

農福連携の先進事例

(有)東秦牧場で約30年続く障害者雇用

担い手不足に悩む農業と働く意欲のある障がい者を結びつける取り組みとして注目されている「農福連携」。畜産現場における先進事例として、神奈川県秦野市の(有)東秦牧場では、約30年前から知的障がい者の西條信康さんを雇用している。

同牧場は約50頭の牛の搾乳を行っており、西條さんは畜舎の清掃や給餌、朝夕の搾乳作業など日常における一連の作業を担う。手際良く作業をこなす西條さんに対し、牧場代表の天津俊彦さんは「今ではすっかり当たり前前の存在。重要な戦力として頼りにしている」と話す。

きっかけは1990年、横須賀市の特別養護学校が卒業生の就労先を探していることを、近隣農家の原牧場を介して知ったこと。労働力確保と同時に、就労機会不足が課題となっている障がい者の力になればという思いで学校関係者へ問い合わせ、当時18歳だった西條さんを研修生として受け入れた。研修の際は、作業を容易にする道具を揃えるなど作業環境の整備に工夫を重ねたり、相手に伝わりやすい指示の仕方を考えたりしながら、畜舎の掃除や搾乳前の乳房の拭き方などを丁寧に指導。当初は不安もあったが、3か月の研修期間を経て一連の仕事をしっかりとこなせるようになった姿を見て、正式に雇用を決定した。

天津さんの息子の智之さんは「できる作業はやって



西條さん(左)と天津智之さん(右)

みないとわからない」という考えで、まずは作業を体験してもらってできるかどうかを見極め、仕事を少しずつ増やしているという。もともと動物好きだという西條さんは「朝が早いのは大変だけど、牛が好きなのでがんばれる」と意欲的な姿勢を見せる。通常と比べて指導に多くの時間と根気を要するが、酪農業は年間を通して仕事内容に変化が少ないため、西條さんのように本人の意思や能力がマッチングすれば継続・安定して働くことができる。

今後農福連携の取り組みが進むことで、障がい者の社会参画や収入向上、農業分野の担い手不足が解消できることが期待される。智之さんは、「農福連携の成功には、障がいへの雇用側の理解が何よりも大事だと思う。障がい者雇用に関する情報提供の場を設けるなど、JAや行政には体制構築を進めてもらえれば」と話す。

JAグループ施設事業優績組合が決定

JA・JA子会社表彰は各JA会場にて

JA全農かながわはこのほど、平成31年度JAグループ施設事業優績組合を決定した。表彰は、同年度の施設事業において優秀な成績をおさめた県内JA・JA子会社やJA支所・支店を表彰するもの。例年、神奈川県内で開催されている表彰式典が、新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から中止となったため、今回は全農かながわの根本芳明県本部長が表彰を受賞したJA・JA子会社を訪問し、各JA組合長に賞状を手渡す形とした。

表彰受賞JAおよびJA子会社は次のとおり。

施設事業優績組合表彰

[JA・JA子会社表彰] (コード順)

特別優秀賞	JA 横浜 (株) JA 横浜協同サービス
	JA セレサ川崎 (セレサ不動産株)
	JA さがみ (さがみ協同開発株)
優秀賞	JA 相模原市 (くみあい商事株)
	JA はだの (株) 協同コンサルトはだの
努力賞	JA あつぎ (厚農商事株)
	JA 湘南 (平塚くみあい商事株、いせはらクミアイ産業株)
	JA かながわ西湘 (JA かながわ西湘不動産株)

[JA支所・JA支店表彰]

上記8JAの支所・支店に加え、JAよこすか葉山の1支店が受賞

「農協直売所カレールゥ」「炒め玉ねぎ」が新発売

旨味増のルゥと餡色タマネギでプロ級のカレーに!

JA全農かながわ生活課は、JA直売所のロングセラー商品「農協直売所カレールゥ」をリニューアルし、同じシリーズの新商品として県産タマネギを使った「炒め玉ねぎ」を9月7日に発売開始した。生産者手取り向上を目的に、原料には形や大きさが不揃い等の理由で市場出荷できない規格外のタマネギも活用しており、加工・製造することで新たな付加価値を生み出している。地産地消や健康への関心が高い消費者が多く訪れるJA直売所において、新たな人気商品として普及することを期待する。

「農協直売所カレールゥ」は、県産タマネギと県産小麦を100%使用したフレーク状の中辛カレールゥ。少量ずつ時間をかけて焼き上げるこだわりの直火焼き製法により、スパイスの香りと野菜の旨味を従来商品よりもアップさせている。

「炒め玉ねぎ」は、家庭で作るには手間と時間のかかる餡色タマネギを手軽に楽しんでもらおうと考案した商品で、カレーやハンバーグに加えると旨味がグッと増す料理の隠し味。さまざまな料理に活用しやすいよう県産タマネギを粗みじん切りにし、油は使わず半量になるまでじっくり炒めることで、素材本来の甘味と旨味を極限まで凝縮させている。「農協直売所カレールゥ」とも相性抜群で、カレールゥを入れた後に隠し味として「炒め玉ねぎ」を加えて煮込めば、洋店のような本格的な味わいになるという。



「炒め玉ねぎ」(左)と「農協直売所カレールゥ」(右)

パッケージは2つセットで手に取ってもらおうと明るくポップなデザインと色合いで統一感を出した。前面には「農協直売所」というフレーズやJAロゴをあしらひ、JA直売所らしい商品であることをPRする。

「農協直売所カレールゥ」は1袋150g(5皿分)、「炒め玉ねぎ」は1袋150gでいずれも300円(税別)。県内JA農産物直売所で販売中。

JA農産物直売所店舗巡回

現場目線でチェックし、店舗改善に生かそう

JA全農かながわは8月25日、JA農産物直売所の店舗巡回を開催し、JA直売所担当職員ら5人が参加した。自身の職場以外のJA直売所を訪れ、各店舗の良い点や課題について意見交換することで、自身の店舗改善に役立ててもらおうと、毎年開催している。

当日は、JAかながわ西湘「朝ドレファ〜ミ♪成田店」とJAあつぎ「夢末市」を視察し、参加者は接客態度、商品管理、品揃え、サービス、販促資材の活用、情報発信などの20項目を評価シートに添ってチェックした。各店長への質疑応答の際には、新鮮な農産物を豊富に用意するための工夫や管理方法、新型コロナウイルス感染症拡大対策など、店舗の運営管理方法について質問する姿が見られた。

参加者からは「JA・役職の垣根を超えた交流により

さまざまな意見が聞けて、視野が広がった」「自店にはない陳列・アピール方法をみることで、勉強になった」などと好評で、「他店の良い所を積極的に取り入れていきたい」と意気込みが聞かれた。



チェックシートを手に、陳列方法や品揃えなどを評価