

1

京都の伝統野菜をしる —そして地域とのつながりを深めるカフェ

京都府◎社会福祉法人京都聴覚言語障害者福祉協会さんさん山城・sun sun cafe

今「農福連携」がキーワードとして注目されている。障害者の仕事づくりと農家の担い手対策を組み合わせようという考え方だ。京都聴覚言語障害者福祉協会では、地域の特産品である伝統野菜や茶を地域の農家と一緒に生産し、その製品加工や販売、カフェの運営をすすめている。地域と一緒に農業や地域経済を活性化させている活動について取材した。



コロッケづくりのため、規格外の小さなえびいもを手作業でむいていく利用者たち

大人気のえびいもコロッケ

ここは、J A京都やましろ農産物直売所にここ。2013（平成25）年6月にオープンし、周辺の農家の人たちが持ち込む新鮮な野菜を販売して人気のあるスポットである。その入り口に、山城就労支援事業所さんさん山城（以下、さんさん山城）の利用者たちの声が響きわたっている。

「揚げたてのえびいもコロッケはいかがですか。おいしいですよ」

彼らが売っているのは、さんさん山城で栽培したえびいもを加工したオリジナル商品だ。京野菜のひとつであるえびいもを中心にして、ジャガイモ、タマネギ、合いびき肉を練り込んでつくったコロッケは、やわらかくもちもちとした独特の食感が人気を呼んでいる。ここへ市で毎月1回開催される実演販売を楽しみにしているお客さんも多く、いつも午前中には売り切れてしまう。管理者の藤永実さん（63）は、うれしそうに販売の様子を見守っている。

「えびいもは伝統的な京野菜ですが、コロッケに加工するのは珍しいと思います。ここへ市だけでなく、市内のどこに出店しても大人気なのです。大きなイベントになると、500個以上売れることもしばしば。あまりに人気があります。生産が追いつかない状況です」

えびいもコロッケを実演販売すると、いつも長蛇の列ができてしまう。その集客能力の高さを見込まれて、さまざまなイベントの主催者から出店要請を受けることも多いという。

伝統野菜の栽培に積極的取り組み

2011（平成23）年、さんさん山城を開設する際に事業のメインを農業にすることを決めたのは、地域に根ざした活動を行いたかったからだ。藤永さんは説明する。

「私たちの事業所の周りは、農地や緑地など自然がたくさん残っている地域。しかし農家の高齢化は深刻な問題であり、担い手不足から農業をやめてしまう人たちらしくありません。そこで私た

ちが宇治茶や京野菜などの農作業に取り組めば、地域経済の活性化のために少しでも役に立てるのではないかと考えたのです」

最初にすすめたのが、後継者不足のため廃園予定となっていた茶畑を借りて、生産を継承し、宇治茶を栽培することだった。荒れ放題だった畑を整備し、茶園農家の指導を受けながら苗木の育成から始めた。15アールの茶畑から茶葉を収穫できるまで2年ほどかかったが、その後は着実にノウハウを蓄積。今では安定して高

品質の宇治茶を出荷できるようになった。また、非常に手間がかかる茶の苗木づくりにも積極的に取り組み、地域の農家へ苗木を供給する役割も担っている。

宇治茶以外にも、京都の特産物といえば京野菜を忘れてはならない。高級食材として根強い人気を誇るが、最近では地元でもつくり手が少なくなっている。最大の理由は、栽培の難しさだ。土づくりや肥料の与え方などの栽培管理が、一般の野菜とは比較にならないほど手間がかかるのだ。そのため農業協同組合・京都府・京田辺市では、伝統野菜の新たな生産者を養成するために、2010（平成22）年から農家養成塾を開講している。さんさん山城ではこの塾に毎年2人（職員と利用者を各1人）を派遣し、ベテラン農家の講師から徹底的に栽培・収穫・出荷に至る指導を受けてきた。その結果、高度な技術を習得し、農家にも負けないレベルの作物を収穫することができるようになったのである。

収穫した農作物を賢く使った商品群

社会福祉法人京都聴覚言語障害者福祉協会 山城就労支援事業所 さんさん山城

所在地 京都府京田辺市興戸小毛詰18-1
電話 0774-39-7113
FAX 0774-65-4102

sun sun cafe

所在地 京都府城陽市寺田林ノ口11-64
京都府情報コミュニケーションプラザ1階
電話・FAX 0774-30-9001
営業時間 10:30~15:00
ホームページ <http://www.kyoto-chogen.or.jp/communityplaza/>



