

ノウフク

農福 事人

Agriculture & Welfare

働く福祉

人手不足の農家さんを
お助けしたい。



京都農福連携センター 北部サテライト

《京都式農福連携》

京都式農福連携とは、消費拡大による地域経済の活性のため、障害者の就農促進を図る「農福連携」と、地域の高齢者や若者など多種多世代が寄り添う「地域共生」の二つの手法を組み合わせ、誰もが受け手や支え手になれる京都ならではの共生社会を構築することを目指します。

○各種農作業代行・農福連携のお問い合わせ

京都農福連携センター 北部サテライト リフレかやの里 TEL 0772-43-1730
〒629-2421 京都府与謝郡与謝野町金屋1605-2

《京のノウフクウェブサイト》

○京のノウフク 京都北エリア

<https://www.pref.kyoto.jp/kyo-noufuku/satellitenortharchive.html>



Copyright © kyono-noufuku alignment center. All Rights Reserved.

農業と福祉の 助け合う関係。

福祉施設の利用者達が手掛けている仕事をご紹介いたします。

「障がいを持つ人」と耳にしたとき、一般的にはどのようなイメージが湧くでしょうか？少なくとも、一般的な人と同じように働き、社会に貢献していると思う人は少ないのではないかと思います。しかし私たちの仲間（障がい者福祉施設の利用者）は、農業に関わる分野でとても実直に働き、地域の課題解決に貢献しています。もちろん、そこに行き着くまでの道のりは簡単ではありません。仕事ができるようになるまでの、粘り強い支援はやはり必要です。それでも私たちは、どんな人でも成長できるということを実感しています。

農家さんの人手不足は年々深刻化しています。そんな農家さんの手助けをさせていただくためにも、仲間たちは農業や野菜の加工を学び実践しています。農業と福祉が助け合える関係となるために取り組んできた様子をご紹介させてください。



栽培の仕事

玉ねぎ、九条ネギ、さつまいも、芋づるなどの苗の栽培、マルチ貼りなどの準備作業、定植、管理、収穫、販売まで。

農家さんと共に農業をする仲間として。



農家の方が管理できなくなった畑を復活。夏からさつま芋の収穫期までは毎日、芋づるの収穫です。小学校の給食センターに貢っていただいているます。



玉ねぎ35,400個収穫を想定した苗作り。200穴トレイに1粒ずつ種をまいていきます。



さつまいもの苗作りの仕事。種芋の植え付けを教わりました。普段から畑作業をしている仲間たちがてきぱき作業をしています。



タキイ種苗株式会社の岸田先生、株式会社AGRISTの瀬川先生、山野農園さんなど、様々な先生から教わりながら取り組んでいます。座学と実践の両面から学び、知識と経験を積んでいます。



農家さんの声

一緒にになって農業をしていく、仲間だと思っています。苗作りをしてもらえたなら生産規模を大きくできるので、少しでも、地域の空いた農地を減らしていくことができると思います。お互いにいい仕事を続けていけたらいいなと思います。

知らなかつたことが知れたり、より出来るようになることが嬉しいと、仲間たちは言います。自分たちも成長しながら、皆さんに喜んでいただける美味しい作物を栽培していきます。

人手不足や担い手不足で、不耕作地になってしまう畑で栽培することにより、農業活性化にもつながる栽培の仕事。仲間のみんなは暑さ寒さでたいへんけど、作物が成長する様子や、収穫できる喜びを感じています。時には農業のプロの先生に教えていただきながら、九条ネギ・玉ねぎ・さつま芋などの苗を作るところから栽培しています。難しいと言われる水の管理や畑作業も丁寧に行い、立派な作物に育てています。ネギの苗やさつまいもの苗などは農家さんに販売もさせていただき、喜んでいただいています。

不耕作地を活かし野菜を栽培

食品加工の仕事

規格外野菜等を有効活用し、商品化するお手伝い。



野菜の仕分け・洗浄や、味の調整作業など。その年々で採れた作物の味が違うので味の調整を行いながら進めます。

加工の経験が人の成長に繋がった

通常の流通では売れない規格外の野菜。それをジュースやむき玉ねぎなどに加工することで農家さんにも喜んでいただけるようになりました。

ジュース作りを始めて十年経った今では、沖縄からも材料が届きます。当初は職員も仲間も未経験で、長野県の手造り農産加工所まで実習にきました。最初は失敗が続き、仲間への伝え方もわからず、本当に出来るのかと不安でした。



