

## 就労継続支援 A 型事業所における地域連携活動実施状況報告書

事業所名	社会福祉法人一麦会ソーシャルファームもぎたて
住所	和歌山県紀の川市平野927
電話番号	0736-75-4603

事業所番号	3011700642
管理者名	中原 力哉
対象年度	2023年度

## 地域連携活動の概要

<p>&lt;活動内容&gt;</p> <p>活動場所：橋本自然農苑、ソーシャルファームもぎたて加工場</p> <p>実施日程：（製造）2023年度 4月×2回、5月×1回、6月×1回、8月×2回、 10月×2回、11月×2回、1月×2回、2月×2回</p> <p>実施した生産活動：生産者の顔がわかる和歌山県のお米を使用した α化米粉とお菓子開発</p> <p>従事した実利用者数：6名</p>	<p>&lt;活動の様子&gt;</p> <p>商品写真「お米のパフ」</p> <p>「橋本自然農苑の米粉」α化米粉配合</p>   <p>機械操作中写真</p>  <p>粉砕作業様子</p>  <p>作業をしているメンバー</p> 
<p>&lt;目的&gt;</p> <p>かねてより連携して地域交流を実施してきた和歌山県橋本市にある橋本自然農苑さんでは、「土がきれいになれば世界は平和になる」なるの新庄のもと約6haの農場で、年間50種類の野菜を無肥料・無農薬栽培で育てています。弊社と連携し自社栽培うるち米を使用したα化米粉と、パフ菓子の開発を一緒に考えました。パフ菓子の黒糖にも拘り全ての原料を無肥料・無農薬栽培のものを使用。グルテンフリーでノンフライ製法のパフ菓子はアレルギーのある方やお子様にも気軽に食べていただけます。年14回ほど製造加工し、6次産業化商品づくりに貢献しています。メリットとして加工することで商品価値を向上させ収益増となり、当事業所にとっては、生産活動によって生まれたお菓子の販売により、自分の仕事に誇りが生まれます。</p>	<p>◆活動コメント</p> <p>原料のお米は自然なものなので、同じ時期に収穫したものでもデンプンの含有量や水分量などのコンディションが微妙に異なります。また季節や天気の影響で工場内の気温・湿度など環境条件に合わせて機械調整など加工技術と経験が必要です。こうした仕事内容が利用者を食品製造業の職人として育て上げ、誇りや自信につながっています。</p>
<p>&lt;成果&gt;</p> <p>今回の活動を通じて、利用者の職業スキル(食品加工技術)を上げることに繋がりました。また、自分たちの作った商品が生産者の方やお客様に喜ばれることにより、働く意欲向上にもつながります。取引先である地元でも有名な橋本自然農苑さんとの共同開発で、利用者もやりがいを感じています。製造方法は、地道に試行錯誤を繰り返して今の製造方法を確立してきたので、熱気のある作業環境とあわせて、「自分たちにしかできない」という自信になっています。課題としては納期に合わせた生産体制と品質の安定が求められます。お米という自然原料を由来とするため同じものはなく、その時の湿度やお米の状態に合わせて加工技術が求められるため製造記録を蓄積しデータ化していくことが安定した</p>	

## 連携先の企業等の意見または評価

<p>私たち橋本自然農苑では、自然農法（無肥料・無農薬・自家採種）による栽培で、お客様に安心して食べて頂けるお野菜やお米などを生産してまいりました。小麦粉のアレルギーの問題が社会で取り上げられるようになってきた時、ソーシャルファームもぎたてさんに出会い、米粉100%でパンが焼ける米粉に必要なアルファ化米粉を橋本自然農苑のお米を使って製造して頂ける運びになりました。また、その製造過程で産出されるお米のパフ菓子も同時に製造して頂けることになりました。おかげさまで、どちらの商品も大変好評でお客様に喜んで頂いており、お米のパフ菓子は学校のおやつにも採用して頂いております。これらの成果は、ソーシャルファームもぎたてさんの利用者さんはじめ、スタッフの皆さまのご努力の賜物であります。いつも誠実に対応して下さり心から感謝しております。少しでも日本の社会が良くなるように協力し合って、これからも良い関係を続けていきたいと願っております。</p>			
連携先企業名	橋本自然農苑	担当者名	代表 橋本 進