

聴覚障害者やひきこもり状態にあった者等が、宇治茶の手摘みやエビイモの手掘りなど高品質な京都の伝統野菜の生産と加工作業を通年で従事しており、農福連携の普及啓発に取り組む。

基本情報

- 所在地：京都府京田辺市
- 団体名：さんさん山城
(社会福祉法人京都聴覚言語障害者福祉協会)
- 取組パターン：福祉完結型
- 選定表彰：
 - ・ R2 グッドライフアワード 環境大臣賞
(NPO・任意団体部門) (主催：環境省)
 - ・ R1 ディスカバー農山漁村の宝選定
 - ・ H31 スウィーツコンテスト 最優秀賞
「京の彩り」濃茶大福 (主催：京都府) etc.
- 主力商品：宇治抹茶、
京都えびいも、田辺ナス、
万願寺とうがらし etc.



濃茶大福

取組の概要

- 宇治茶の手摘みやエビイモの手掘りなど、高品質な京都の伝統野菜等を生産。また、これらを活用し付加価値性の高い加工品の開発、販売も行う。
- 併設のコミュニティカフェでは、メニュー作りから接客、調理まで障害者が中心となり行う。
- 令和元年にノウフク J A S (第 1 号) 認証の取得。令和 2 年、新たに仲卸業者との取引が始まり、祇園の料亭や高級ホテルに食材を卸すなど、販路が拡大。J G A P 認証も取得し持続可能な農業を推進。
- 取引先の企業や料理人と連携し、児童養護施設の入所児童を対象に「さんさん食育プロジェクト」を展開



田辺ナスの収穫作業



宇治茶の手摘み作業



さんさん山城コミュニティカフェ

体制図

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

農業、加工、
カフェ、販売
(6次産業)

きょうと農福連携センター(本部・京都府庁)

南サテライト拠点

チャレンジ・アグリ
(障害者の農業研修)

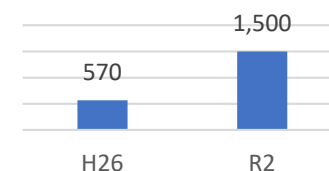
京田辺農福観地域づくり協議会

構成団体 (副会長)

取組の成果

- 野菜、加工品、コミュニティカフェなどの売上げは
570万円(H26)から1,500万円(R2)へ増加。
- さんさん山城を利用する障害者の年間延べ人数も
3,486人(H26)から5,848人(R2)へ増加。

売上げ (万円)



所在地 ▶ 京都府京田辺市興戸小毛詰18-1

連絡先 ▶ TEL : 0774-39-7113 FAX : 0774-65-4102

E-mail : shinmen@kyoto-chogen.or.jp

ウェブサイト ▶ <http://www.kyoto-chogen.or.jp/communityplaza/sunsunyamashiro/>

【取組のプロセス】

都市開発と高齢化で農業の衰退が著しく、障害者が地域の一員として活躍・貢献できる仕事として農業にチャレンジ

2011年～

きっかけ

事業所開設 地域特産の農作物の栽培、地元で根差した活動を開始

2014～

地域特産を活かした加工品製造に着手し、収益向上

- 規格外のえびいもを活用した「えびいもコロッケ」や手摘みの高級宇治抹茶を使った「濃茶大福」「濃茶クッキー」など、付加価値性の高い加工品を開発し、販路を拡大。地域の人気商品に。



(えびいもコロッケ)

平成28年 地産地消に取り組み「京都やましろ食材提供店」認定

2017年～

市民が集うコミュニティカフェをオープン

- さんさん山城産の新鮮野菜をふんだんに使った日替わりランチをワンコインで提供。毎日多くの市民で賑わう。開店から3年でランチ提供数3万食を突破。ランチ以外の時間帯もカフェを開放し、障害のある人もない人も子供から高齢者まで多種多世代の人達が集う、今や地域になくてはならない場所へ。



(子連れでも安心のカフェ)

平成30年 全国初、障害者のキャリア認証制度「チャレンジアグリ」を開講

2019年～

農福連携を世界に発信

- HPを英語、中国語（簡体、繁体）、韓国語の4言語対応に。農福連携を世界に発信。
- 令和元年6月に韓国済州島で開催された「SDG s 済州国際会議」で取組実践を報告。国連高官ら世界各国の関係者から高い評価。



(日替わりワンコインランチ)

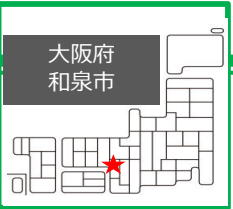
平成31年「農福連携等推進会議」に有識者として参画

今後の展望

- これまで築き上げた地域との関係や作業ノウハウを活かして、人手のかかる農作業ならびに農地管理など、地域が抱える農業課題を地元の福祉事業所間で共有・連携を行い解決に繋げていくシステムを構築
- 障害者だけでなく引きこもりや触法者などの受け入れも行い、「誰もが社会の一員として活躍できる農福連携」を実践。
- 各方面の研究機関と連携をはかり「農福連携」が学問分野の一つとなって、障害者も高等教育機関で学ぶことができ、ひいては障害者が地域で活躍できる社会を創造。



