

東近江市永源寺高野町の農業生産法人「永源寺マルベリー」が、農業と福祉をつなげる「農福連携」に取り組み、障害者の力を借りて農業を行っている。同法人は高齢化が進む高野町地域の耕作放棄地で青汁の原料となるアシタバを栽培しており、障害者が地元農家と畑に生える雑草の駆除や施肥作業に精を出している。



アシタバの畑で雑草
駆除を行う障害者(東
近江市永源寺高野町)
⑤フードロス削減のた
め、廃棄していた茎や
根も使って作られた青
汁

東近江・農業生産法人 障害者の方借り

農福連携 永源寺で進む

耕作放棄地で青汁原料 アシタバ栽培 雑草駆除 施肥作業に精出す

炎天下の6月30日、障害のある3人が、アシタバの周りに生える高さ1mほどの雑草を黙々と刈り取っていた。この地域では高齢者が多く、重労働がある農業をやめる人が増えていく。一緒に作業した同法人メンバーの門阪季平さん(92)は「若い人が手伝ってくれるのは大助かり。辛抱がいる仕事をよくしてくれる」と感謝する。

2004年に創業した同法人は、5年前から障害者就労支援施設「湯屋の里」(東近江市湯屋町)に協力をあおぎ、4人を受け入れている。それまではハローワークなどで求人していたが、なかなか定着しなかったといふ。

作業を指導する同支援施設の瀬戸隆夫さんは「シンプルな仕事なので、青汁についての問い合わせ

を入れる。
同法人の生産管理部長上田長司さん(34)は「彼らは障害者としてではなく、戦力として働いていた。環境への配慮も加えて生産物の付加価値が上がれば、彼らの雇用にもつながる」と訴えた。

(長谷川稔)

慣れれば正確に手早くやつてくれている」と話す。受け持つ畑は約2haあり、約30tのアシタバが出荷されるという。障害者は週5日の作業で、最低賃金が保障される就労継続支援A型として報酬を受け取る。

無農薬で育てられたアシタバは、有機JAS認定を受けている。工場で加工され、青汁として販売される。これまで緑色が濃い葉のみを使っていたが、今年は加工が難しく、捨てていた抗酸化作用のある「カルコン」を多く含む根や茎も出荷。フードロス削減にも力を入れる。

青汁についての問い合わせは同法人0748(27)0772へ。