

## 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	事業所番号	3011700642
住所	和歌山県紀の川市平野927	管理者名	中原 力哉
電話番号	0736-75-4603	対象年度	2024年度

## 地域連携活動の概要

<p>&lt;活動内容&gt;</p> <p>活動場所：フードセンターイワセ、ソーシャルファームもぎたて加工場</p> <p>実施日程：（製造）2024年度 6月×1回、11月×1回、2月×1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化玄米粉・α化玄米パン粉の開発</p> <p>従事した実利用者数：6名</p>	<p>&lt;活動の様子&gt;</p> <p>「α化玄米粉」</p>  <p>「α化玄米パン粉」</p>  <p>「おこめ豆乳アイス」α化玄米粉配合</p>  <p>粉砕作業様子</p>  <p>◆活動コメント 原料のお米は自然由来のため、同じ時期に収穫したものでもデンプン含有量や水分量が微妙に異なります。また、季節や天候により工場内の気温や湿度などの環境が変化するため、それに応じた機械調整や加工技術が必要です。こうした作業を通じ、利用者は食品製造業の技術と経験を積み重ねています。この積み重ねが利用者を「食品製造の職人」として成長させ、誇りや自信へと繋がっています。</p>
<p>&lt;目的&gt;</p> <p>本活動では、地域の農業振興と利用者のスキル向上を目的として、「フードセンターイワセ」様との連携を進めました。同センターが手掛ける無農薬・無化学肥料・無除草剤で栽培された稲作を、弊社が加工を通じて6次産業化の支援を行います。この取り組みを通じて、地域資源の付加価値を高め、地元農業の持続可能性を向上させるとともに、利用者が商品開発や加工業務に関わることで、実践的なスキル習得と達成感を得ることを目指します。</p> <p>また、地域の離農地活用の取り組みとも連携し、環境に優しい農業と地域経済の活性化を推進します。本活動を通じて、地域社会と利用者の新たな繋がりを創出し、共に成長するモデルケースの構築を目指しています。</p>	
<p>&lt;成果&gt;</p> <p>本活動を通じて、利用者が無農薬稲作の加工や商品化に関わることで、実践的なスキルを習得するとともに、働く意欲が向上しました。特に、「フードセンターイワセ」様が手掛ける稲作の6次産業化をサポートする中で、商品の企画や製造プロセスに携わり、自分たちの取り組みが地域住民や消費者に喜ばれる形で結実する経験が、大きな自信とやりがいに繋がりました。</p> <p>また、製造した加工品は消費者から高い評価を得ています。このような成果は、利用者が地域社会との繋がりを実感する重要な機会となりました。</p>	

## 連携先の企業等の意見または評価

私たちフードセンターイワセでは、和歌山の生産者さんから直接仕入れるオーガニック野菜を中心に、地元の生産者さんか仕入れる『美味しいもの』が集まるローカル食品店として地域の方への食の提案をしています。開店して2年目に、仕入れだけでなく自社製品をもっと増やしたい、フードセンターイワセでしか買えない商品を作りたいと思うようになり、かねてより交流のあったソーシャルファームもぎたてさんに、α化玄米粉、α化玄米パン粉の製造をお願いしました。

自社で栽培している、農薬・化学肥料・除草剤不使用の玄米を原材料としていることに付加価値が高いと、中原所長からアドバイスいただきパッケージデザインにも反映しました。完全オリジナルの米加工品の開発にソーシャルファームもぎたてさんは、なくてはならない存在です。袋つめ、一括表示シールの添付まで丁寧なやりとりに感謝です。

α化玄米パン粉は小麦アレルギーの方、グルテンフリーを意識されている方もフライ物が食べれること、食味もよく、小麦粉のパン粉よりも吸油率が低くカロリーも削減でき、ベタつかない揚げ物ができる点が好評です。α化玄米粉は、携帯用離乳食や介護食として購入される方が多いです。自社では米粉豆乳アイスクリームの増粘剤として使用しています。お米の自然な甘さを感じられ、適度な粘りも出て口当たりも良くお子様から大人まで大変人気の商品です。

連携先企業名	フードセンターイワセ	担当者名	代表 石井 佳奈
--------	------------	------	----------