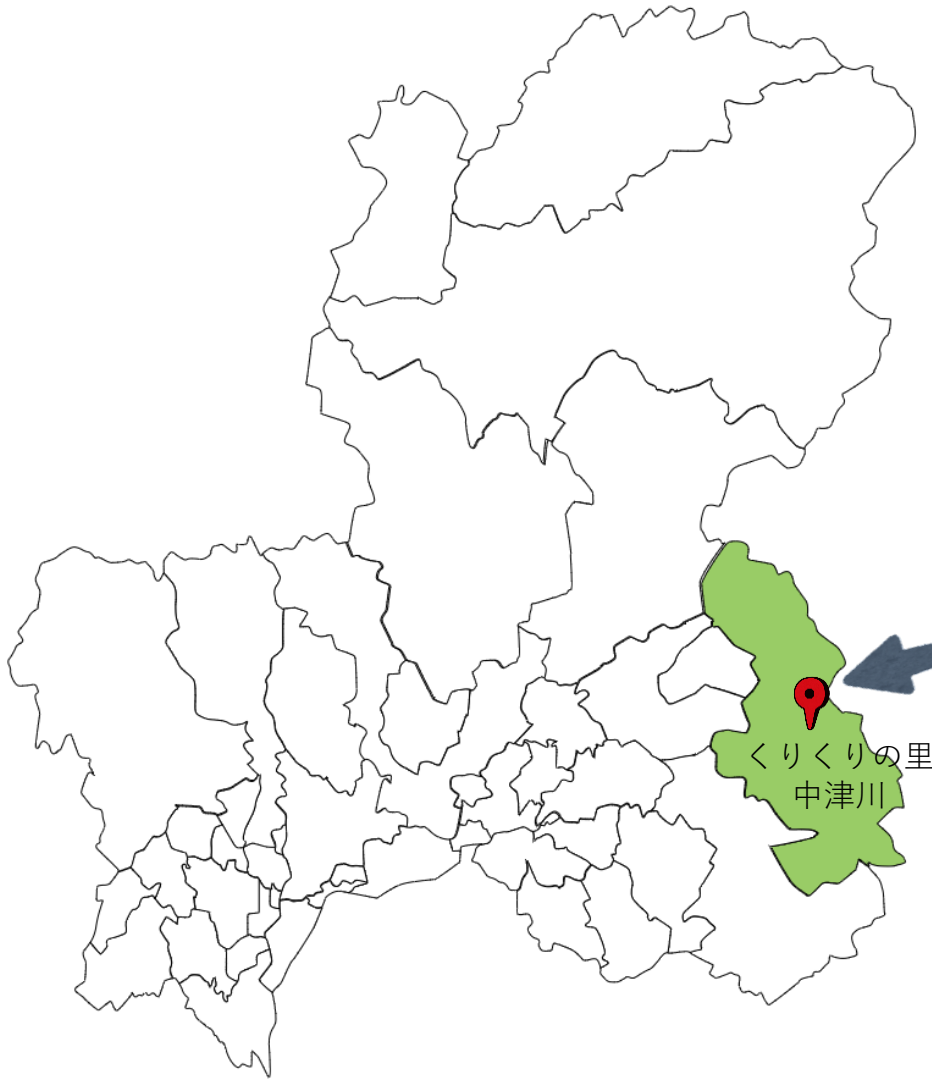


道の駅に負けない多機能型事業所



くりくりの里
中津川



「くりくりの里中津川」は岐阜県中津川市の中心部にある直売所です。福祉施設でもあり、障がい者が働くことで身辺自立していく支援を行っています。直売所の名前は中津川名産の栗が由来になっていることもあり、秋になると生栗が店頭にずらりと並びます。

また、農福連携により自社栽培するジャンボ椎茸や、加工施設で製造している手作り製品も人気があります。今回、直売所開設の経緯や取組内容取材しました。



「くりくりの里中津川」の概要
住所：岐阜県中津川市苗木48-522
URL：<https://enatanpopo.com/kurikuri/>

栗の名産地中津川

9月中旬から栗のシーズンが始まる

農政局…開設の経緯を教えてください。

くりくりの里…くりくりの里の運営主体であるたんぽぽ福祉会は、障がい者福祉施設を運営しています。施設の利用者が物を作り、それを売り、給料を得る、そして楽しんでもらえる場を作りたいという思いから開設しました。

農政局…利用者の皆様はどのような作業を行っていますか。

くりくりの里…直売所の品出し、レストランメニューの調理、加工品の製造、農作業など、敷地内のすべての店舗で障がい者が何らかの仕事を受けて、社会の一員として頑張っています。

農政局…「くりくりの里」という名前の由来を教えてください。

くりくりの里…中津川は栗の名産地であり、施設の裏山にも栗林があることから親しみを込めて「くりくり」としました。



↑手際よく栗を選別する様子

中津川でとれた栗を
ふんだんに使用した
モンブラン。
一口食べれば栗の芳醇な
香りが口いっぱいに広が
ります。



農政局…やはりここへ来たら栗は欠かせないですね。

くりくりの里…9月中旬になると栗の収穫期を迎え、直売所にはその日の朝に収穫したばかりの栗がずらりと並びます。中津川の美味しい栗を求めて来るお客さんで賑わい、早い時間に生栗が売り切れてしまう日もあります。また、加工施設の夢工房でも栗を使った商品を扱っており、モンブランケーキや栗きんとんの食べ比べセットなどがあります。

