

タウン
レポート

地域ぐるみで 「六次産業化」

進和学園が農産加工工場整備へ

知的障害者らの就労支援施設などを運営する社会福祉法人進和学園（出縄雅之理事長）は、本部・万田が、同学園で生産する農産物や近隣の農協から仕入れた野菜や果物を活用し、湘南ブランドを冠したケチャップなどを加工、販売する計画に着手している。この取り組みは10月、農水省「六次産業化・地産地消法」の総合化事業計画に認定。今年度中に加工工場を整備、来年6月からの製品出荷を目指している。



同学園の農場で作業する利用者

総合化事業計画は、農林漁業経営を改善するため、生産者が生産から加工、販売まで一体的に手がける「六次産業化」を目指す取り組みを認定する。認定されると、加工・販売施設の整備補助などの支援を受けることが可能になる。

進和学園の描く事業計画の青写真はこのうだ。同学園は就労施設「しんわルネッサンス」の工場内に農産物の加工工場を整備。利用者の栽培したトマトやニンジン、ブルーベリーといった自前の生産物をはじめ、近隣の農協や農家などからも野菜を調達し、トマトのケチャップやピュレ、ジュースをはじめ、ニンジンやブルーベリー

地元のトマトでケチャップ

進和学園の描く事業計画の青写真はこのうだ。同学園は就労施設「しんわルネッサンス」の工場内に農産物の加工工場を整備。利用者の栽培したトマトやニンジン、ブルーベリーといった自前の生産物をはじめ、近隣の農協や農家などからも野菜を調達し、トマトのケチャップやピュレ、ジュースをはじめ、ニンジンやブルーベリー

現在の納めている市内約70社をはじめ、JA直売所や近隣のホテル、土産店、サービスエリアなど販路の拡大を狙う。今回の計画でユニークなのは、こうした地域ぐるみのネットワーク形成にある。JA湘南や全農かながわ、湘南スタイル

をはじめ、平塚市や神奈川県農業技術センター、吉沢地区の住民組織「湘南ひらつか・ゆるぎ地区活性化に向けた協議会」らが、原料供給や技術指導、情報提供の協力者として、「六次産業化」の輪に参画している。

ネットワークの合言葉は地域の活性化だ。市場出荷できない規格の農産物を加工することで有効活用し、地域の「顔」となるブランド商品も生む。同学園の久保寺一男統括施設長は「こうした地域ネットワークの一翼を担うことで、利用者は新たな就労機会や工賃を得るだけでなく、社会貢献しているという責任ややりがいを感じ

るはず」と目を細める。

学園の事業計画では2013年度中に加工工場を整備し、基本的な商品開発も完了。来年6月から生産・販売に移行、商品改良をしながら17年3月期までの黒字化を目指すとしている。