トウガラシでした。山形県は食材が豊か。米をはじめ野菜や果物もたくさんの種類が栽培されています。「熟練した農家さんも多く、おいしい野菜や果物がたくさんあります。そんな農家さんと私たちが勝負するのは難しい。じゃあ我々は山形のおいしい食材を引き立てる『脇役』を開発しようと思ったんです」。

農家のアドバイスで収量が2倍にアップ

最初は見様見真似で栽培を始めましたが、思うように収量が上がりません。四苦八苦していたときに声をかけてくれたのが、農家の加藤さんでした。「最初は会うと挨拶するくらいの間柄だったのですが、だんだん『こうしたらもっとよくできるよ』とアドバイスしてもらえるようになりました。農家の方の技術はほんとうにすごい。本格的に指導してもらおうようになってから、

収量は倍近くになりましたし、実の大きさも3〜4倍になりました」。現在は、加藤さんをはじめ3人の農家と連携。高い技術が必要な発芽などは3人に委託し、栽培は、アドバイスをもらいながら事業所の利用者と指導員が担っています。「利用者さんも、加藤さんたちの言葉がすごく心に響くようで。指導員より加藤さんの指示の方が通りやすいんです(笑)。的確にアドバイスいただけるので、支柱の立て方もマルチシートの敷き方もプロ並みになってきました」。トウガラシは、収穫の期間がほかの作物と比べて長期間である上に、乾燥させれば保存もでき、出荷や保管の管理が簡単なのが特徴です。「トウガラシは虫もつきにくく、薬物や根菜と比べて管理が楽です。事業所の利用者さんは農家さんと違って、昼間の時間帯の3〜6時間ほどしか畑にいられません。農家さんは旬の時期になると朝早くから夜遅くまで長い時間働いて出荷に備えますが、我々にはそれが難しいんです。トウガラシは1分1秒を争って収穫しなくてもいいので、我々にも無理なく取り組むことができるんです」。



地元企業を連携したコラボ商品も続々開発しています



トウガラシを乾燥させる機械



屋台で接客する利用者たち



収穫したトウガラシの管理も利用者で行ないます



拠点は住宅街のなかにあります

オリジナルブランドの一味唐辛子を開発

トウガラシの栽培と同時に、トウガラシを使った商品開発もスタートしました。目をつけたのが「柚子胡椒」。ちょうどブームだったこと、山形県内で生産している会社が少なかったことなどが追い風になり、売れ筋の商品になりました。六次化に手ごたえを感じた齋藤さん。次に開発を始めたのが「一味唐辛子」でした。「山形の飲食店は地元の素材にこだわった料理を出すお店が多い。でも、テーブルに置いてある一味は中国産だったりするんです。一味唐辛子も山形県産にできたらいいじゃないかと思ったんです」。

商品開発は、市場調査からスタートしました。さまざまな一味唐辛子を取り寄せ、味や香り、粉碎の仕方、料理にかけたときの溶け方、小瓶の穴の数、パッケージなどを研究し、試行錯誤を繰り返しました。その結果生まれたのが、オリジナルブランドの「やまば一味シリーズ」です。赤トウガラシを使った「はあはあ」、香りがさわやかな青トウガラシの「びりり」、赤トウガラシの10倍辛い黄色トウガラシを使用し

た「ドッカーン」の3種類を開発しました。

製品力を強化し、付加価値を高める

「やまば一味シリーズ」の価格は360円から。通常の業務用と比べれば価格は高いですが、「高いと言われることはありません」と齋藤さんは胸をはります。「『やまば一味シリーズ』は販売先を探る段階から、私たちの商品の価値を分かってくれる会社であるかどうかを判断基準にしています。商品の価値をいかに高めるかをもっとも大事に考え、工夫を重ねています」。

商品力にこだわった姿勢は徐々に多方面から評価されるようになります。OEMの依頼も増え、収益も上がるようになりました。利用者の工賃も、県内の事業者と比べて多く出せるようになってきました。「いつも行くお店に『やまば一味シリーズ』が置いてあると、利用者さんのモチベーションも上がるようです。頑張ってるので、収穫して、自分たちの手で加工した商品がさまざまな人に評価されるのは、

やはりうれしいですから」。

地元企業とのコラボレーションも進んでいます。「みちのく屋台こんにゃく道場」で栽培したトウガラシを菓子店チリトマトラスクや、山形市役所食堂と共同開発した「やまがた市役所食堂カレー」など、新商品も続々誕生中です。

利用者の独立も見据えた自立支援と連携を

『やまば一味シリーズ』に関しては、トウガラシの生産、乾燥、粉碎、パッケージ詰め、営業・販売まで、すべて一貫して「みちのく屋台こんにゃく道場」で行っています。「農業から商品販売まで一手に担うことの良さは、利用者さんの個性に合わせて仕事を提供できることです。黙々と選別する作業が得意な人もいれば、畑に行くと輝く人もいます。うちは営業に行くところも利用者さんと一緒にやっているので、人と話すのが上手な人にも活躍の場を提供することができます。うちのモットーは、みんな一緒にやっていくことなので、私自身、利用者さんと一緒に活動することで気が付くことも多いです、商品開発に取

り入れたこともいろいろあります」。

B型事業所の利用者は、それぞれの分野でプロフェッショナルになれる可能性を持っていると齋藤さんは考えています。「利用者さんの最終的な目的は、社会で自立して生きていけるようになることです。B型事業所を出て、一般就労するという人たちもありますが、利用者が自分自身で独立するという自立の仕方もあると思います。例えば私たちの事業所なら、トウガラシの生産に特化して農家としてやっていくこともできますし、営業や販売などの部門を切り分けて、企業として独立するサポートをすることもできると考えています」。農業と福祉も、もっと連携を深められると考えているそう。「担い手不足の解消として福祉人材を活用するのではなく、事業所が主体となって、私たちはこんなことができますよ、とアプローチしていく必要があると思っています。農家にしかできないこと、B型事業所にしかできないことをそれぞれ出し合って、連携を深めていけたらいいと思っています」。

特定非営利活動法人 山形自立支援創造事業舎 (みちのく屋台こんにゃく道場) 会社概要

- 理念
 - 1.一人ひとりのニーズに応じた【個別支援】
 - 2.日々、地域と営み続ける【社会参加型支援】
 - 3.お互いの力を信じ、挑戦し続ける【就労支援】

● 目的

この法人は、知的障害をもつ人々やその家族などに対して、より実践的な就労支援及び自立支援ならびに生活へのサポートなどに関する事業を行い、障害者やその家族に対する福祉の増進に寄与することを目的とする。

● 設立: 2010年9月1日

● 住所: 山形県山形市末広町2-6

TEL: 023-673-9494 FAX: 023-673-9495

● 代表者名: 代表理事 齋藤 淳

● 事業内容

就労継続支援B型事業所(商品開発事業、エコ農場事業、受託作業事業、移動販売事業、地域貢献事業)

● Webサイト: <http://samidare.jp/michinoku/>

農業と、福祉と、冒険と。