

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、国産菌床きんじょうで栽培して地元の皆さんに提供すること。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、そのまま焼いてしよ

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、障害者就労支援事業所である「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えいこ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。



地産地消にこだわり国産の菌床で栽培



「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。