

▶ 農で繋がり、農で輝く「有限会社かさい農産」
就労継続支援A型・B型事業所「一般社団法人やさいサラダ」

有限会社かさい農産 代表取締役会長・一般社団法人やさいサラダ 代表理事 葛西 信昭
一関市川崎町門崎字川崎65-10 <https://www.kasainousan.net>

▶ 清く 明るく たくましく「岩手県立一関清明支援学校」

一関市赤荻字上台96番5 参加生徒：一年生18名



▶ ゴボウの出荷前調整作業体験

当日は、支援学校にて、かさい農産で作られた有機栽培ゴボウを使用し、いわて生協COLZAへ納品するまでの出荷前調整作業体験を行いました。はじめに、かさい農産葛西氏より「常に感謝の気持ち、ありがとう、よろしくね、と思いながら作業をしましょう。」とメッセージをいただき、作業開始となりました。

● 作業体験の様子

- ① ゴボウのサイズが均一にカットできるよう、線が引かれたまな板でカット作業。
- ② 設定範囲の重さになるとランプがついて知らせる計量器で測定 (160g~200g)。



③ 袋入れ (2~4本)



④ 袋とじ



⑤ シール貼り



⑥ 箱詰め



⑦ 出荷ラベル貼り



⑧ 生協納品・陳列



葛西氏のはじめの言葉どおり、次の人に仕事を回すときに「よろしくね」、受け取る時に「ありがとう」と生徒たちは声に出しながら、全員が時間内にすべての工程を経験できるよう、交代で作業を行いました。

出荷作業の最後は、主に卒業生の2名が丁寧に本数を数え、一箱20袋になるよう箱詰めし、出荷シールを貼り完成。支援学校の卒業生で、現在かさい農産で就労している2名と葛西氏が一緒に生協のCOLZAへ納品に向かい、陳列まで一連の作業を行いました。

● 終了後の質疑応答では？

生 徒：余ったゴボウ (切れ端) はどうするのですか。
葛西氏：グラム数を増やし、余りのでないようにしています。切れ端はゴボウ茶などの原料とし、無駄のないようにしています。

生 徒：ゴボウはどんな料理がおいしいですか？

職 員：きんぴらや天ぷら、サラダ、酢ゴボウ、かき揚げ、味噌汁・鍋物等汁物、ゴボウ茶など。ネットで検索するとまだまだいろいろな調理法があるので調べてみてください。

生 徒：今日は、何袋できましたか？

葛西氏：出荷分は、皆さんの手で100袋完成しました。全部入れると100袋以上出来ています。

～最後に葛西氏より挨拶がありました～

作業前は皆さん、大変緊張していた様子でしたが、作業終盤では、とてもいい笑顔になっていて大変嬉しかったです。有機JASと書かれたラベルが貼付された商品は安心できる商品です。皆さんはとてもいい商品を袋詰めしました。味には自信のある商品です。生協スーパーへ並べますので、買っていただいた方は、手に取った時、清明シールを見て、ありがとうって思ってくれるはずですよ。今日は皆さんにとってもいいお仕事をさせていただきました。ありがとうございました。

～生徒代表より～

今日は、作業体験を行って、自分はカットと計量にやりがいを感じました。またやってみたいです。ありがとうございました。

作業を終えた生徒さんたちは、作業が終わってしまい、「残念、もっとやりたかった」と、大変興味を持ち、意欲的に取り組んでいました。

～ 農で繋がり、農で輝く ～

まさに農でイキイキと輝きながらの体験学習でした。