

合同会社暮らすと働く

就労継続支援B型事業所「千歳わくわくわくファーム」(千歳市)

○基礎情報【経営形態：農作業、味噌製造、農産物加工・販売】

【職員数：3名、事業所利用者数：6名(身体、知的及び精神障害者)】



<問い合わせ先>千歳わくわくわくファーム ☎ 0123-29-6657

1 農福連携に取り組んだ経緯

北海道の地域にあう農業と地域活動を通じ、異業種とも積極的に繋がりを持ちながら、障害を持った方がそれぞれの多様性を受け入れられ、自分らしく働いていける社会の場を少しでも増やし、持続可能な社会を目指すため、令和元年4月に事業所を開設。また、住まいと就労を全面的にサポートするというコンセプトの下、事業所との両輪として、令和2年2月にグループホーム「千歳わくわくわくHOME」を開設。

2 取組内容

- (1) 就労形態：施設外就労による農作業(屋外作業)及び事業所における豆の選別、味噌の製造及び農産物の加工(屋内作業)
- (2) 就労期間/就労時間：通年/10:00~15:00(月曜日~金曜日)
※将来的には土日を含めた就労形態を視野に入れている
- (3) 工賃：200円/時間
※農業手当2,000円/月(月の就労時間の8割以上屋外作業に従事した場合)及び精勤手当あり
- (4) 送迎・昼食：あり(昼食は200円/食)



3 取組の特徴

- (1) 事業所の利用者(以下「利用者」という。)は、無農薬・無肥料で豆や野菜を栽培している「自然栽培ただし~農園」(連携先農家)において農作業の指導を受け、黒千石大豆などの生産工程に携わる。
- (2) 職員は、作業を体験し、利用者の特性に応じて可否及び適材適所を判断の上、利用者と共に作業を行う。
- (3) 作業工程をビデオで撮影し、利用者に繰り返し見てもらうことで理解を深めてもらうよう工夫。
- (4) 農林水産省の補助制度やクラウドファンディングを積極的に利用し、事業所内に味噌の加工施設を整備。
- (5) (1)の対価として半額で仕入れた黒千石大豆を利用者が事業所で選別し、味噌への仕込み作業を行う。
- (6) 製造した味噌は、販売に係る中間マージンを省き利益率を高め、利用者への工賃向上を図る目的で、自社ECサイトにより顧客への直接販売を行う「D2C」モデルを構築し、令和2年12月下旬から販売を開始。
- (7) 黒千石大豆以外にも、千歳市の農家からカボチャなどの野菜を事業所で仕入れ、一部食育の一環として昼食に使用する他、利用者が乾燥野菜やパウダーへ加工し、商品はインターネットやマルシェなどの各種地域イベント等を通じて販売。
- (8) FacebookやInstagramなどのSNSを積極的に利用するほか、事業所の広報誌を作成し情報発信。
- (9) 広告のデザインは、ブランディングのため、小林酒造のラベルも手掛けるデザイナーに依頼。

4 障害者就労への考え方

- (1) 年齢的に早い段階から社会性を身に付けていく方が将来の就労におけるステップアップには望ましいとの考えから、様々な理由により環境が悪く、自立を阻まれている方の支援のためグループホームを開設。
- (2) コミュニケーションを重視し、農業を主軸としながらも梱包やインターネットなど様々な作業を行いながら社会で生活するための最低限のことを身に付けてもらい、就労継続支援A型事業所や就労移行支援事業所へとステップアップしてもらいたい。

5 今後の課題や将来展望

- (1) 今後の課題は第一に利用者の「生産性のある仕事の意識向上」であり、それに見合う工賃(800円/時間)まで引き上げることを目標に、福祉事業所として農産物の6次産業化に取り組んでいく。
- (2) (1)の一環として、令和3年から市民農園を借り、事業所自らも農業に取り組む予定。
- (3) 他の事業所と協力して設立した共通の農産物等加工販売会社に施設外就労し、持ち込まれる各事業所の農産物を加工するほか、通信販売やICTを活用した業務にも取り組み、利用者の業務の幅や仕事の機会を広げ、生産性を高め、扱う商品のブランド化を図ることで、平均5万円/月の工賃を達成したい。