有名店にも負けない自信がありますので、是非味わっていただきたいです。

農政局…お客様はどちらから来られますか。

くりくりの里…静岡、愛知、三重のほか、関東圏からも来ます。

自社栽培のジャンボ椎茸

農産物直売所

農政局…直売所にはどのような商品がありますか。
くりくりの里…近隣の農家が持ち込む農産物、自社製品、委託販売と一部市場仕入れも行っています。中津川市は長野県から近いので、リンゴ、ブドウなどの信州産の果物も店頭に並びます。季節の果物は、店頭で箱売りも行っています。農政局…おすすめの商品を教えてください。
くりくりの里…農福連携により自社栽培している菌床椎茸がおすすめです。椎茸は「天恵菇（てんけいこ）」という品種で、大きくて肉厚なのが特徴です。通常の椎茸は発生から1週間で収穫できますが、「天恵菇」は2週間かかります。油との相性が良く、天ぷらやバター焼きがおすすめです。



農政局…椎茸目当てで来店されるお客様もいますか。
くりくりの里…ありがたいことに椎茸を買ってリピーターになってくれた方も多くいます。中にはホットプレートでじっくり時間をかけて火を通し、焼きあがっていく様子を見ながらお酒を楽しむ方もいます。農政局…椎茸の栽培方法を教えてください。
くりくりの里…事業開始当初は原木栽培でしたが、収量を安定させるために菌床栽培へ変更しました。原料となる木材を仕入れ、菌の培地から自社で製造しています。また、ハウスの温度調整のために温水ボイラーを使用しています。このボイラーの燃料となっています。ペレットも自社で作っています。

↓ペレットストーブと
自社製造の木製ペレット



天恵菇は最大15cmに育つジャンボ品種
その身は肉厚で加熱するとジューシーに！

加工施設で作る手作り商品

加工施設で作った
手作り椎茸みそ



地元の名物がここで揃う
お土産コーナー



農政局…「手作り館夢工房」はどのような施設ですか。
くりくりの里…食品加工工場を備えた加工品販売店舗及び喫茶スペースです。また、中津川は長野県木曽郡と岐阜県高山市に行く際の道として使われることが多く、中津川は「飛騨と木曽の入り口」と言われています。地元の方にここに来れば何でも揃うと喜んでいただくために、各地域の名店銘菓をたくさん仕入れています。
農政局…このショーケースのケーキも店内で作っているのですか。
くりくりの里…経験豊富な地元のパティシエが中心となって作っています。

特産品の椎茸を使った
せんべいとかりんとう



パティシエが作る
種類豊富なケーキ



なんと、一袋あたり
椎茸約500gを使用

くりくりの里…ホールケーキの注文も承っており、記念日やお祝いの事にオリジナルケーキをオーダーすることもできます。
また、ケーキセットのコーヒーは、ケーキと合う豆を選び抜いたものなのでおすすめです。
農政局…加工商品はどのようなものを作っていますか。
くりくりの里…漬物、味噌、惣菜、弁当、和洋菓子など、いろんなものを作っています。あらゆる加工品に対応できるように、漬物、菓子、瓶詰め、麺、飲食の製造許可を取っています。障害を持つ人たちが一緒になって丁寧な手作りをしています。

地元食材を使ったお食事処

農政局…パン屋を見かけましたが、こちらでもくりくりの里で運営されているものでしょうか。

くりくりの里…はい、パン屋併設のレストラン「バケットとココット」も運営しています。平成30年にオープンした「バケットとココット」は岐阜県産の小麦粉を使用したパンを楽しめるお店です。市内では珍しい、ハード系のパンを専門に扱っています。パンと一緒に楽しんでいただくレストランのメニューとして、直売所から仕入れた地元農産物の煮込み料理がありおすすめです。ココットで煮て野菜の旨味が溶け出したスープはパンとの相性抜群です。

パンはテイクアウトも行っており、ハードパンだけでなく、お昼ご飯に丁度良いサンドイッチやバーガーもあります。

レストラン
「バケットとココット」
(就労継続支援A型事業所)



ボリューム満点のランチセット

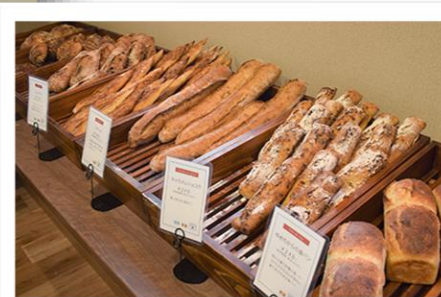


ココットでじっくり煮込まれたスープにパンをしみ込ませていただきます

くりくりの里…レストランは他にも2か所あります。「軽食たんぽぽ」はお手軽に食べられる麺類と丼ものが中心の食堂で、「和食処なかつ川」はゆったりとした和風空間で本格的な和食をいただくことができます。



木の温かみを感じる店内には、パンのいい香りが広がっています



季節のイベント、今後の展望

夢工房で太鼓をたたく体験ができます

菌床椎茸の栽培の様子



今回取材に協力いただきました、
施設長の酒井さん



「国産安心きのこ認証」

農業に頼らず国内で栽培されたきのこ、放射性セシウムを基準とする指標地以下の培地で栽培されたきのこに表示できる認証

「どんぐりマーク」

国産木材（広葉樹）を主原料にした菌床で栽培した椎茸に表示することができるマーク

農政局…現在の課題と今後の展望を教えてください。
くりくりの里…長年使ってきた椎茸栽培用のハウスの老朽化が進んできているので、立て直しを検討しています。
また、椎茸のみならず、農産物の付加価値を更に高める取組を進めたいです。例えば、お客様が購入した農産物をジェラートやジャムに加工してお持ち帰りいただいたり、イベントで行った 피자作り体験が好評だったので常時開催できるようにするなど、来場者が楽しめるような企画を考えていきたいです。

農政局…ありがとうございます