

高齢・食・支えあい 息づく地域をめざして

目指すのは福祉の「あおば商店」

NPO法人あおば会・あおば工房

平成2年に開設した旧川井村の「あおば工房」は、平成22年

1月の宮古市との合併を契機にNPO法人として再出発し、就労継続支援B型事業所（※職員数は臨時含めて13人、利用者定員は30人）として豆腐製造・リサイクル・清掃派遣などの事業を行っています。

高齢化、過疎化の進む川井地区の高齢化率は4割を超え、東京23区とほぼ同じ広さは、高齢者の生活には厳しい環境です。人口は合併後の5年間で約300人減少しており、人口減少に歯止めがかかりません。

岩豆腐を週2回、移動販売

工房の製品「岩豆腐」を積んだ販売車（保冷車）が、山間部の山あいの道を週2回走る光景も日常化しました。静かな山間に昔ながらのラッパ音が流れ

ると、住民が2人、3人と車の前に集まってきました。

平成21年に製造を始めた岩豆腐は、通常の豆腐より身の締まった固めの豆腐で、大きさは通常の約2倍。かつて旧川井村では、おもてなし料理に各家庭で岩豆腐を作る慣習があり、「岩豆腐を作れないと嫁にいけない」とされるほど地域に根付いた伝統食品でした。

工房では目玉となる授産製品の開発を模索する中で、運良く製造経験のある職員がおり、試行錯誤を重ねて昔ながらの岩豆腐の製品化にこぎ着けました。

岩豆腐は利用者4人で、1日36個限定で製造しています。出来上がった製品は翌日、職員と利用者がペアを組んで川井地域と小国地域で、対面販売しています。

川井地域は約15kmの道のりを

少子高齢化、過疎化が進む中で地域と積極的に関わる障がい者就労支援事業所が製造した商品の移動販売事業、配達事業は、障がい者の社会参加を通じて地域の高齢者らの「食の支援」「見守り支援」ばかりか、「地域貢献」「地域づくりに」も結びついていきます。

約1時間半、小国地域は約30kmの道のりを2時間かけて走り、数か所に停車して販売します。

販売中の館石藍生活支援員は「川井地区は店舗も少なく、かつて巡回していた移動販売車は中止されており、買い物が困難な高齢者宅も少なくありません。皆さんから大変好評をいただいています」としたうえで、「地域の人たちに支えられている販売車は、実は工房と住民をつなぐ『宣伝カー』の役割も担っています。お客様との世間話の中で、煙突掃除やガラス拭きなどの仕事を依頼されます」と話しています。

対面販売を楽しむにする川井地域の山崎重子さんは「もう5年も顔なじみで、いつも心待ちにしています。煮くずれしないので煮物や豆腐ステーキにしています」と笑顔。

こうした住民の温かい声が利用者の働く自信につながっています。

福祉版・シルバー人材センターの役割も



大洞 健一
事務局長

高齢化、過疎化の進む山間地域で、収益事業を福祉の現場でつくり出し、それを工賃アップにつなげていくには大変難しい課題もあります。しかし、志を高く情熱を持って地域と積極的に関わる中で、信頼関係が増しています。

移動販売を通じて地域が必要としているニーズをキャッチし、それにお応えし、障がい者が地域を支える存在になることが、私たちの目指す福祉の「あおば商店」の姿です。

福祉版・シルバー人材センターの役割も担っており、夏場は草取り、畑仕事、他県にいる家族と契約した墓掃除。冬場は暖房用に薪を使う家庭の煙突掃除やハウスクリーニングなど、「福祉版・シルバー人材センター」的な仕事も増えていきます。

これまで地道に地域に関わったことで、障がい者は地域の一員であり、大切な人材であるという意識が根づいてきました。活動を通じて限界集落の中で「食」ばかりか高齢者の安心な暮らしを支え、また共に支えあっています。



移動販売をする館石職員と利用者



ラッパの音が流れると住民が集まってきました



岩豆腐を製造する利用者（上）と豆を丁寧に選別する利用者



豪雪の中を宅配する職員と利用者



声かけして配達する宅配弁当



手づくりの食材をふんだんに使ったワークの弁当

「食」と「安心」を支える宅配弁当

社会福祉法人潤沢会・ワークステーション湯田・沢内

障がい福祉サービス事業所ワークステーション湯田・沢内（坂巻照理事長）は、平成14年の開設以来、「その人が生きること」を最大限にサポートする「さまざまな事業に取り組んでいます。事業の一つ「ふるさと弁当」

の販売は平成22年度から。昨年度実績で約6,000個を販売し、これと合わせて平成23年度から高齢・障がい者宅配弁当事業（町委託）を実施しています。宅配弁当事業は365日、1

日2回（昼夜）在宅のひとり暮らし高齢者や障がい者など、調理が困難な人に定期的に弁当を届け、食の安定と安否確認を行うものです。ワークステーションは主に沢内エリアを担当し、昨年度は約3,000個の実績でした。湯田エリアは特養ホーム光寿苑が担当しています。

宅配弁当は年々利用者が増え、今年度は沢内・湯田エリア合わせて1万3,000食の需要が見込まれています。背景には高齢者人口の増加（※高齢化率43%）と、その支え手の減少があります。

