

障害者が栽培した 農産物自ら製品化

平塚に加工場オープン

障害者の就労支援などをしている社会福祉法人「進和学園」(平塚市万田)が5日、障害者が栽培した野菜などの農産物を自分たちで製品化する「しんわ」ルネッサンス農産品加工場を同市上吉沢にオープンさせた。ジュースやジャムなどの製品にすることで雇用の安定、拡充を図りながら、生きがいを得られる活動を目指す。

生産から加工、販売を総合した国の「6次



産業化ネットワーク事業」の補助金を受けて既存施設の空きスペースに新設した。障害者が栽培したトマト、

ニンジン、ブルーベリーなどに地元農家が生産した野菜も加えて、ジュースやジャム、ソース・ドレッシング

類などに加工する。学園のネットワークや近隣農協、茅ヶ崎市のNPO「湘南スタイル」を通じ、ホテルや旅館、東名高速道路のサービスエリアで販売する予定で、本格販売は7月上旬以降になるとい

う。に購入してもらえるととは大きな喜び。価格競争では大手食品にとってもかなわないが、地産地消や添加物となるべく使わないなどの特色を出したい」と話している。

【渡辺明博】

工場では現在、トマトジュースなどを試作中。写真は当面は10人で事業をスタートし、徐々に30人程度まで増やし、5年後には年間約5000万円の売り上げを目指す。

学園の久保寺一男統括施設長(62)は「障害者にとって、自分たちの作った物が一般の市場で流通し、多くの人