

障害者の可能性を引き出すための 福祉と農業を融合させた6次産業化

社会福祉法人 くりのみ園（長野県）

障害を持つ人たちが
活躍できるシステムを
農業で作っていく

東に雁田山、西に北信五岳を望み、穏やかな田園風景が広がる長野県小布施町。晩年をこの地で過ごした葛飾北斎が残した遺産を中心にして、1970年代に町おこしが行われ、小さな町に年間120万人の観光客が訪れるようになった。そんな町の中心部から少し離れた場所にある「社会福祉法人くりのみ園」は、農業や農産物の加工品製造・販売を通じて知的・精神・身体に障害を持つ人を支援する就労支援施設として1997年に設立された。

理事長の島津隆雄さんは話す。
「障害者を支援していくことになり、生活を支援していくことになります。生活とは生きていくということ。それは農業と非常に密接な関係

があります。障害者とお付き合いをしてきて、この人たちには可能性があると感じていましたが、その可能性を引き出すシステムや体制ができるいい。そこで、障害者が地域で働いて、地域の人たちと生活を共にしていくようなシステムを、農業を通じて整備していきたかった。それが、くりのみ園設立の一番の目的です」。



平飼い有精卵を贅沢に使った「くりのみ卵プリン」は、「カスタードタイプ」と「とろりタイプ」の2種類あり、どちらも人気。

小布施町のスイーツショップで、くりのみ園の卵を使用したプリンなどスイーツ商品が販売されている。

平飼いの鶏の餌は、無農薬野菜や四季の野草（クローバー・大麦など）をブレンドした自然配合飼料を使用。

18～60歳までの障害者は、通勤というスタイルを取りながら、9～16時までくりのみ園で働いている。



社会福祉法人くりのみ園 理事長
しまづ たかお
島津 隆雄さん (65)

島津さんは小布施町の出身。実家は兼業農家を営んでいたが、福祉の世界で40年近く過ごしてきた。地元に戻り、自身で設立した社会福祉法人のことを、島津さんは「福祉農園」と呼んでいる。



自家種にこだわった信州伝統野菜の栽培を無農薬、有機栽培で行う。

援助される社会福祉法人から 地域に貢献できる農業のプロへ

障害者と共に、安心・安全な農業を目指そうとする島津さん。だが、「福祉関係者が本気で農業をやれるのか?」といった意見もあった。しかし、真剣に農業に取り組んでいると、地元のベテラン農家が「農業とはこういうものだ」と教えてくれるようになり、ある段階から「農地を預かってくれないか」と頼られるようになった。

「障害者が地域で生活をしていくために、農業をベースにした支援体制を組んでいくには、地域の人々とどのように関わり、作り上げていくかが課題になってしまいます。ですが、それは、やりがいのあること。『地域福祉と農業の連携』に活路があるのであれば?と考え始めている福祉関係者には、果敢に農業にチャレンジしてもらいたいと願っています」と島津さんは、後に続く人たちにエールを送る。

平飼い有精卵から広がった くりのみ園の6次産業化

農業のプロとして認めてもらおうと申請を続けていた認定農業者制度の認定を2010年に受け、2011年には、六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受けたくりのみ園。「障害者の可能性が広がり、一人ひとりが自信を持てるようになつてきています。福祉ということでお援助してもらう部分もありますが、私たちにできることで地域に貢献していきたいと考えています」と島津さん。

くりのみ園の農産物の地名度を上げたのは、平飼い養鶏から生まれた有精卵だった。無農薬栽培の自家配合飼料を鶏に与えることで、ビタミンやミネラルが豊富で、質の高い卵が生まれた。理事長の島津さんが自ら営業を行い、地元の長野ホテル犀北館や星野リゾート、小布施町の有名和菓子店との取引が始まり、学校給食まで販売先を広げ、「くりのみ園の平飼い有精卵」は小布施ブランドのひとつとして数えられるようになった。

平飼い有精卵を使用したくりのみ園の加工品は、健康食品「くりのみの卵油」をはじめ、シフォンケーキやプリンなど30種以上に及ぶ。現在、加工・製造は2箇所で行っており、スイーツ



いちご、あんず、ブルーベリー、キャロットなど、素材の自然な味をそのまま閉じ込めたジャム。



はぜ掛け・天日干ししたもみ米を15℃の冷蔵庫で保管。精白米は、その都度精米し販売する。



社会福祉法人くりのみ園 営業・販売「なちゅらるショップくりのみ」責任者
せきねひであき
関根英明さん (56)

「移動販売やイベントなど対面販売には、障害者にもどんどん参加してもらい、お客様の声を直接聞いてもらうようにしています」



平飼い有精卵をたっぷり使ったカステラは人気商品のひとつ。2切れ入りと0.75斤サイズの2種類。



自慢の卵で加工に取り組んだ卵油。くりのみ園では「くりのみの卵油」と名付け販売。

やジャムの加工は長野市内にある直売店「なちゅらるショップくりのみ」に併設された加工場で、卵の選別やパック詰め、漬物などの加工は小布施町の施設で行われている。「くりのみ園には、農業もあれば、加工や販売もあり、いろんな部門がすべて連携しています。障害者それぞれが能力を発揮して、いけるシステムを、この農園の中で作ろうとしています。すでにこれは6次産業化ですね」と島津さんは話す。

安全で、美味しい商品を
大切に作っています!



