

02

農家じゃなくても農業が好き！

自然に触れることの価値。食から考える魅力や課題。異なる視点から農業に関係する取り組みを進める人たちを紹介します。

（株）なごみの水耕



check 県内初の水耕栽培×福祉作業所

なごみの水耕では、水耕栽培を通じた野菜生産とその販売、そのほかグループワークなどを通じて、就労継続支援B型・就労移行支援を行っています。水耕栽培によるこの形態の福祉作業所は、県内初です。主に作られているの

は、レタスとにんにくスプラウト（発芽直後の新芽があるにんにく）。完全室内管理で、瑞々しいのが特徴です。



●就労継続支援B型

障がいのある人が一般企業への就職が困難な場合に、雇用契約を結ばずに軽作業などの就労訓練を行うことができる福祉サービス

●就労移行支援

一般就労に必要なスキルを学ぶ福祉サービス

Interview 利用者の自信になり、将来の自立につながる

「利用者さんにとって、日々成長する野菜を見ることは、作業をする上での張り合いになっています。そして自分たちの育てた野菜を販売し、消費者の食卓に届けていく経験が彼らの自信になり、将来の自立やスキルアップにつながります。

現在販路を少しずつ増やしています。お見かけの際はぜひ一度手に取ってみてください」



なごみの水耕 副施設長 渡邊 和典さん

農業の力で「やりがい」を得る
なごみの水耕

●障がいも強みにする

5月に開所した「なごみの水耕」では、障がいをもつ人たちが中心となって、水耕栽培による野菜の生産を行っています。利用者は、一般企業への就職に不安があったり、過去に就労で挫折経験のある人たちなど。そんな人たちに、農業は新しい世界を見せてくれます。

副施設長の渡邊さんによると、初めは不安に思っていた利用者も、できる作業を増やしていくことで自信をつけていくのだそう。

「水の流れる音や、常に一定に保たれた室温など、水耕栽培ならではの環境が、利用者さんの心の安定につながっていると感じます。また、この栽培スタイルは、利用者さんのニーズや適性に合わせて色々な作業に挑戦できることが強み。農業と福祉、組み合わせることでお互いの良さが発揮できます」

●作りのプロになる
利用者スタッフが和気

けると、団体副代表の高畑さんは言います。

「農家さんや飲食店さんが快く商品を提供してくれたら、企業さんが自社の製品を無償で貸し出してくれたら、格安で販売してくれたり。多くの皆様のおかげで活動することができています。活動を通じて、恩返ししていきたいですね」



▲「第28回燕さくらマラソン」にて、「もとまきゅうりレモネード」のPRをしました

食の魅力を発掘

ツバメクロソズ

●農工商で食を発信する

前身は「もとまきゅうり普及委員会」。地元のブランドきゅうりを広く知ってもらう活動から展開し、燕の食を通じた新しい魅力の発掘を目指す団体として発足しました。メンバーは料理人や農家、調理器具メーカーなど。燕市ならではの横の繋がりの強さを生かしました。

活動内容はイベント企画・運営や企業と組んでの商品開発など多彩。その活動一つひとつに、多くの人が協力して

「農業は難しい反面、収穫の喜びや植物を育てる楽しさもあります。それらの魅力を共有していきたいですね。そして、消費者から『この野菜はおいしい』と笑顔で買ってもらえるよう、皆が作り手というプロ意識を持って取り組んでいきたいです」

●コロナだからこそ動く

メンバーは飲食店経営者やその関係者が多く、この1年は経営が難しくなったところが多かったと話す。

「売上げが落ちていると、こんなことをしているのだからか」と悩むときもありました。でもだからこそ動いて、価値を生み出していかなければならないとも思うんです。現在は新商品の開発に力を入れているそう。今もいくつかの商品を試作中です。バリ

「利用者さんにとって、日々成長する野菜を見ることは、作業をする上での張り合いになっています。そして自分たちの育てた野菜を販売し、消費者の食卓に届けていく経験が彼らの自信になり、将来の自立やスキルアップにつながります。現在販路を少しずつ増やしています。お見かけの際はぜひ一度手に取ってみてください」

「農家さんや飲食店さんが快く商品を提供してくれたら、企業さんが自社の製品を無償で貸し出してくれたら、格安で販売してくれたり。多くの皆様のおかげで活動することができています。活動を通じて、恩返ししていきたいですね」

check 取り組みの一部を紹介し

●つばめうちでお店ごはん

外食控えが本格化した昨年4月上旬に立ち上げた、燕市内のテイクアウト・デリバリー情報を紹介するSNSアカウント。プロカメラマンの無償協力をはじめとして、多くの人に支えられてできたコンテンツなのだそう。



▲アカウントはこちら

●燕の野菜を使った新商品

地場野菜を加工して、新しいカタチで皆さんにお届けします。写真はごはんにかけていただく「昆布カップ」。来年の販売を目指しています。



ツバメクロソズ
TSUBAME X ACTIONS

大きな活動のひとつが、県観光協会主催の「NIIGATA プレミアムダイニング」燕会場での運営。地元の食材を使った料理を提供し、この地の魅力を発信します。



▲第1回時の準備の様子