

# 社会福祉法人 岩見沢清丘園

## 就労継続支援 B 型事業所「ワークつかさ」(岩見沢市)

○基礎情報【経営形態：雉飼育、雉精肉加工、雉料理提供】

【従業員数：51 名（うち障がい者 40 名）】

調査時期【平成 28 年 11 月】



### 1 障がい者就農に取り組んだ経緯

岩見沢清丘園は、市内の農家が高齢化や害獣被害のため雉生産を中止したことから、この生産を継続する事業者として、平成 10 年より、同園内の旧豚舎・旧椎茸ハウスを活用し、雉生産を開始した。平成 20 年、就労継続支援 B 型事業所「ワークつかさ」として生産を委譲された。

### 2 取 組 内 容

- (1) 就労形態：就労継続支援 B 型事業所。清丘園の入居者などが通所で利用。  
最高齢 86 歳をはじめとした中高齢者や障がいの程度の重い利用者が中心。
- (2) 就労期間：通年。
- (3) 就労時間：9 時から 16 時（休憩 1 時間）の中で柔軟に対応。
- (4) 障がい者の作業内容：
  - ① **雉の生産**・・・雉への給餌、給水、採卵、雉舎の清掃などを行う。
  - ② **雉製品の加工**・・・屠鳥後の雉は内蔵を取り除く時に汚れているため、水洗いや骨取りを行う。
  - ③ **雉料理の提供**・・・雉肉は全て、敷地内の雉料理専門店「きじまるくん」で料理として提供され、配膳や水仕事を行う。注文時は口頭でなく、お客様が注文表に記入するなど、接客方法に配慮している。

### 3 生産・加工・提供の特徴

- ① **雉の生産**・・・雉は、4～6 月にかけて産卵し、年間 1 万個採取した卵のうち約 6 割が孵化する。雛は低温に弱い温度管理に注意する。中雛は害獣の攻撃を防ぐため雉舎の管理に注意する。7 ヶ月すると成鳥として精肉できるが、脂がのって美味しくなるのは降雪してからである。なお、屠鳥は外部委託するが、屠鳥場までの運搬は自園で行う。
- ② **雉製品の加工**・・・当園では、熱を用いない一次加工のみ行い、燻製・ソーセージなどの二次加工は外部委託する。加工品は、敷地内で販売するほか、道産品販売店「どさんこプラザ」（札幌市）で販売する。
- ③ **雉料理の提供**・・・「きじまるくん」の来客数は、一日平均 15～20 名で祝祭日は多いが、冬は来店者が少ない。

### 4 障がい者就労への考え方

- ① 楽しく働くことが長続きにつながる。そのため、利用者にノルマを課さず、利用者が求める介助などの要望に応えるように心がけている。
- ② 消費者は、障がいを持つ人が生産したから購入するのではなく、味や品質の高さを求めている。そのため、障がいを全面に押し出す PR を行わない。
- ③ 安い労働力を使うために障がい者を雇用するのではなく、生き物が目に見えて大きくなるやりがいを感じてもらい、障がいを持つ人により良い仕事をして欲しいという思いが大切である。

### 5 今後の課題や将来展望

- ① 受精卵を採取する施設を増築するとともに、養豚時代から使用して老朽化している雉舎を補修し、効率的な生産を行いたい。
- ② 現在の平均工賃は 19,000 円と北海道平均を上回っているが、これを 20,000 円以上にすることで、グループホームにおける実費徴収や医療費支出による利用者の厳しい生活を少しでも改善したい。
- ③ 行政による適切なコーディネートを通じ、農家の福祉への理解がさらに深まることを期待する。

<この事例の問い合わせ先>

社会福祉法人 岩見沢清丘園 就労継続支援 B 型事業所「ワークつかさ」

TEL:0126-22-1442