(SDG s 済州国際会議)



生協を軸とした取組を展開し、生協が求める品質を満たす農産物は生協が買い取ることによる販路確保のほか、生協店舗で出た食品残渣を堆肥化して使用するなど、生協を軸に生産・販売・消費の循環を生み出している。

基本情報

- 所在地：大阪府和泉市
- 団体名：株式会社いずみエコロジーファーム
- 取組パターン：グループ内連携型
(農業側から参入)
- 選定表彰：令和2年度「食品産業もったいない大賞」農林水産省
- 主力商品：きゅうり、小松菜等を栽培。



農場の全景

取組の概要

- 平成22年、大阪いずみ市民生活協同組合が設立した農地所有適格法人。平成24年に、就労継続支援A型事業所「ハートランド事業部」を設立して、障害者を雇用。現在、知的障害者を中心とする利用者が、露地・ハウスの野菜栽培に通年で取り組む。
- 生協を軸として取組を展開し設立4年目で黒字化。生産物の約90%を生協に出荷している。生協で出た食品残渣を堆肥化し、圃場の土作りに使用することで「食品リサイクル・ループ」にも取組んでいる。



食品残渣由来の堆肥
(ハートコープエコ)



ハートコープエコ使用の農産物



農作業の様子

体制図

大阪いずみ市民生活協同組合

(株)ハートコープいずみ
(特例子会社)

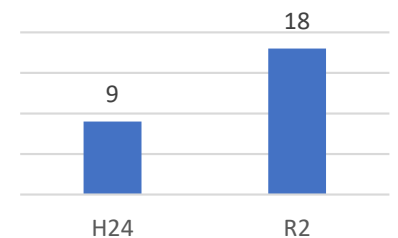
(株)いずみエコロジーファーム
(ハートコープで生産の堆肥利用)

リサイクルたい肥(ハートコープエコ)を活用した農産物の生産・加工・販売を行う。

取組の成果

- 設立時(H24)の9人からスタートした障害者雇用者は、18人(R02)と増加している。
- 視察人数も同様に増加している。
- ノウフクJASを取得し(R01)、小松菜の年間出荷量が、35.2万袋から45.6万袋(R02)に増加。

企業内授産延べ人数(人)



所在地▶大阪府和泉市善正町1030番地

連絡先▶TEL：0725-99-8057 FAX：0725-54-3280

E-mail：h-kanzaki@izumi.coop

ウェブサイト▶<https://www.izumi.coop/coopsaien/#company>

【取組のプロセス】

2010年～

1974年に「大阪いずみ市民生活協同組合」は、主婦を中心とした消費者の活動により誕生。

きっかけ

生協の食品残渣を堆肥化 その堆肥で野菜を育てる食品リサイクル・ループ

株式会社いずみエコロジーフームの設立

- 大阪いずみ市民生活協同組合が農地所有適格法人として設立し、廃棄ゴミゼロ、食品残渣の再資源化をめざし、リサイクル事業や食品残渣の再生利用事業を担う。



(農作業の様子)

2012年～

障害者運転のトラクターによる耕耘から収穫、袋詰め作業までのすべての作業を実施。(機械運転は試験合格者のみ)

就労継続支援 A 型事業所「ハートランド事業部」の設立

- 障害者の自立支援と雇用促進を目的に設立され、ハートコープいずみが生産するリサイクルたい肥（ハートコープエコ）を活用した農産物の生産・加工・販売を行う。
- 農地所有適格法人として農作物を栽培し、いずみ市民生協や地元の直売所へ出荷。



(農作業の様子)

2019年～

- ・ 受け身でなく、社員1人1人が自立できるように。
- ・ 障害者がリーダーとなり、指導できる環境へ。

ノウフクJAS認証取得

- 小松菜、キュウリ、ほうれん草、春菊の生産行程に障害者が携わった生産方法が日本農林規格の管理基準を満たしノウフクJAS認証を取得。ノウフクJAS認証取得後、出荷量が毎年大幅に増加傾向。
- 残留農薬チェックの上、殆どの生産物を大阪いずみ市民生活協同組合に出荷。



(認証取得したノウフクJASのロゴマーク)

今後の
展望

- いずみ市民生協グループ全体で、リサイクル資源の再資源化や食品残渣の堆肥化の促進により、組合員の環境活動への意識向上にもつながり、更なる発展が必要。
- 設立4年目に黒字化を達成したものの、引き続き黒字経営を維持するとともに、大阪いずみ市民生活協同組合と連動して、さらなる事業分野の開拓を進めていきたい。



