

特集



神栖デイスカバリ

File 21

しいたけが繋ぐ物語

つな

農業と福祉に吹く新しい風

しいたけの菌床が並ぶ栽培ハウス。肉厚でジューシーなしいたけの魅力と、農業分野と福祉分野が共に取り組む農福連携のストーリーを紹介します。

Pick up

- みんなで総合防災訓練に参加しよう..... P6~7
- 住民税非課税世帯への給付金..... P8
- スポーツ少年団 団員募集 P16~19



市メールマガジンはコチラ



広報かみすが動き出す
【COCOAR】アプリをダウンロードし表紙にスマートフォンをかざしてください。詳しくは14ページ



[COCOAR]



特集

しいたけが繋ぐ物語

農業と福祉に吹く新しい風

風味豊かで栄養たっぷり、私たちの食卓ではおなじみのしいたけ。その中で、「地産地消」と「農福連携」という2つの特徴を持つ神栖市産のしいたけがあります。どのように人が繋がって、どのような思いで栽培しているのかをご紹介します。



しいたけの地産地消を目指して

香りと味の良さから、和洋中さまざまな料理で活躍するしいたけ。実は2023年9月から、新しい神栖市産のしいたけがお店で買えるようになったり、市内の飲食店で使われたりしているのをご存じですか？

このしいたけには2つの特徴があります。1つは、国産菌床きんしょうで栽培して地元の皆さんに提供する。地産地消ぢさんぢしょうにこだわっていること。菌床とは、おがくずや米ぬか、フスマなどを固めた栄養豊富な培地のことで、そこにしいたけ菌を植えて育てます。地元産だから鮮度抜群、おまけに肉厚でジューシー。収穫したてのおいしさは格別で、そのまま焼いてしょ



地産地消にこだわり国産の菌床で栽培

うゆをかければ立派な一品です。もう1つは、農福連携で栽培していることです。農福連携というのは、農業分野と福祉分野が共に取り組むこと。しいたけ栽培では農業生産法人と障害福祉サービス事業所が連携

し、神栖市で暮らすあらゆる人が心地よく生活できることを願い、障害を持つ人たちと一緒に作業をしています。今回は、おいしいしいたけを育てるための努力や、農福連携に寄せる思いを、株式会社アグリ・ニュー・ウインズ代表取締役の飯田等さんと「コンパス」副代表の佐藤節子さんと「Kichi-Kuro」キチクロ管理者の二本柳英子にほんやなぎさんに話を聞きました。

人と人が繋がって、農福連携が実現

「農業に新しい風を吹かせたい」と2012年に農業生産法人を立ち上げた飯田さんは、すでに13年間にわたって農福連携を実践してきた先駆者です。また佐藤さんは、障害者就

労支援事業所とともに農園を運営しており、飯田さんとは以前から農業での繋がりがあり、二本柳さんとは障害者就労支援での繋がりがありました。こうして人と人が繋がって、コンパスとキチクロの利用者さん（各施設に登録し作業訓練を受けている人）が一緒にしいたけ栽培に取り組むことになりました。

コンパスの利用者さんは農作業に慣れていますが、キチクロの利用者さんは木工製品づくりがメインのため農作業は初めての経験です。「利用者さんのできる作業が広がるのは、とてもありがたいこと」との思いから参加を決めた二本柳さんは言います。

2022年に三者で話し合いをスタート。農林水産省の農福連携事業に認定され、わずか2カ月という短期間で栽培ハウスを整備し、2023年2月に「神栖しいたけ園」が完成。同年8月に菌床を入荷し、10月に「神栖しいたけ 風のふく太郎」を初出荷しました。

こう聞くとスムーズに進んだように感じますが、実際には苦労の連続だったと飯田さんは言います。「特に大変だったのは菌床の確保です。



「Kichi-Kuro」管理者
二本柳英子さん

木工製品づくりがメインのキチクロ。農作業は初めての経験だった。



「コンパス」副代表
佐藤節子さん

コンパスでは、日頃から農作業も行なっている。



株式会社アグリ・ニュー・ウインズ
代表取締役 飯田等さん

2012年に農業生産法人を立ち上げ、以来13年間にわたって農福連携を実践している。



石づきの先を切り取る



大きさやかさの開き具合を見ながら収穫



菌床を一日水に浸ける



大きさと形を見て仕分けし
パッキング



自動管理システムでハウス内の温度と湿度を管理。スマホでデータをチェックできる

出荷まで丁寧にお世話をします



理想の栽培環境と ていねいな手作業

2023年9月の法改正で菌床の産地表示が義務付けられ、私たちのような小規模な生産者が国産菌床を手にするのは極めて難しい状況でした。さらに、初年度は菌床を一気に入荷して一気に収穫することになり、まだ販路がなくて山のように廃棄ロスが出てしまいました。それでも、しいたけ栽培を実現できたのは、知り合いや友人が力を貸してくれたおかげです。感謝しています」

