

**農 a n d 食・毎日農業記録賞：優良賞に続き 「湘南みかんぱん」、  
全国逸品セレクションで準グランプリ受賞 / 神奈川**

毎日新聞 2015年11月07日 地方版

第43回毎日農業記録賞（毎日新聞社主催）で優良賞を受賞した社会福祉法人進和学園「サンメッセしんわ製パン部一同」（平塚市高根）が製造している「湘南みかんぱん」が今年の「第4回全国逸品セレクション」のフード部門で準グランプリを獲得した。

湘南みかんぱんは使われずに摘果されていた青ミカンの果汁を使った甘みと酸味がほどよくマッチした新感覚のあんパン。「平塚逸品研究会」（会員37店舗）から選抜され、逸品で豊かな地域社会づくりなどを目指す「一店逸品運動協会」が主催する全国逸品セレクションにエントリーされていた。フード部門には8品が出品され、10月下旬に東京都で開かれたセレクションで参加者の投票によって準グランプリが決まった。

「サンメッセしんわ」の中村公紀さん（41）は「毎日農業記録賞とダブル受賞で障害者の取り組みと商品のすばらしさが評価された。うれしいです」と話した。

【渡辺明博】

**農 a n d 食・毎日農業記録賞：受賞作決まる / 神奈川**

**滴果ミカン果汁でパン サンメッセしんわ製パン部一同**

毎日新聞 2015年11月05日 地方版

知的障害者の就労支援施設「サンメッセしんわ」に通う9人が製造する「湘南みかんぱん」の特徴は、これまで廃棄されていた摘果ミカンを使った搾り汁をあんなどに練り込んだことだ。生地には平塚産小麦を使用。直売のほか地元スーパーなどで1個180円で月に約2000個を販売する。売り切れるほどの人気商品に成長した。NPO法人「湘南スタイル」が5年前、摘果ミカン汁の利用を持ちかけ開発をスタートさせた。地域の農家とも連携し、障害者の就労支援と地域農業振興を基軸に「共生社会」を見据える。

製パンを担当する中村公紀さん（41）は「地域の活性化に『福祉』が貢献できて、障害者がその中心になれる。障害者自身にも大きな喜びになっている」と話す。

【渡辺明博】