

新潟市産大豆を使った加工品開発

田園資源 × 福祉

- ・農事組合法人 カメヨコ
- ・あどばんす
- ・クローバー歩みの家

<取り組みの概要>

二つの福祉事業所が、農業者が生産した大豆を加工し、中東諸国の郷土料理「フムス」や大豆粉を使用したドーナツ、クッキー、納豆などの商品販売を実現

<取り組みの効果>

- ◆ 農業者と福祉事業所が、お互い利益の出るWin-Winの関係を目指して協議、工夫することで、事業継続できる付加価値の高い商品が開発されている。
- ◆ 大豆販売以外の収益源確保による農業経営の安定化が図られている。さらに、商品を安心・安全で高品質（高価格）にすることで収益性の向上が見込まれる。農福連携により商品化された「カメヨコなっとう」は大手デパートの「越品」に取り上げられ、プレミアム路線の販売戦略が一定の成果を上げていると言える。

<農事組合法人 カメヨコ>

- ◆ 概要 : 約66haで大豆を生産している。設立は平成19年。構成員は約30名で30代の若手農家を中心。
- ◆ ホームページ : <https://kameyoko-daizu.jimdo.com/>

<あどばんす> 就労移行支援・就労継続支援B型

- ◆ 概要 : クッキーの製造・販売、喫茶の接客・調理、弁当の調理・配達、創作活動、清掃作業を行っています。
- ◆ ホームページ : <http://www.shinano-niigata.sakura.ne.jp/framepageado.html>

<クローバー歩みの家> 就労継続支援B型生活介護

- ◆ 概要 : 新たな作業や農福連携事業など、室内外の様々な作業に取り組んでいます。
- ◆ ホームページ : <https://toyosakafukushikai.or.jp/>

<取り組む際に生じた課題と対応方法>

- ◆ 農業者において、農繁期の6次化事業の実施は困難。
⇒福祉事業所に加工作業を委託することで解決。
- ◆ 福祉事業所は、加工品製造の種類を増やしたい。
⇒農業者が生産する農産物を加工したことで、加工品の種類が増加。

<今後の展望>

- ◆ 高級感ある商品開発により、収入増を狙う。
- ◆ パッケージデザインを工夫し、他の商品との差別化を図る。
- ◆ JA直売所やセレクトショップ等で消費者と顔の見える距離での対面販売や交流イベントの実施

<取り組むに至った経緯>

- ◆ カメヨコ担当者の前職が看護師であり、福祉事業所の多様な働き手に対する理解があった。
- ◆ 農産物の6次産業化に取り組む際に、加工設備を整えることや人工数確保の難しさがあった。
- ◆ 農福連携のセミナーや説明会等を通じて、福祉事業所側も仕事を探していることを知り、うまくお互いのニーズがかみ合った。

<活用した支援施策>

- ◆ 特になし