

ひらつか

おいしいを食卓に



大釜から沸き立つ、甘酸っぱいトマトの香り。

オープンしたばかりの農産品加工場「湘南工房」では、
地元のトマトを使って、トマトジュースなどを作っています。
今号では、進和学園が取り組む6次産業化を紹介します。

目次	1～4面… 特集 食品加工に挑む福祉施設…進和学園の6次産業化の取り組みを紹介します。	8面…「写真リポート」「市長こらむ」「心の防犯灯」「7月納期の市税・手数料」「湘南ベルマーレ」 広報ひらつかのPDF版と電子書籍版やデジタルアーカイブは、市ウェブからご覧いただけます。	◎発行 平塚市 ◎編集 秘書広報課 〒254-8686 神奈川県平塚市浅間町9番1号 ☎0463-23-1111 ☎0463-23-9467 http://www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/
	5～7面…募集・お知らせ・健康と福祉「子どもの健康」 「お知らせ掲示板」		

食品加工に挑む福祉施設



トマトやブルーベリー、ニンジンなどを生産する1次産業。ジュースやジャムなどに加工する2次産業。そして販売する3次産業。社会福祉法人進和学園(万田475)が、これらを一括して手掛け、農産品に付加価値を付ける6次産業化の「鍵」が、就労支援施設・しんわろネッサンスの農産品加工場「湘南工房」(上吉沢1520-1)です。

農産品を原料に、少量・多品目生産に対応できる、福祉施設としては県内初となる、この加工場を活用した取り組みが始まります。

広がるネットワーク



6月から本格的に稼働し、設備も真新しい加工場。その一角に、「D」にスタンプを押された箱が積まれていた(左写真)。A・B・C・DのD。等級が低い農産物の印だ。箱の中身は形がふぞろいだったり、傷が付いたりしたトマト。味は全く問題ないが、値段が付きにくい。だが、このD品とDにも満たない規格外品こそが6次産業化のネットワークの証しだ。今回の6次産業化の取り組みでは、進和学園を中心に、

茅ヶ崎市のNPO法人湘南スタイルと、JAや地域団体などがネットワークをつくった。1者だけが関わる自己完結型の6次産業化ではない。JAなどの協力により、D品などの農産物の仕入れが可能になった。

「1者でできることは限られます。ネットワークの力を強く感じています」と、しんわろネッサンス所長の瀬戸利彦さん(右下写真)。進和学園では、福祉分野以外の団体との付き合いはこれまであまりなかった。「私たちの活動の幅が広がっていくことが6次産業化の魅力です」と話す。

今までは170ミリのジャムを1日10〜20本作るのがやっとだった。だが加工場とネット

ワークができ、200〜450本も生産できるようになった。等級の低い農産物に付加価値を付けることで、農業振興と、障がい者の就労支援が加工場で一体となった。

「6次産業化の大きなネットワークの中で、地元農家さんと一緒に活動し、農業をもっと元気にしていきたい。さらに事業が大きくなれば、地域の方にも働く場を提供できるのでは」と瀬戸さん。「ネットワークの輪を広げて、



世界一のジュースへ



多くの人に喜んでもらえる「場」を作っていきたいですね」と夢は尽きない。

加工場では、障がいのある施設利用者が手際よく、トマトのヘタを取り除いていく。手にしているのは市販スプーンの縁を削って、とがらせたオリジナルの道具「治工具」(左写真)だ。力を入れなくてもヘタを取れるように、と園内の専門部署が手作りした。誰でも均一かつ簡単に作業ができるように、細かい部分にも工夫が込められている。

作業は黙々と進む。直径60センチのボールがトマトで一杯になると、重さは20キログラムを超えた。山盛りのトマトを大釜に移し、糖度計で測りながらじっくり煮詰めていく。作業するのは10人の施設利



