

利用者さんをはじめ、みんなが 楽しく作業に取り組んでいます。

福島県南会津町
NPO法人あたご
FGAP認証取得
だいこん・とうもろこし・ブルーベリー・大豆



平成9年、障害を持つ方々の受け入れ先が地域に少ないことから、有志者が「あたご共同作業所」をスタート。自分たちが食べる分として、利用者さんと共に野菜を作り始め、現在では『あたごファーム』として農産物や加工品の販売も行なっている。FGAP認証品目は、だいこん・とうもろこし・ブルーベリー・大豆。この他、ピーマン、トマト、オクラ、ナスなど様々な野菜を栽培。障害者の自立を目指し、楽しく農作業に取り組むことや加工食品などの販売を通して就労訓練を行なっている。



畑の恵みでぐんぐん育った『あたごファーム』自慢のとうもろこし。一つひとつ手作業で収穫していく。皮剥けば、みずみずしい実がぎっしり。今年は実が通常の黄色い品種に加え、白い品種も栽培。甘さが強くて人気なのだと。収穫後に袋詰めして近隣のスーパーなどに納品している。

「おはようございます!」と利用者さんは元気な挨拶から、あたごの一日が始まる。運営するグループホームなどから自転車やバスに乗って、次々と集まる利用者さん。みんなで準備体操を終えたら、早速、各班に分かれ作業開始。農業班では約20種類の野菜を栽培している。

農業班を取りまとめるのは、生活支援員の三木さん。東京で生まれ育ち、結婚を機に南会津町に移住。「植物が好きで、ずっと農業に興味はあつたけれど実際やってみるのは初めて。毎日、スタッフや利用者のみんなと試行錯誤しながら取り組んでいます」。南会津町は夏でも朝は15度以下まで気温が下がるので、その寒暖差が美味しい野菜を作るそう。そ

の味わいは利用者さんにも好評。「自分で育てた野菜だからより美味しい」と買って帰る人も多いのだとか。

「私たち支援員は、利用者さんを怪我なく帰すことが大切です。元々利用者さんが分かりやすいよう整理整頓など独自に取り組んでいたので、GAPの規定を守ることで利用者さんの安全をよりしっかりと確保できるようになつたと思います」とスタッフの三木さん。「利用者は始めはできないところからのスタートなんですが、何回も続けることでゆっくりでもできるようになつていくのが一緒にやっていてとても嬉しいです」。



「FCAP取得のきっかけは、安全な農産物だとわかりやすくPRできるからです。私たちは割と早い段階で取得したので、同じような施設に情報提供することも多いんです」と主任職業指導員の馬場さん。『あたごファーム』では地域の人たちとの関わりも大切にしている。施設外就労もあり、週2回ほどキノコ農家さんの手伝いも行っている。施設外就労もあり、週2回ほどキノコ農家さんの手伝いも大好きなので、行くのが楽しみ」と利用者さんは話す。

収穫の時期には、収穫祭として地域の行政を招いて餅つきをしたり、南会津の郷土料理「しんごろう」をみんなで作ったり。子どもたちとのサツマイモ掘り体験を毎年企画しているそう。「福祉サービスを地域に密着した事業として、障害者も健常者も一緒に地域生活ができるように」。

寒さの厳しい冬。雪が降れば、マイナス10度にもなるという南会津。「冬でも実は仕事があるって。2月・3月は”雪下野菜”的収穫があります。これが甘みが増して美味しいんです」と馬場さん。雪の下は温度が0度ほどで凍らず、冷たさから身を守るため、糖度が高くなるぞう。他にも、高齢者の家の除雪支援など冬仕事も様々だ。

スタッフと利用者さんの仲が良いのも魅力だ。利用者たちからは「草むしりとか大変な作業でもみんなでやれば楽しい」という声も。おしゃべりしながらイキイキと活動していて、時折笑い声が畑に響くこともあるそう。丹精込めて育てる野菜はどれも栄



養満点。それを食べているおかげか、みんな毎日元気いっぱいだ。「作物は天候などで毎日条件が違っていて、それに対応して作業を進めなくてはなりません。大変ですが、みんなの力を合わせて取り組み、終わった後は達成感があります」と話す三木さん。

NPO法人あたごの農産物加工品たち

NPO法人あたごが作る農産物を使用した加工品を紹介します。



1.『NPO法人あたご』の理念は”笑顔、感謝、ありがとうございます” 2.みんなでピーマンの袋詰めをする様子 3.採れたての野菜を使ったバーベキューは格別 4.畑で採れるトウモロコシは利用者さんも大好き 5.左から、中村さん、馬場さん、三木さん 6.「ひかりのひろばカフェ」には、売店コーナーがあり、6次化商品や弁当なども並ぶ。南会津産杉の割り箸も購入することができる 7.オリジナルのブレンドコーヒーをはじめ、美味しいケーキや飲み物を用意している

『あたご』では、農作物や加工品の他に、南会津産の杉を使った割り箸も利用者さんと共に製造している。また、南会津町役場内でカフェも運営し、施設で作る弁当や雑貨を販売。町民の憩いの場となっている。今後は、農業生産法人化を目指しつつ、引き続き自然の中で一人ひとりの個性を生かし、働きながら成長していくける環境作りに取り組んでいく予定だそう。「ゆくゆくは古民家を借りて、一般の人を泊めて農業体験や交流ができるコミュニティースペースも作ってみるのも良いかも。みんなで学びながら”あたご式”的のやり方を探していきたい」と夢は広がる。



十割麹味噌

自家栽培の大豆と、南会津産の米から作る麹、そして塩のシンプルな素材で作る十割麹味噌も人気。まろやかな味わいで「きゅうりなど畑で採れた野菜との相性も抜群です」。利用者さんと一緒に、大豆の収穫や選別などを行なって作る自慢の一品。「昔ながらの桶で仕込む1年味噌。ぜひ味わってみてほしいです」とスタッフ。

凍み大根・切干大根

昔から会津地方では定番の保存食・凍み大根や切干大根も商品化。あたごの凍み大根は茹でずに、一晩水に浸けて翌日寒風にさらして作る。一方で切干大根は、短冊に切って水に浸した後、アク抜きも兼ねてさっと茹でてから乾燥させて作る。「凍み大根は煮物がぴったりです。切干大根はさっと戻してサラダでも美味しく食べられますよ」。

ブルーベリードリンク

畑で採れたブルーベリーとグラニュー糖で作る、果汁60%のブルーベリードリンク。美味しさを余すことなく絞った濃厚な味わいが特徴。人気商品のため、売り切れてしまうこともしばしば。「炭酸で割ったりして飲むのもおすすめです」とスタッフ。甘味と酸味のバランスが良く、飲食業界からも高い評価を得ているのだそう。オンラインショップにて販売中。