

農福連携で自然栽培のライ麦をストローに 小さな経済循環と社会活動の両輪にチャレンジ

活動の経緯

大多喜町の地域活性の集まりに、いすみ鉄道の古竹社長より声掛けいただき参加。そこでmitosaya薬草園蒸留所 江口代表より、ウイスキーづくりのために育てたライ麦の茎をストロー加工する人手が足りず困っているという話を聞いたことから農福連携がスタートした。ちょっとした雑談の中に地域課題はあり、それを一緒に考えることで新たなイノベーションに繋がりました。

活動の概要

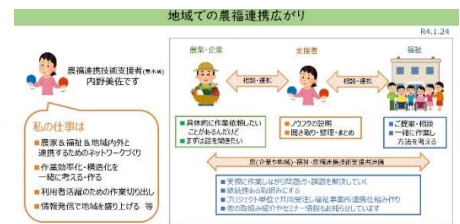
福祉がライ麦ストロー加工、販売は依頼主が行う。互いを尊重し役割分担することで持続可能な取り組みとなっている。



商品名：STRAW STRAW
 福祉がストロー加工、販売は依頼主



ストロー加工の作業工程
 職員制作の治具を使用



農福連携技術支援者としてマッチングも実施

活動の成果、実績等

大多喜町の株式会社MITOSAYAがウイスキー原材料として自然栽培したライ麦を脱穀後、ピア宮敷第1工房がライ麦ストロー加工を委託され取り組んでいる。5年前から始まり、これまでピア宮敷だけでなく近隣の福祉作業所3か所も作業に加わった。脱穀されたライ麦はピア宮敷第1工房のハウスに保管し、利用者の雨の日や暑すぎる日中の作業に充てている。職員は利用者の特性に合わせて「治具」を手作りし、誰もが作業に関われるように工夫している。企業や農家の視察の際にも治具への評価も高い。

ライ麦ストローは個人や飲食店用としてMITOSAYAが販売している。ストロー加工は工程が多いので様々な人が関われる仕事で、利用者にとっても人気の作業の一つとなっている。

脱プラの社会的ニーズもあり、ライ麦ストローは地球環境に配慮する飲食店でも意志をもって使用されている。自然栽培のライ麦で加工も手作業故、大量生産はできないが取組としての社会的インパクトはあるようで、これまでも取材を様々受けてきた。私たちの取組が障害者の活躍の広がり、農福連携の魅力の発信となるように努めていきます。