宇治茶の茶摘みには、利用者や職員だけではなく、たくさんの地域のボランティアも参加している



農業の六次産業化は地域とのつながりを広げていく

社会福祉法人京都聴覚言語障害者福祉協会
山城就労支援事業所 さんさん山城
管理者 藤永 実さん

京田辺市の職員だったという藤永さん。元公務員とは思えない斬新な発想で、さんさん山城の事業を成功に導いてきた。特に素晴らしいのは、開設時に「生産・加工・販売」をトータルで行う農業の六次産業化を構想していたことだ。これによって利用者の障害の程度に応じたさまざまな仕事が確保できるだけでなく、安定した工賃を実現し、地域の人たちとの交流を広げることにも成功した。

担い手が年々減少している伝統野菜の栽培を積極的に引き受けているため、行政や農業協同組合などの団体からの評価も高い。加工食品の販売先が次々と広がっていくのも、その品質をみれば当然のことと納得できる。京都の伝統野菜を次の世代に伝えていくために、藤永さんたちの農福連携の取り組みは続いている。



揚げたてのえびいもコロケを販売するさんさん山城の皆さん（右から3人目が藤永さん）

施設の1階でカフェを始めることになりました。主なターゲットとしては、子どもがいる若い世代や、女性たちを想定しています。小さい子どもが一緒にいると、安心して入れるカフェがなかなかありません。そんなお母さんたちもゆっくりくつろげる店にしたかったのです」

店内はウッド調の落ち着いた雰囲気

で、赤ちゃんや小さい子ども連れでも気軽に利用できるように、授乳室や子どもトイレが完備されている。約600冊の絵本ライブラリーもあり、子どもたちと一緒に好きな絵本を存分に楽しむこともできる。大きなモニターでは、手話で店を紹介する映像が常に上映されている。「ホールスタッフには聴覚障害のある



木のぬくもりが感じられるsun sun cafeの店内。たくさんの絵本が並んでいる



高級抹茶をふんだんに使った抹茶クッキーや濃茶大福

たちで茶の栽培をしていくからこそ製造可能な商品です「ね」と、藤永さん。

さらに注目すべきは、宇治茶や京野菜を加工したヒット商品を次々と生み出している点だろう。話題のえびいもコロケをはじめとして、抹茶をふんだんに使った抹茶クッキーや濃茶大福など、さんさん山城が開発した人気商品は数多い。「抹茶クッキーや濃茶大福は、さまざまな場面でお茶菓子としても採用されています。何しろ、毎年高値で落札される宇治抹茶を贅沢に使っているのですから、おいしいのは当然なのです（笑）。自分

得できた。一般的に抹茶クッキーというのは抹茶パウダー等を使うため、抹茶の香りはほとんど飛んでしまっている。しかし、さんさん山城の抹茶クッキーはまるで別物である。高級抹茶ならではの、ほどよい苦みと甘みを存分に楽しめる、まさに本物の味わいなのだ。

最近では、規格外の田辺なすを活用して「田辺なすジャム」も開発した。みずみずしくえぐみのない味わいの田辺なすは、京田辺市民なら誰でも知っている

人気の野菜だ。しかしその約1割は規格の大きさに達していないため、売り物にはならない。この規格外のなすを有効利用できないかと試行錯誤した結果、この画期的な新製品をつくり出したのである。「なすジャムと聞くと皆さん驚かれませんが、食べてみるとリンゴのような食感でとてもおいしいですよ」と、開発者の田中容子さん（62）。伝統野菜のまったく新しい食べ方を提唱する商品として、地域の人たちに広めていきたい、と語る。

地域住民とのつながりを広げる

さんさん山城からは少し離れた市街地（京都府城陽市）の一角に、sun sun cafeというおしゃれなカフェがある。これは同法人の障害者支援センター「みなみかせ」が運営し、聴覚障害のある人たちが働く事業所である。この店の目的について、施設福祉部長の新免修さん（41）は次のように説明する。

「2015（平成27）年に京都府聴覚言語障害センターを開所した際に、地域の人たちとの交流を深めるために新しい人がいます。障害があっても自然にお客さんと交流できるスタイルをめざします。厨房には2人の視覚・聴覚の重複障害のある人もいて、職員と一緒に料理の仕込みも行っているのですよ。おいしい料理を提供するだけでなく、彼らのコミュニケーションツールである手話の存在を広めていくのもこのカフェの大切な役割です。そのため、手話による絵本の読み聞かせ会などのイベントを定期的に開催しています」と、シエフの池原正信さん（44）。

このように、さんさん山城やsun sun cafeがともにめざすのは、社会福祉施設による食を通じた地域住民との接点づくりだ。障害のある人たちが農家やボランティアと協力して特産物を収穫し、野菜やその加工食品を地域の人たちに販売したり、カフェのメニューとして提供したりしていく。そうした活動は、多くの人たちと交流を広げながら、これからもさらに大きくなっていくことだろう。