

# 社会福祉法人 清水旭山学園 多機能型事業所 旭山農志塾

十勝の清水町にある「清水旭山学園 旭山農志塾」では、知的障がいを持つ施設利用者40人が農作業に携わり、有機・無農薬野菜の栽培や、ニジマスの養殖と加工、採卵鶏の飼育と販売などを行っている。肉用鶏「北海地鶏Ⅱ」の生産を手掛けるようになり、さらに付加価値を高めた商品をと、ベル食品株式会社、NPO法人Fit北海道会議と連携し、レトルトカレーの開発に取り組んだ。

## 社会福祉法人が生産した 「北海地鶏Ⅱ」と有機野菜の レトルトカレーを企画開発

生産物活用と障がい者の収益向上を目指して

旭山農志塾は、野菜くずや食物残渣を発酵飼料に加工する中間処理施設を備え、鶏糞は堆肥に活用して循環型生産活動を行っている。農産物は有機JAS認定を受け、3年前からオリジナル野菜パウダーの製造も。平成13年に畜産試験場の勧めで「北海地鶏Ⅱ」の飼育を始め、広いスペースで100日以上かけてのびのびと育てた地鶏は、うま味が濃厚で菌ごたえがあり、飲食店での評判も良い。

地鶏はよく発達したモモ肉の需要が多く、手羽や胸肉などの部位や、切り落とし肉が残る。それらを加工食品に活用できれば、1羽1羽を無駄なく使い切れる上、鶏に関わる仕事も増えるはず。農作業に従事する知的障がい者に、農閑期の冬も働ける場を確保し、収入を増やして自立を支援するためにも、付加価値の高い製品の製造を考えた。しかし福祉の専門家ばかりの事業所には、商品開発や販売のノウハウがない。そこで、北海道の市町村や一次産業生産者、中小企業のコーディネーターに強く、地域の革新を支援している札幌市内のNPO法人Fit北海道会議に相談を持ち込んだ。

企画・製造・販売に食のプロとNPOが協力

「育てる・作る・売る」の三拍子そろった体制を整えるため、旭山農志塾、他社ブランドのOEM製品も数多く製造するベル食品株式会社、NPOの三者でコンソーシアムを構成。北海道では稀な本格地鶏のレトルトカレーを目指し、ホテルオークラ札幌の生方靖史総料理長に監修を依頼した。総料理長の指導の下に試作を重ね、モモ肉を生かしたまろやかな「北海地鶏カレー」、未使用部位の粗挽き肉たっぷりの中辛の「北海地鶏キーマカレー」の2種類のレシピを作り上げる。いずれもルーには旭山農志塾の有機野菜パウダーを加え、パッケージは「おいしく安心安全でヘルシーな北海道のカレー」のイメージを強調するデザインとした。

販路としてはまず、全国障がい者支援施設との相互購入、清水町からふるさと納税者への返礼品としての利用、道産品専門店での販売などを視野に入れているほか、旭山農志塾のホームページをリニューアルしてネットショッピングも始める予定だ。将来的には百貨店や東京の高級スーパー、北海道土産を求める外国人旅行者にも注目されるよう、販路を確実に拡大していく計画も立案した。レトルトカレーの販売を通して「旭山農志塾の北海地鶏」の知名度を上げ、地鶏肉そのものを本格的に商品化したいとの希望もある。



新得町で改良された在来種100%の「北海地鶏Ⅱ」



パッケージには故おおば比呂司氏のイラストを使用



「北のアメ横」「北海道フードフェア」に出展

### プロのアドバイスで 一般企業の製品と 同じ土俵で勝負



旭山農志塾 施設長 三津 大輔

社会福祉法人にとって、商品開発や販路の拡大は不得意分野です。野菜パウダーも、当初はパッケージのデザインがバラバラで、バイヤーさんから「これでは売れませんよ」と指摘されました。今回の事業で食のプロやNPOの皆さんに相談する機会を得られ、とても勉強になりました。一般企業と同じ土俵で、他社の製品と勝負していきます。

### 人と人を結び NPO法人として 商品化と販売を応援



NPO法人 Fit北海道会議  
理事・事務局長 岩間 秀夫

私たちNPOはトータルコーディネーターとして、新商品のレシピ作り、試作品モニターアンケートや展示会での試食といったマーケット調査、パッケージデザイン制作などをサポートし、地域経済活性化の実績としてプラスになりました。おおば比呂司先生のイラストをパッケージに使わせてくださった、ご遺族の皆様にも感謝申し上げます。

### 〈法人情報〉

社会福祉法人 清水旭山学園  
●所在地 / 上川郡清水町旭山南8線58番地1  
●TEL / 0156-63-2134  
●FAX / 0156-63-2135  
●代表者 / 理事長 鳴海 孟  
●設立 / 昭和53年5月  
●職員 / 250人  
●URL / <http://www.asahiyaama.or.jp/>