用者と、3人の職員。加工場で働く横田夏輝さんは、障がいがあり自分一人では料理ができない。「緊張するけど、楽しく作業をしています」とほほ笑む。「とてもやりがいがあるので、ちゃんと自分の仕事ができるように頑張っています。世界で一番おいしいトマトジュースを作りたいです」と目を輝かせる。

「私たちのトマトジュースは地産地消。しかも無添加。他の加工品も調味料などができるだけ少ないもので勝負していきたい」と進和学園統括施設長の久保寺一男さん(左写真)。「食品加工は食文化に通じます。食文化はとも大

切ですし、自分たちがその一端を担えることが食品加工の最大の魅力です。だから良、



地域に根付く福祉の精神

県内初の知的障がい児の民間施設として平塚市万田に昭和33年6月、開設。現在では、市内に14施設あり、障がい者福祉施設では約500人の就労支援・生活支援をしています。

自動車部品の組み立て、パンの製造販売、ドングリの苗木や原木シイタケの栽培・販売、陶器、竹炭作りなど、多くの作業をしています。

加工場は、しんわろネッサンス(写真)の1階にあり、広さ約346平方メートル。農産物の下処理から搾汁、瓶詰め、製品の保管まで

できます。障がい者が働くことを想定し作業ペースを通常よりも広く設計するなどの工夫がされています。



進和学園



奥から水洗い・ヘタ取り・半切りと、トマトの下処理が流れ作業で進んでいく



「いいものを作りたい」。今は人手が少ないので、工程ごとに作業を進めざるを得ない。だが将来的には、30人程度に増やし、ほかの工程と同時に進められるようにする予定だ。

県内唯一を強みに



大釜で煮詰めたトマトを、パルパーフィニッシャー(左下写真)という機械で搾る。トマトを上から投入すると、「ゴォー」と中のシャフトが回転しジュースと、皮・種に分けられていく。ジュースは下にセットしたボールに落ちる。およそ5分で20kgのトマトが搾り終わった。この機械こそ、加工場の強みだ。

瀬戸さんは「農産物を搾ることができ、福祉施設としては県内唯一の加工場」と胸を張る。農産物を搾るためには、以前は県外の加工場に依頼しなければならなかった。だが、輸送の距離が長くなるほど鮮度が落ち、経費も掛かる。近場で搾る必要性を強く感じていた。

「県内の農業関係者からも注目されていて、予想よりも多くの問い合わせがありました。県内に、加工が求められる農産品がこんなに多くあるなんてと感じました」と驚いていた。

実は「搾る」ことは6次産業化のきっかけでもあった。「摘み取ったミカンの搾汁ができないか」と、近隣のミカン農家を支援していた湘南スタイルから提案を受けた。進和学園では、ブルーベリージャム

などを作っていた経験もあり、食品加工に可能性を感じていた。だが、この時は、技術的課題で事業化に踏み出せないままだった。

一方で、同園の生産事業の一つ、自動車部品の加工も受注が減少傾向にあり、事業の多角化を模索していた。

「6次産業化という方法があるらしい」。湘南スタイルから紹介され、農産物の搾汁の事業化に踏み切った。平成25年10月31日に農林水産省から「6次産業化・地産地消法」に基づき、事業計画の認定を受けた。

食品加工が生きがい



2人一組で、ジュースを瓶に詰める。1人がボールからジュースをすくい、充填機に注ぐ。もう1人が下のノズルに空き瓶をセットしたのを確認し、ペダルを「ガチャン」と踏むと、空き瓶にジュースが注がれる。この作業をテンポよく繰り返し、次から次へと真っ赤なトマトジュースが注がれていく。

栓をして加熱殺菌を終えた



パルパーフィニッシャーは、煮たトマトを上から注ぐと、銀色の円筒形の部分で搾られる仕組みだ



瓶に詰める作業。ペダルを踏むと、定量が自動的に注入される

ジュースが並べられる(上写真)。ラベルを貼れば完成だ。

瓶に詰めるのはジュースだけではない。「自分たちの作ったものが市場に出回っていく」「皆さんが飲んだり食べたりにしてくれる」という思いも詰まっている。また、作り手としての実感、社会とつながる喜びもある。この実感は働きがいや生きがいにも変わる。「自分たちの製品が市場に出ることを彼らも分かっていることを期待しているんです」と久保寺さんは力を込める。

