

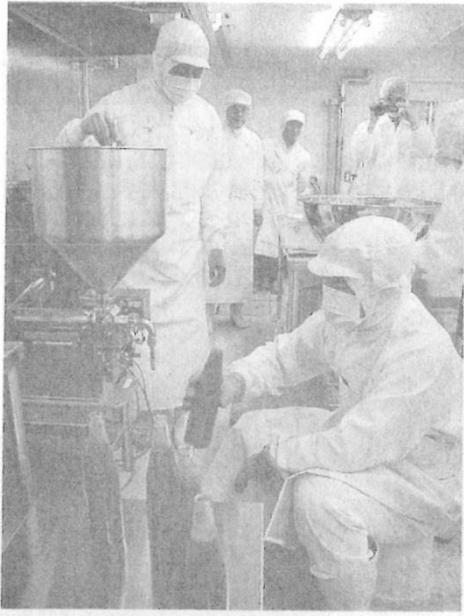
農産物加工で障害者支援

平塚 就労図り、農業振興も

知的障害などのある人たちが、地域の農産物を使って加工品を作る「湘南工房」が5日、平塚市上吉沢にオープンした。市内の社会福祉法人・進和学園が運営する就労支援施設「しんわルネッサンス」が主体となり、地元のJAから材料を購入し、NPO法人が販売を担う。各種団体が手を携え、障害を持つ人の就労支援と農業振興を図るのが狙いだ。

(矢吹美貴)

湘南工房は約350平方メートル。施設を利用する19、58歳で、しんわルネッサンス 歳の男女9人が働き、県農の作業棟の1階を改修し、業技術センターのOBらが



出来たてのトマトジュースを瓶詰にするメンバー(5日、平塚市上吉沢の湘南工房で)

指導にあたる。第一弾として、地場産トマトを使ったジュースやピューレ、ケチャップを作製中。ジュースは無添加で舌触りが良く、濃厚な味が自慢だ。

製品は「湘南工房」のブランド名で、7月上旬から市内のJA直売所や進和学園の直営店などで売り出す。地元農家やJAのオリジナル製品の製造も請け負っていく予定という。

しんわルネッサンスは、自動車部品の組み立てがメインだったが、2008年のリーマン・ショック以降は受注が激減。3年ほど前から、食品事業や環境活動などに力を入れ始めた。

湘南工房のオープンには、昨年認定を受けた農林水産省の6次産業化ネットワーク活動交付金約3300万円を活用。進和学園の

統括施設長久保寺一男さん(62)は「地域の農業振興に役立つことができれば、障害者の生きがいにもつながる」と期待する。

スタッフを30人程度にまで増やすことを目指している。今後、ブルーベリーやニンジンを使ったジャム、ドレッシングなどにも挑戦し、食と農業をテーマに地域活性化に取り組むNPO・湘南スタイルが、平塚市内の飲食店や、県内外のホテルなどに売り込んでいくという。工房で働く時田宗幸さん(19)は「おいしいジュースをたくさん作って、全国に届けたい」と張り切っている。