「卵のパック詰めに関しては、責任者の職員以外、すべての作業を障害者に任せています」と島津さん。



社会福祉法人 くりのみ園 [長野県]

社会福祉法人くりのみ園 6次産業化への道

1997年4月1日：養鶏、野菜、穀物栽培、農産物の加工品製造や販売を通じて知的・精神・身体に障害を持つ人を支援する就労支援施設として設立。

1997年～：農地は、農業委員会を通じてリースしていた。しかし次第に、地元の高齢の農家の方たちから「農地を借りてもらえないだろうか」と頼られるように。

2000年頃：職員のアイディアで、卵油をカプセルに閉じ込めた健康食品「くりのみの卵油」を商品開発。

2004年：小布施丸なすや八町きゅうり、沼目越瓜などを原料にした漬物の加工などを小布施町の施設でスタート。


2007年：3800羽の平飼いの鶏から一日に1800個程の有精卵を回収。くりのみ園の主力商品として販売され、小布施町の学校給食にも採用される。

2008年：スイーツの加工場を併設した直売所「なちゅらるショッピングくりのみ」オープン。

2010年：認定農業者制度の認定を受ける。

2011年：六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受ける。事業内容は、平飼い有精卵を使用したマヨネーズやスイーツ(たまごサブレ、マフィンなど)などの新商品開発。



2011年：地元の老舗味噌メーカー(有)穀平味噌醸造場と連携し、「天然醸造くりのみの米こうじ味噌」を発売。



2013年：米収穫後の裏作(二毛作)で菜種を栽培して菜種油の加工・販売をスタート。昔ながらの農業に戻していくたいという島津さんのこだわりで作られた6次産業化の商品のひとつで、2013年に搾油された菜種油は完売。今後は生産を拡大していく予定。



社会福祉法人くりのみ園

長野県上高井郡小布施町大字都住1238-2

TEL:026-247-6330

<http://kurinomien.com/>

※写真は「なちゅらるショッピングくりのみ」

長野市富竹1671-1 TEL:026-213-7744

社会福祉法人くりのみ園の6次産業化への取組の様子は、動画インタビュー含め「第6チャンネル」Webサイトで詳しくご覧いただけます。
<http://www.6-ch.jp/tatsujin/0063.html>



有限会社 穀平味噌醸造場

こやま ひろし

小山洋史さん (60)

創業は天明4年。老舗の味噌メーカーを継ぐ9代目。全国1200社の味噌メーカーのうち長野県には110社があり、信州味噌は全国シェアの45%を占めている。

2011年、くりのみ園が六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受け、取り組んでいる加工商品のひとつが「天然醸造くりのみの米こうじ味噌」。無農薬の大豆と米を使ったこだわりの麹味噌は、地元の老舗製造業者と連携。製造を委託された穀平味噌醸造場の小山さんは、「福祉と農業が連携したくりのみ園さんの取組は素晴らしいです、平飼い有精卵の評価も高い。

2011年、くりのみ園が六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受け、取り組んでいる加工商品のひとつが「天然醸造くりのみの米こうじ味噌」。無農薬の大豆と米を使ったこだわりの麹味噌は、地元の老舗製造業者と連携。製造を委託された穀平味噌醸造場の小山さんは、「福祉と農業が連携したくりのみ園さんの取組は素晴らしいです、平飼い有精卵の評価も高い。

2011年、くりのみ園が六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受け、取り組んでいる加工商品のひとつが「天然醸造くりのみの米こうじ味噌」。無農薬の大豆と米を使ったこだわりの麹味噌は、地元の老舗製造業者と連携。製造を委託された穀平味噌醸造場の小山さんは、「福祉と農業が連携したくりのみ園さんの取組は素晴らしいです、平飼い有精卵の評価も高い。

2011年、くりのみ園が六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受け、取り組んでいる加工商品のひとつが「天然醸造くりのみの米こうじ味噌」。無農薬の大豆と米を使ったこだわりの麹味噌は、地元の老舗製造業者と連携。製造を委託された穀平味噌醸造場の小山さんは、「福祉と農業が連携したくりのみ園さんの取組は素晴らしいです、平飼い有精卵の評価も高い。

2011年、くりのみ園が六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受け、取り組んでいる加工商品のひとつが「天然醸造くりのみの米こうじ味噌」。無農薬の大豆と米を使ったこだわりの麹味噌は、地元の老舗製造業者と連携。製造を委託された穀平味噌醸造場の小山さんは、「福祉と農業が連携したくりのみ園さんの取組は素晴らしいです、平飼い有精卵の評価も高い。



米こうじ味噌の材料となるエンレイ大豆は、くりのみ園で無農薬で栽培されている。



穀平味噌では、木樽に仕込み、1～2年間かけ発酵させる昔ながらの天然醸造法を続けている。



「天然醸造くりのみの米こうじ味噌」は、保存料・酒精が一切使われていない無添加の生みそ。