同園の就労支援の事業として、自動車部品の組み立てやパンの製造販売などもある。「私たちもそうですが、障がい者一人一人に個性があつて、既存の業種になじむ人も



いれば、食品加工になじむ人もいます」と瀬戸さん。

例えば、川又淳さんは毎日張り切って加工場に通っている。母親のまりさんも「大勢の方に直接食べたり飲んだりしていたくものを、自分の子どもが作っている。社会に参加していると思うと、うれしいです」と歓迎している。

かつて淳さんが仕事の話を家庭ですることはあまりなかった。それが最近、トマトジュースを瓶に詰めたり、瓶にラベルを貼ったり、という加工場の話をするようになった。「今日も頑張ってきたんだね」とねぎらいの声を掛けやすくなったと、まりさんは喜ぶ。

トマトジュースを作り終え、加工場の片づけが始まった。また、明日からのジュースづくりがうまく進むように、丁寧な清掃が続く。「食品加工を始めて良かったな」。瀬戸さんは目を細めた。

市内事業者の連携をサポート

「平塚には農業・漁業の産業基盤があり、地元の食材を使いやすい環境にあります。また、工業との連携などで、資源の有効活用の可能性は大きく広がります」と、産業振興課の樹本定芳主査は力を込めます。

市では、産業間の連携をさらに深めるため、「地域産業活性化関連法」に基づく認定事業者連絡会を6月に設置しました。

同連絡会では、6次産業化などの認定を受けた事業者者に対し、各事業者が連携する機会や、情報交換などのネットワークをつくりまします。また、認定を希望する事業者が認定を受けられるよう、サポートするとともに、認定後も事業の目的達成を支援していきます。

参加しているのは、今回紹介している進和学園と、4月に「平塚漁港の食堂」をオープンした平塚市漁業協同組合、地元のシラスやタマネギ「湘南レッド」などを使ったパンを開発している高久製パンです。

「認定を受けることで、事業者さんのモチベーションが上がりますし、事業が拡大することで雇用も増えます。認定事業者を増やしていく、さらに地産地消を進めていきたい」と樹本主査は期待を寄せます。

58 産業振興課 ☎21-97



Petit Bouquet (プチ・ブーケ)

サンロードあさひ商店会にある小さなおしゃれなお店です。パンやクッキーなどのほか、店内で焼くラスクも販売しています。徳延758-1。☎32-6110、営業時間は午前10時～午後5時。日曜定休。



ともしびショップ 湘南平

昭和57年9月に開店し、平成8年4月に、現在の形にリニューアルしました。手作り陶器の販売などのほか、テーブルやカウンターでコーヒー・紅茶が飲める喫茶スペースもあります。万田790-24。☎34-7041、営業時間は午前10時～午後4時。木曜定休。



ふじみ園とますー進和学園の直営店

広報番組

ひらつかビジョン

福祉施設が取り組む 6次産業

市政の動きや市民活動などを、東海大学の学生がリポートする情報ドキュメンタリー番組です。今回は文学部広報メディア学科の学生2人が、進和学園を訪れ、6次産業化の内容をリポートしています。

放送は湘南ケーブルネットワーク・湘南チャンネルで、8月31日(日)までの毎週土曜日、午後7時30分～7時45分と毎週日曜日、午後1時45分～2時。

YouTubeの広報ひらつかのチャンネルでも配信しています。

☎ 秘書広報課 ☎21-8761



加工場の外で、説明を受ける大学生

付加価値を高める6次産業化

農業などの1次産業で得られた資源を、製造や加工などの2次産業で商品化し、販売する3次産業までを一貫して手掛けることを、6次産業化と言います。地域資源に高い付加価値を付け、1次産業に従事する方の雇用の安定や担い手の増加を目指しています。また、地域活力の向上を図り、農林漁業者などの新商品開発や販路開拓などを支援しています。