皮を剥いたものをチェックし、計量器でムキ玉ねぎを計って20kg入のコンテナを次々に作っていきます。



野菜の下処理加工をしている企業様からの依頼で玉ねぎの皮むき作業。エアガンで空気を吹き付けると綺麗に剥けます。



野菜などを商品に加工。洗浄、材料計量、加工、瓶詰めなど。その他、野菜の皮むき等。



瓶の洗浄、瓶詰め、完成後の検査まで。仲間が目視で1つ1つ確認し細かなことも見逃さないように注意しています。

企業さんの声

玉ねぎは流通量がとても多く、需要があるので、年中仕事があります。商品規格に合わない、廃棄になってしまふ玉ねぎが商品になるので、とてもありがたく思っています。

袋詰めの仕事

枝豆、さつまいも、里芋など、野菜の袋詰め、梱包作業。



枝豆の袋詰作業。まず目測でおよその量を袋に入れ、その後計量で1袋のグラム数を214g～216g内に収めます。慣れると調整なしでぴったりのグラム数になることも。



「黒豆のえだ豆」の袋詰作業は多く依頼をいただいており、生産量が増やせたと喜んでいただいている。

一日に1400袋の袋詰を、黙々と丁寧に

農家さんが人手不足のため、地元産

品「京都のくろ豆えだ豆」の袋詰作業を請け負っています。一日に1400袋、

決まった数を納品しています。職員も一緒に作業をし、その日の目標を達成しています。

一掴みでサッと袋を一杯にし、決められた重さに合わせ、葉を入れてファスナーを閉める。時給ではなく「一袋いくら」の請負なので、農家さんも時間管理を気にせずに発注してくださいます。他にも、さつまいのひげとり作業や、農場の草刈りなどの仕事もしています。

販売の仕事

農家さんからお預かりした野菜の販売、自社で栽培した野菜、加工した野菜等の販売活動。



自分たちで作った野菜のほか、農家さんから野菜を預かり、販売する活動も。自社オリジナルの加工商品もあります。



自分たちが手掛けた野菜や商品を販売

イオンモール京都桂川さんや道の駅丹後王国さんなどで、農家さんの野菜や自分で栽培した野菜、加工した数々の商品を販売。丹後王国さんではご家庭でも安心安全な野菜を収穫して、食べる喜びを味わつていただけるように、

プランターに培土を詰めた栽培キットを作つて販売しました。作り方も、仲間が丁寧に教えてくれます。野菜を作り始めて17年余り、仲間たちも慣れたものです。

農家さんの声

お野菜を、自分のところ以外のルートから顔の見えるお客様に直接伝えてくれるので、とても嬉しく思っています。お客様につないでくださっていると思っています。

カフェの仕事

カフェでのランチ営業、ケーキや焼き菓子の製造販売、野菜等を販売するあおぞら市開催。



「カフェこぴーぬ」のケーキ。すべてのメニューに小麦は一切使わず、地元のフルーツまたは野菜を1つは入れる、というこだわりを実践しています。



カフェ「こぴーぬ」では全メニュー小麦を使わず製造しています。最初は米粉も無く、機械もなく、とても苦労しました。自分でメニュー開発しながら、徐々に美味しいスイーツやランチが出来るようになります。人気の栗ロールは、「ほつとはあと京の彩り」で準グランプリを受賞。地元の野菜やフルーツを取り入れたお菓子や、ランチメニューで喜んでいただいています。また少しでも農家さんに還元できたらと思い、月一回あおぞら市を開催し、地元の農家さんの野菜を販売しています。



お世話になっている農家さんを、多くの方に知ってほしいという思いから月に1回開催している「あおぞら市」

障がいのあるなしに関係なく 人は成長できると信じ、活動しています。

一般的には、障がいのある方に難しい仕事は無理だと思われていますが、やり方を丁寧に伝え、信頼して任せていけば、出来るようになることを実感しています。もちろん得意、不得意はありますが、今ではむしろ長年従事されている仲間のほうが、職員よりも分かっていることも沢山あります。仲間は日々成長し、できる喜びをとても素直に感じています。人は必ず成長できると信じ、今後も活動していきます。



◀京のノウフク 京都北エリア
これまでの実践レポート記事

