

## 平塚市の 障害者施設

知的障害者が自ら栽培した農産物などを使い、製品を作る加工場「湘南工房」が平塚市に誕生した。障害者の働く生きがいを膨らませ、就労支援を充

実させるとともに、地元農家などからも材料を仕入れて加工、販売へつなぐことで、地域農業の活性化に対する期待も寄せられている。(吉岡潤)

# 地域農業の 活性化に一役

## 作業場改修し「湘南工房」誕生

加工する原材料は、しんわルネッサンス自前のトマトやブルーベリー、ニンジンのほか、JAや地元団体から受け入れる。オリジナル加工品は「湘南工房」のブランド名で、JAの直売所や進和学園の直営店で販売する。

平塚市の社会福祉法人「進和学園」が、同市上吉沢にある就労支援施設「しんわルネッサンス」の作業場の一角を改修し、総工費約九千百万円をかけて加工場を設けた。昨年度、県内の社会福祉法人で初めて、農林水産省が推進する「六次産業化・地産地消法」に基づく総合事業計画に認定され、国の補助金約三千三百万円を活用した。



指導を受けながら試作品のトマトジュースを瓶に詰める障害者たち＝平塚市で

さらに「食と農」や旬の予定で、売り上げ目標は初年度が二十万円。将来的に作業員を三十人程度まで増やし、五年後には五千万円を目指している。現在、十九～五十八歳の施設利用者男女九人が、県農業技術センターの指導で試作に励む。時田宗幸は「おいしいも販売開始は、七月上旬には「おいしいも

## 「社会貢献、やりがいに」

のをたぐさん作って、全国のみなさんに届けたい」と意欲満々。作業効率を上げるために使う器具も障害者が使いやすいように工夫してあるという。生産から加工、販売まで行う「六次産業」で、さまざまな団体がつくる幅広いネットワークの中心で障害者が働く湘南工房。進和学園統括施設長の久保寺一男さん(六二)は「地域の農業振興に障害者が力を発揮し、つくったものが一般市場に流通する。社会に貢献できるということが障害者にとって一番のやりがいになり、誇りになる」と力が入る。