農林水産省から、6次産業化・地産地消法に基づく事業計画が認定されると、補助金や融資時の利子優遇、税制面での優遇などを受けることができます。5月30日現在、全国の認定件数は1,916件ですが、そのうち社会福祉法人は6件で、県内では進和学園が唯一です。4月に完成した加工場の整備には、6次産業化ネットワーク活動交付金を活用しました。整備費用9,115万円のうち、およそ3,300万円を交付金で賄いました。

「雑草などを活用して土壌改良をする『炭素循環農法』で野菜を育てています。これからトマトの収穫を迎えます」と話す、サンメッセしんわ職員の間宮久夫さん。サンメッセしんわは、進和学園の就労支援・生活支援施設です。1650平方メートルの畑には、トマトだけでも8種類200株もあり、作業を担当する施設利用者らが下草取りなどの世話をしています(右下写真)。畑では、県農業技術センターが

開発した、細長く果肉が厚い新種のミニトマト『湘南ボモロン』のほか、スーパーなどでよく見掛けるミニトマト



生産

食品加工を支える進和学園の取り組み



「雑草などを活用して土壌改良をする『炭素循環農法』で野菜を育てています。これからトマトの収穫を迎えます」と話す、サンメッセしんわ職員の間宮久夫さん。サンメッセしんわは、進和学園の就労支援・生活支援施設です。1650平方メートルの畑には、トマトだけでも8種類200株もあり、作業を担当する施設利用者らが下草取りなどの世話をしています(右下写真)。畑では、県農業技術センターが

「千果」や「オレンジ千果」などを生産しています。これからは、ニンジンなども植えていきます。ほかに、しんわルネッサンスの近くにある3000平方メートルの敷地には約700本のブルーベリーを植えています。

販売

トマトジュースは1本500ミリリットル600円。余計な味付けをしていないので、トマト本来の甘味や酸味を味わえます。今後、200ミリリットルや1リットルのサイズやトマトピューレなども販売する予定です。商品は7月28日(月)から、進和学園が運営している各店舗(上段)と市役所本館1階多目的スペースの障がい者福祉ショップで先行販売します。その後、JA湘南の大型農産物直売所「あさつゆ広場 寺田縄424-1」、市内外のJAの直売所などでも販売していきます。

☎ しんわルネッサンス ☎585414

チームワークで個が輝く



搾汁したジュースの検温を見守る小清水さん(左)

加工場で技術的な支援をしている小清水正美さん。農作業技術センター(上吉沢1617)のOBで、加工場が完成した4月から、週に数回の頻度で訪れ指導しています。

加工場にある機械でジュースなどをおいしく、衛生的に作れるようにアドバイスしています。良いものを作って、多くの人に買っていただきたいと思っています。食品加工がしっかりできれば、おいしいジュースが作れますし、宣伝しなくても、良いものはどんどん広まっています。

6次産業でなくても、食品加工をしている福祉施設は多くあります。福祉施設が作る食品が市場に出回ることが、そこで働く人の生きがいにもなっているので、これからも

続けていかないといいけません。それをサポートしていくのは、私たちの義務でもあると思っています。

加工場での仕事によって、働く人のやる気は上がっています。しかし、福祉施設だから、障がい者だからと言って、食品加工は甘えが許される分野ではありません。

衛生的な問題や品質的な問題は、一般に流通している商品と何ら変わりません。他の商品と比べた時に、進和学園で作っているからおいしいと言われるような商品を作ってきたいですね。

施設利用者とコミュニケーションを取りながら、適材適所を見極めて、作業を割り振るようにしています。当然ですが、一人一人の能力はみんな違います。でも、共同作業をすることによって、その能力を十二分に発揮します。