(ノウフクJAS農産物)



「平和で持続的な地域社会をつくる」を共通理念とし、直売所「ふうの丘」の顧客開拓、農業の担い手の減少と荒廃農地の増加への対応するため、野菜等の地元産品を使ったメニューを提供するカフェ経営や作物栽培等に取り組む。

基本情報

- 所在地：和歌山県紀の川市
- 団体名：社会福祉法人 一麦会
ソーシャルファームもぎたて
- 取組パターン：直接雇用型
- 主力商品：たまねぎ、トマト、大根、米粉等



オープンカフェ「風車」

取組の概要

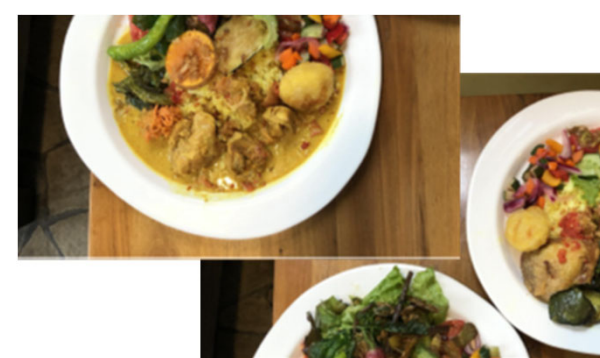
- 地域の直売所「ふうの丘」の顧客開拓のため「ふうの丘」内で2件のカフェを運営し、野菜や果物等の地域産品を使ったメニューを提供するするとともに、農業の担い手の減少と荒廃農地の増加への対応するため、農作物の栽培等への取組。
- 農地2haを借上げ、たまねぎ、トマト、大根、キウイ等を栽培し、年間を通して紀の川農協等に出荷。また、キウイやじゃばらの加工への取組。



たまねぎの収穫

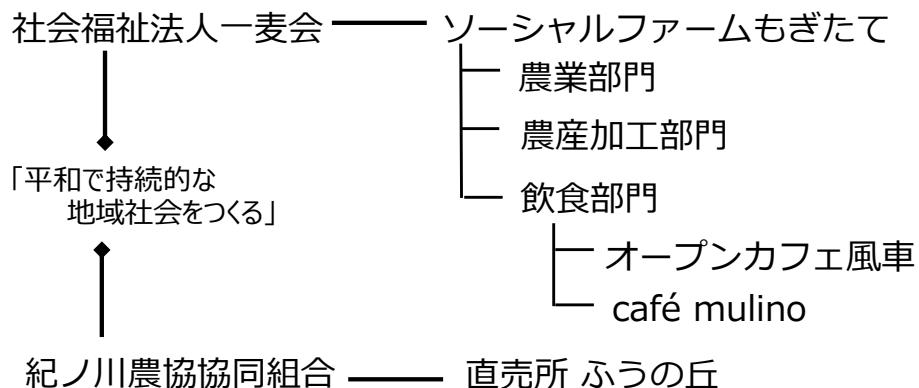


柿の加工



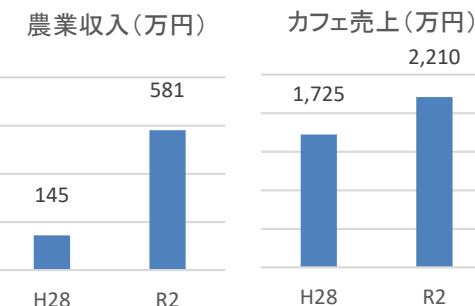
地域野菜をふんだんに使ったカフェメニュー

体制図



取組の成果

- 農業収入は、H28の145万円から、581万円(R2)に4倍増。
- カフェ売上は、H28の1,725万円から、2,210万円(R2)に30%増加。



所在地 ▶ 和歌山県紀の川市平野927

連絡先 ▶ TEL：0736-75-4603 FAX：0736-75-5773

E-mail：muginosato.mogitate@gmail.com

ウェブサイト ▶ <https://socialfirm-mogitate.jp/>

【取組のプロセス】

きっかけ

飲食店経営をして欲しいとの紀ノ川農協からの要請

2001年～

オープンカフェ「風車」を開設

- 2001年、紀ノ川農協がファーマーズマーケット「ふうの丘」をオープン。一麦会に飲食店経営の要請があり、オープンカフェ「風車」の運営を開始。
- 地域の野菜、果物、こめ油等をPRする意識で、これらを使ったオムライス、コロツケ、スムージー等のメニューを提供。



(荒廃農地の再生)