西和賀町は平成17年の合併時に比べて、人口が約1,400人減少しており、2,387世

帯（平成26年11月30日現在、町調べ）のうち約3割が、高齢者や障がい者など支援が必要な世帯です。こうした方々をどう支えていくのかが大きな課題です。

地域づくりの一翼を担う

高齢・障がい者宅配弁当（※ワーク弁当とも呼ばれています）の特徴は、施設で農業や農産加工を行っていることから、野菜、味噌、漬物など手づくりの食材をふんだんに使えることです。一方で障がい者の働く場としての農業、それに付加価値をつける農産加工は、町の産業振興への積極的な参加となっています。さらに農業の担い手の高齢化に伴う「耕作放棄地」の活用は、農家および地域を元気づけています。

こうした六次産業化の取り組みは、西和賀町の特産品を首都圏を中心に発送する「ふるさと宅急便」や「花宅急便」事業につながっています。

平成21年度からは町内小中学校向け給食パンの製造にも取り組んでいます。義務教育の9年間、給食にワークの手づくりパンを提供しています。平成25年4月に制度化された「障害者優先調

達推進法」も後押ししています。「ワーク弁当」は職員と利用者がペアとなって配達します。

高橋健一事務長は「以前、急病人を配達の声かけで発見し、救急車を呼んで事なきを得た経験があります。配食は食を支えると同時に、いのちを支えることにもつながります」と話しています。

昨年10月に施設そばに町立西和賀さわうち病院が新設され、一帯は新たな医療・福祉ゾーンとして生まれ変わりました。

院内にオープンした「カフェ〜風〜」（※喫茶店と売店）は、ワークステーション湯田・沢内の経営で、通院する住民や職員から好評です。喫茶コーナーにはワークのつくったコーヒー、弁当、おにぎり、パンが、売店コーナーには雑誌、飲み物、お菓子などのほかオムツ、口腔ケアなどの介護用品、下着、電池など充実した品揃えです。

おにぎりや弁当は通院がお昼をまたぐ人の昼食用として人気です。ここで買い物をしてから帰る人もいます。



院内にオープンした「カフェ〜風〜」

宅配弁当の拠点を



高橋 典成
施設長

ひとり暮らし高齢者が約340人、未だ増加の傾向にあります。

コンビニや食堂、レストランがない地域の多い西和賀町は、宅配弁当事業の必要性が高い地域です。

しかし、南北50kmの距離と山間の集落、豪雪などを考えると、弁当を作り配達する拠点が町内に数か所必要です。

その拠点には集合型の昼食会（または夕食会）を行ったり、食材だけの提供機能を持たせると、より効果的だと思います。

障がいを持っていても高齢になっても地域で安心して暮らす、その安心の一つが「食」のあり方です。



毎週、定期的に法人や事業所などで手づくりパンを訪問販売しています





お客様と立ち話をする千葉職業指導員と従業員



豆腐製造にあたる従業員（右上）。配達する車の中には豆腐、納豆、厚揚げなど関連製品が積まれています



どの製品も大豆本来の香りとコクが広がります



地域に愛されるホームラン製品

社会福祉法人平成会フナの木園グループ・ホームラン

就労継続支援A型事業所ホームランは、平成15年4月に県南

地域では初めてとなる知的障害者福祉工場として、「一般企業により近い就労の場」として開設されました。

現在は39名の従業員（利用者）全員と雇用契約を結び、従業員はそれぞれ適材適所の仕事を担当しながら、豆腐製造、納豆製造、配達業務と、製造から宅配まで一貫して取組んでいます。

週1回、4,000世帯に宅配

事前にお客様から注文をいただき、製造した製品を翌日に配達するホームランの「会員制豆腐販売」は平成15年にスタートしました。

当初は地域の方々の協力で2,500戸が加入。その後、納豆プラントを整備し、厚揚げ、こんにやくなど関連製品が増えたこともあり、現在は4,000戸が会員となっています。

週1回週替わりメニューで、会員宅4,000戸に配達するため、毎日、8人の配達スタッフ（職員）と従業員が8台の車に乗り込み、一関市管内から奥州市までの800世帯に配達しています。

一部は、盛岡市のクロスステラス盛岡1階の「賢治の大地館」にも配達しています。

一関市内を配達中の千葉貴宗職業指導員は「今日は午前9時から午後4時までの間に約100世帯をまわります。お客様に愛され、お客様あつてのホームランです」と話し、会員拡大のため隣近所に試食用製品を届けて感想を聞くなど、丹念に営業活動も行っています。

市内山目で食堂を経営する会員の女性は「宅配は便利ですし、何よりも美味しい」と笑顔。宅配に同行する従業員は、お客様とのコミュニケーションを通して社会性を身に付け、作る喜びや売る喜びを実感しながら、誇りと自信を持つて働いています。従業員の活動をサポートする君崎美智子職業指導員は「障がい者が一般企業へ就職することは非常にハードルが高く困難な状況ですが、ホームランの製造から宅配までの一貫作業で本人の社会性や責任感が培われます。これまで数名、就職に結びつきました」と話しています。

市場競争力の高い製品に



吉田 裕
管理者

ホームランの宅配事業の加入会員は当初の2,500戸から、お客様の口コミや地域住民、関係者のおかげで、4,000戸に増えました。最近では買い物が不自由な高齢者会員も増え、安否確認の役割も担っています。従業員のスキルは格段にアップし、仕事への達成感も高まっています。

しかし、個性と付加価値、市場競争力をもった商品となるまでは大変でした。

立ち上げ当初の数年間、私も一軒一軒飛び込みで営業し、商品PRと会員拡大につとめました。今ではお客様の心の扉が開きやすくなりましたが、配達スタッフは宅配、集金、容器の回収を行いながら、営業活動も行っています。

現在の会員4,000戸の基盤をキープしながら、新規商品の企画等も必要と思っています。



福祉工場ホームラン
※ホームラン会員は随時募集しています