しいたけ栽培ハウスは、手前に選別やパッキングの作業スペースがあり、仕切りの奥が栽培スペースとなっています。まず、栽培スペースを見学させてもらいました。棚にずらりと1800個の菌床が並び、1カ月ごとに600個ずつ新しいものに入れ替えます。

「しいたけ栽培のポイントは、温度と湿度です。自動管理システムを整備し、空調設備により温度を15℃、20度、自動灌水設備により湿度を80〜100%に保っています。また、ハウス内に設置したセンサーのデータは、スマホで常時チェックするこ

とができます」と話す飯田さん。収穫量などもすべてデータ化し、今後の栽培計画に役立てていくそうです。

ここでの作業は、まず入荷した菌床を袋から出してよく洗い、毎日水かけをします。芽が出たら間引きをしない、約2週間で収穫します。収穫を終えた菌床は、少し休ませてから一日水に浸け、また芽が出るのを待つて収穫。3回収穫したら入れ替えます。利用者さんたちは、これら一連の菌床の管理を手伝っています。密集したものを適度に間引きするときや、食べ頃に育ったものを収穫するとき、丁寧な手作業が欠かせません。

さて、収穫したしいたけは作業スペースに運ばれ、利用者さんたちが選別とパッキングを行ないます。石づきの先を少し切り取り、汚れや変色がないかチェックしながら、大きさと形を見て4ランクに仕分けします。次に、かさがきれいに並ぶように丁寧に袋に入れ、シーラーで封をして出来上がりです。

「利用者さんたちに分かりやすいよう、作業の手順やポイントを写真に撮って壁に貼りました。衛生面に気をつけて、食べる人や買う人の気持ちになつて作業をしてもらっています」

工夫を重ねた新しい取り組み

神栖しいたけ園では、新しい取り組みも進めています。その一つが、きくらげ栽培です。「夏場はしいたけの育ちが悪いので栽培を減らし、その代わりにきくらげを導入しました。気温25〜30度が育ちやすいので、夏向きなんです。風のふく太郎の姪っ子という設定で、風のふく代」と名付けました。これからもファミリーが増えていくかもしれません(笑)」



きくらげ

また、廃棄ロスを減らすため、乾燥しいたけをはじめとした加工品の開発にも力を入れています。収穫したうち形が悪いもの、小さいもの、かさが開ききったものなどは、パウダーに加工して販売しています。いまの課題は、間引きしたいだけの活用です。1回の間引きで約50キロも集まりますが、商品化や販路の開拓が難しいとのこと。「見た目はしめじのようで、味と香りは立派にしいたけ。そのかわいらしい形を生かして、切らずにそのまま炊き込みご飯やパスタに入れたり、アヒージョにしたり、メニュー提案をしようと考えています。今年は、佃煮を瓶詰めにして販売するつもりです」と佐藤さん。これからもいろいろなアイデアが飛び出しそうです。

農業と福祉は相性がいい！

農福連携で作業をしている利用者

さんたちの様子を見て、どのようなことを感じたのか二本柳さんと佐藤さんに聞いてみました。



手前が間引きしたいいたけ

「しいたけが成長する過程を間近に見ることで、育てる責任感や達成感が生まれているように思います。家に帰って、今日はこういう作業をしてきたよ」と話してくれて、すぐくうれいという親御さんの声も聞いています。それから、キチクロの利用者さんがコンパスの利用者さんという、これまでになりに質問をするという、これまでになりに自発的な行動が見られた人もいます」と話す二本柳さん。初めての農業で、新しい気づきがたくさんあるようです。



丁寧な手作業が欠かせない



1つの菌床で3回収穫できる



それに対し佐藤さんも、「他の施設の利用者さんと一緒に農作業をするのは初めてですが、キチクロの皆さんはあいさつをきちんと言われるので、コンパスに通う自分たちもそうしようと刺激を受けたようです。作業の合間

に交流することも、とても大切だと感じました」と話してくれました。

飯田さんは、農福連携への期待を次のように語ります。「農業に限らず、どの分野でも人手不足に悩んでいる中、社会全体でどのように労働力を確保し、農福連携を進めていくかが今後の一番の課題になると思います。農福連携を進めるうえで、大変なこともあります。私も、もつと工夫できないか、福祉事業者の皆さんと共有できることがあるのではないかと、何か一緒に新しいことができないか、常に模索しています。うちに見学に来る農業法人さんもたくさんいますので、ぜひ一歩踏み出してほしいですね」

農福連携を通して、神栖市にまた新しい風が吹いています。

3/21(金) 午後7時~8時30分
保健・福祉会館
農業を通じた就労支援に関する勉強会

☎ 園市社会福祉協議会
Tel.0299-93-0294