2015年～

ムリーノ（カフェレストラン）の開設

- 2005年、ファーマーズマーケット「ふうの丘」で、ムリーノ（カフェレストラン）の運営開始。
- 人気の「野菜を旅するランチプレート」など、地域野菜をふんだんに使ったメニューを開発、提供。
- 荒廃農地を再生して借受け、トマトソース工場の依頼に応じて、加工用トマトを栽培。
- 紀ノ川農協の荒廃農地再生プロジェクトで有機JASたまねぎ(1ha)を栽培。



(トマトやキウイを用いた加工品の製造)

2020年～

最近の状況

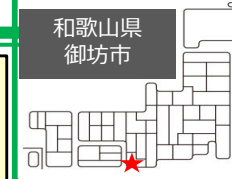
- 農業収入：約6百万円（R2）、カフェ収入：約2千万円（R2）、農産加工等収入：約1千万円（R2） 平均工賃：約8万円（R2）、障害者雇用数：18名（R2）

- 農業主催のイベント等に積極的に参加して地域交流を図ること、加工品や食事メニューの開発にあたって、地元企業や農家等の産品を積極的に使用することを今後も継続する。
- 高齢農家の農地の受け手と地域で認知されており、借りてほしいという声に応えるため、経営規模の拡大を検討。

今後の展望

2017年、アルファ米粉を生産する米粉事業を開始

2021年、山羊の飼育、さつまいもの栽培、焼き芋の販売を開始



塩づくりに関する遺跡の地で、地域の農業組合、漁業組合、食品加工会社、生活協同組合などと連携し、化石燃料を使わない釜炊き自然塩づくりの取組み。

基本情報

- 所在地：和歌山県御坊市
- 団体名：社会福祉法人 太陽福祉会
- 取組パターン：直接雇用型
- 選定表彰：平成22年度「優秀賞」環境省
- 主力商品：釜炊き自然塩



塩屋の天塩（釜炊き自然塩）

取組の概要

- 塩づくりに関する遺跡がある地で、紀伊水道の海水を汲み上げ、地域の廃材を燃料とした、化石燃料を使わない釜炊き自然塩づくりに取り組む。
- 商品は直売所、ホテル、飲食店等で販売するとともに、塩を用いた生食パンの製造・販売、学童等を対象とした釜炊き体験等を実施。



地域の遺跡から出土した製塩土器



釜炊き



塩を用いた生食パンやピザ

体制図

社会福祉法人 太陽福祉会
・菜の花作業所

就労継続支援B型事業所
和の杜

御坊市
(ふるさと納税等)

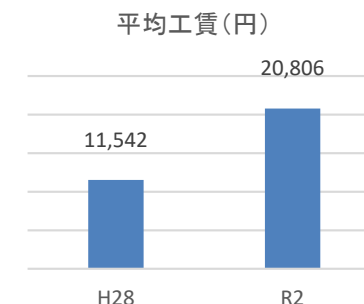
(株)メモリアルウエスト

(有)鳥好

⋮

取組の成果

- 平均工賃は、H28の11,542円から、20,806円(R2)に概ね倍増。
- 最近5年間、塩の生産量は約2トン、売上は300万円以上を継続して達成。



所在地▶和歌山県御坊市塩屋町南塩屋450-7

連絡先▶TEL：0738-23-3267 FAX：0738-23-3267

E-mail：kashiwagi@taiyo.or.jp

ウェブサイト▶ <https://www.taiyo.or.jp/>

【取組のプロセス】

きっかけ

障害者の父兄等を中心とした、障害者の居場所・活動場所づくり

2002年～

NPO法人菜の花会地域活動支援センターの設立

- 2002年、障害者の父兄等が中心となってNPO法人菜の花会 地域活動支援センターを設立。
- 地域農家より山林地を無償で借受け、作業場を建設。
- 漁業者の協力により汲み上げた、紀伊水道の海水を釜で炊き上げる自然塩づくりに取り組む。
- 釜炊きの燃料は、地域で増える廃屋の廃材を用いて利用者が薪を作成。



(海水の汲み上げ)

2010年～

2010年、御坊市より休止中の給食センターを無償で借受。作業場、事務所、売店を開設。



(釜炊き)

2020年～

社会福祉法人 太陽福祉会に経営移管

- 農水福連携の取組の活発化を目指し、NPO法人菜の花会を社会福祉法人太陽福祉会に経営移管。



(3重に行う異物チェック)

最近の状況

- 塩生産量：約2トン（R2）、売上：335万円（R2）、平均工賃：20,806円（R2）、障害者の就労者数：12名（R2）

- 利用者の平均工賃は県平均を上回っているが、今後も生産と販路の拡大の取組みを目指す。
- 塩づくりの行程で発生するにがり肥料等にするなどの活用を検討する。
- 都市部からの見学者が増えており、釜炊き体験等による都市農村交流の取組みを目指す。
- 漁業者に海水の確保に協力いただいております、元気のない地域の漁業を応援するためにも干物等の水産加工の取組みを目指します。



(農産物に、にがりを噴霧する)

今後の展望