農福連携

令和5年3月作成
北海道農政事務所旭川地域拠点

障害者が主役となり廃棄野菜を乾燥野菜に加工して販売
NPO法人新十津川ぴあネットワーク（新十津川町）

写真左：小玉事務局長（事業所管理者）
写真右：合田職業指導員

【組織等の概要】

- 業種 ： 就労継続支援B型事業所
- 代表理事 ： 大谷　一義
- 設立年：平成29年７月
- 販売先 ： Cafe アトリエロカル（新十津川町役場新庁舎店）
- 主な活動内容 ： 廃棄野菜の加工作業、農家・企業からの委託作業
- 連絡先TEL ： 0125-72-6502
- ホームページURL ： https://shintotsupianet.wixsite.com/mysite

【取組の経緯と概要】

◆ 就労支援の提携農家で廃棄される大量のトマトを見て何かに活用できないかと考え、乾燥野菜の製品化を思いついた。
◆ 商品の検討に当たり、購入しやすいよう商品のコンパクト化を図りたいと考える中で、子どもの頃に駄菓子屋で買っていた粉末ジュースを思い出し、パウダー化に至った。
◆ 町内の空き店舗の活用、障害者を主役とした取組、廃棄野菜の活用を目的としたクラウドファンディングで、加工に必要な乾燥機や粉砕機等を導入。
◆ B型利用者（7名）は、トマトをスライスし、乾燥機に並べ、乾燥後パウダーになったものをパッキングする作業を分業しながら全工程行っている。

【取組の成果】

- 地域課題であった廃棄野菜を野菜パウダーという新しい形で活用したことで、農業者は収益増につながり、事業所は課題であった冬期間の就労支援の働き口を確保できた。
- B型利用者は野菜を切ることも機械を使うことも初めてであったが、包丁を使えない人にはハサミを使ってもらうなど能力差に合わせて指導したことで、今では全員が包丁を使えるようになり、全工程を分業できるようになった。
- B型利用者は商品が店頭に並んでいるのを見て、社会参加できたことを実感し、非常に喜んでいる。
  商品は現在、製造が追いつかないほど好評。

【取り組む際に生じた課題と対応方法】

- 要望に応じ生産したいが、原料（廃棄野菜）の仕入が安定しないことやB型利用者の能力が伴わない。
  ⇒ 当面、B型利用者のペースで取り組める数量に調整し、町内限定販売とした。
- 新十津川町産トマトは糖度が高く、日本は湿度が高いことから、乾燥させても餅のようになり、粉末にならない。
  ⇒ クラウドファンディングで除湿器を導入し、除湿ルームを作ったことで粉末化に成功。
- 季節により廃棄トマトの糖度や味の濃さ、色が全く異なり、月によって商品の品質が変わる。
  ⇒ 全シーズンの廃棄トマトをブレンドすることでバランスが良くなることがわかり、品質の均一化を図った。

【今後の展望】

- 新十津川町には、まだまだ活用できる農産物があるため、廃棄野菜の提供を受けるだけでなく、当事業所からも加工したい野菜を気軽に要望できるよう、農業者と連携を強化していく。
- 農産物のブランドを下げない新たな加工品として、原材料全てを新十津川町産にしたインスタントそばを販売したい。

○ 空き店舗を活用した加工場

○ クラウドファンディングで導入した乾燥機

○ 廃棄トマトを活用したトマトパウダー「とま娘」