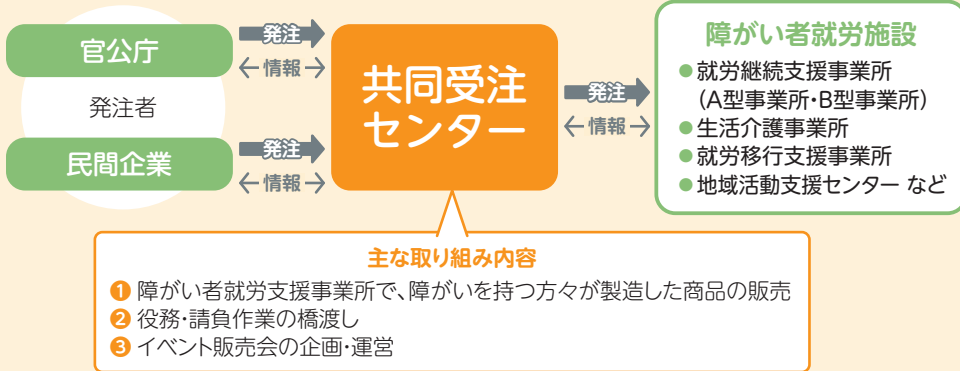


つくるひと、たべるひと つかうひと、み～んなめでたい！
— 共同受注センターのご紹介 —

岩手県社会福祉協議会 共同受注センターのしくみ



「いわて福盛り」って？

福祉の現場で生まれた「福」を皆さまのもとにお届けする共同受注センターの商品ロゴです。おめでたい宝船と笑顔を絶やさない世の中になりますよう福わらいとともにデザインしました。



▶ 「らら・いわて盛岡店」の紹介

南部鉄器などの工芸品、銘菓、地酒など盛岡をはじめとして県内各地の特産品が揃います。また、県内の新鮮な野菜を販売する産直コーナーや、各地の特産品フェアなどの催し物も開催されます。

岩手県社会福祉協議会共同受注センターでは、店内に福祉事業所が製造した商品を販売しておりますので、福盛りロゴが吊るしてあるコーナーにぜひお立ち寄りください。



▶ 商品担当：新山さんに伺いました



- Q** 福祉の授産商品を店舗で取り扱うことになったきっかけは？
- A** らら・いわてでは、岩手県の商品を販売しておりますが、県内でも沢山の福祉事業所さんが様々な商品を製造・販売しており、そのような商品をらら・いわてを通じてお客様に知っていただきたいという想いと、商品を販売したいけど場所や機会がないという事業所さんの力になりたい、そして一緒に岩手を盛り上げようという想いから取り扱わせていただきました。
- Q** お客様の反応はいかがですか？
- A** 商品は買っていたけど、福祉事業所さんの商品とは知らなかったという方も多いように感じるのですが、実際に手に取っていただくことで、たくさんの事業所さんがあることを知っていただきたいなと思います。

〈共同受注センターから一言〉

今回は、福祉施設の商品をたくさん販売いただいております雫石町「ゆこたんの森」様をご紹介させていただきます。

▶ 農福連携への取組について

農業と福祉の連携の取組で、障がい者等が農業分野で働くことにより、働く場の拡大と収入の増加を図るとともに、地域での充実した生活の実現や、自信や生きがいの創出につながようとするものです。

高齢化が進む農業分野においては、働き手の確保や収入の増加、荒廃農地の解消につながるなど、双方の課題解決を図り、メリットのある取組となっています。



▶ 駿河農園

Q 滝沢スイカをなぜ缶詰にしたのですか？

A 夏以外にも滝沢スイカを全国にPRできる商品で、なおかつ、斬新さや面白さをコンセプトとした商品を開発したいと思い、滝沢市の助成を受け缶詰商品を開発しました。

当園は、農福連携にて、スイカの栽培～収穫及び関連作業を福祉施設に委託しているため、商品開発についても、できれば福祉施設にお願いしたいと思い、共同受注センターに相談し、缶詰の製造設備がある、大船渡市の就労継続支援B型事業所@かたつむり（以下、「@かたつむり」と表記）を紹介してもらいました。

現在、スイカの缶詰は製造が難しいことから、国内ではほとんど製造されておらず、今回商品化が成功すれば、全国でも珍しい試みとなり、話題となる商品になるのではないかと思います。

Q 開発段階で一番苦労したことは？

A 長期保存するために雑菌の繁殖を防ぎつつ、スイカ特有の瓜臭さを抑えることが一番の課題でした。課題を解決し、商品化に至るまでに4年の歳月がかかりました。

スイカの食感を残すためには、加熱殺菌時間を短くする必要がありますが、加熱時間が短いと瓜臭さが増し、菌が繁殖しや

すい、菌の繁殖を抑えるために、シロップを酸性に近づけると、酸味が強くなりすぎてスイカの味ではなくなってしまふ、といったように、開発にはいくつもの課題がありました。最初の頃の試作品は、一口も試食できないほどの状態で酷評でした。

それらの課題に対し、@かたつむりさんには様々なパターンを試行錯誤してもらった結果、ボトルネックになっていた瓜臭さを抑えることができ、スイカ特有の食感を残しつつ長期保存可能なベストな状態の加工方法を確立していただきました。



Q 今後、福祉との連携について期待することは？

A 通常の委託製造では、指定したレシピ通りに製造する流れが一般的ですが、今回委託した@かたつむりさんは、レシピ開発からパッケージデザイン、各種成分検査等、一貫して携わってもらい、ブランディングに関する様々な提案もいただきました。

県内には、農家や民間企業では持っていない設備を持っている事業所が他にもたくさんあり、様々な分野で連携できる可能性があると思います。単一の福祉施設だけでなく複数の施設が協働する「福福連携」などの施策にも期待したいです。

▶ 就労継続支援B型事業所@かたつむり

Q 開発にて特に苦労されたところはどんなところでしたか？

A 通常は、このレシピで商品加工をお願いしたいという製造加工作業の受託なのですが、今回はレシピ開発からの取り組みだったため、非常に悩みました。

それは、スイカやメロン、バナナなどはpHが高く、理論的には「缶詰加工は不可能（適さない）な果物」であるというハードルが高いものであることでした。

どうすればその課題をクリアできるのか？さらにスイカの生食の食感を残すことができるのか？を考えることに非常に苦労しました。



細菌検査結果が「陰性」で出てきた時には「終わったあ〜」という感じでした。

※缶詰加工に適している果物は酸性が強い果物です。

Q ご利用者が作業に携わっての反応や様子はいかがでしたか？

A カット作業や計量作業等、各作業工程に携わってもらい、楽しそうに作業していました。スイカは「美味しそう。食べたい。」と言いながらカットしていました。

Q これからの展開について

A やっと商品化できたところなので、新しい展開までは考えられていませんが、依頼主である生産者様のニーズに応えながら商品開発に努めたいと思います。

滝沢市の新しい話題の一品となり、商品製造の農福連携も面白いかも〜と思って頂ければ嬉しいです。

