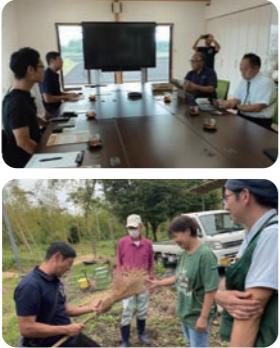


むもんでは、令和6年度農山漁村振興交付金事業の一環として、農業と福祉の連携を深めるための視察・座学研修を実施しています。農業や支援の専門性を高め、これまで以上に農福の発展を目指していきます。

## 視察研修

### 鹿児島視察研修

大隅半島で農福連携の実践に取り組む「大隅半島ノウフクコンソーシアム」を視察。地元企業「株式会社オキス」では、青唐辛子の栽培を複数の福祉事業所と連携し、出荷。収穫規格も緩く、障害者も参画しやすいため、連携の可能性を感じました。その他、福祉事業所では竹炭を使った土壤改良や、地元のメンマ作りなど、地域課題を福祉や地域住民が支える仕組みに多くの学びがありました。



### 北海道視察研修

自然ファームハレトケの畑の視察、実践。栽培技術や作業手順、加工、販売、地域連携などを学ぶことが出来ました。地域の方々からは苗の需要も寄せられ、今後のむもんとの連携や生産拡大の可能性を実感できました。広大な大地の中、楽しい農業が人のつながりを広げ、仕事のやりがいにもつながっている現場に触れる良い機会になりました。



### 茨城・群馬視察研修

茨城のTファーム、群馬の菜の花・エールを見学。Tファームでは土壤づくりや加工施設の運営を見学し、プロ農家の仕事の意識や専門性、その規模感や経営面でも感銘を受けました。菜の花では月10万円以上の工賃を実現する評価制度や作業工程の工夫に驚き、働きがいや環境整備の重要性を学ぶことができました。



### 沖縄視察研修

ソルファコミュニティ、楽ワーク福祉作業所、みやこ福祉社会を見学。バニラ栽培を通じた地域雇用や、農家との連携による販売体制で利益向上、レストラン運営や園芸事業など、福祉の枠を越えて地域に貢献する取り組みに触れました。また、できないことを工夫で「できる」に変える支援の姿勢や支援環境の整え方、雰囲気づくりでも多くの学びがありました。



## 座学研修

### 自然栽培を科学で読み解く

(講師:弘前大学名誉教授 杉山修一先生)

自然栽培を感覚やデータだけでなく、科学的に理解することを講義で学びました。土壤のpHやミネラル、水はけ、腐植などの数値を客観的にとらえることで、作物が育つ環境を論理的に知ることに繋がります。実際にむもんの畑も数値測定をし、どのような対策が必要なのかなども一緒に考えていただき、これから栽培に活かしていきます。



### 石川県ハーブ農園ペザンの取り組み

(講師:ペザン代表 澤邊友彦さん)

自然栽培で20種類以上のハーブを育てる「ペザン」での商品づくりや支援の工夫を学びました。ハーブティーの試飲や商品の紹介や福祉現場でのノウハウなど、多くの学びがありました。商品への想いもそうですが、利用者さんへの想いや福祉の想いなどむもんも見習っていきたいと思います。



冬は畠の土を整える季節。誌面を編集しながら、むもんの一年の歩みも同じように、次へつながる準備の積み重ねだと感じました。ここに載せた活動のひとつひとつが、利用者さんや地域の皆さんとの笑顔につながっていることを改めて実感します。これからも、その笑顔を大切に発信していきたいと思います。(むもんホーム:平良木)

ひと、  
ひらき、  
mumon  
welfare



# MUMON NEWS

## 2024年度の活動報告会

3月20日、産業文化センターで「活動報告会」を行いました。この会は、1年間の取り組みの成果を、利用者さん、ご家族、そして関係者の方々と一緒に振り返る場として毎年開いています。今年は約120名の方が参加しました。実はこれまでの報告会では、途中で席を立つ方や声を出す方もいて、職員の間では「2時間は少し長いかも」と話していましたが、今回は、みなさん最後まで真剣な表情で発表を聞いていました。壇上には各班のメンバーが順番に上がり、緊張しながらも、普段の活動の様子や自分の気持ちを



そして、連携している農業生産法人みどりの里の野中さんから、ご家族のみなさんに向けてこんなお話がありました。「助かっているから一緒にやっているわけじゃないんです。僕は彼らのことが本当に大好きで、一緒に働くのが楽しいんです。一緒に生きていくことが、何より幸せなんです。だからご家族のみなさんも、どうか安心してください。これからもずっと一緒にやっていきます。そして彼らは、これからもずっと、まわりの人に“ありがとう”と言われるような人生を歩んでいきます。」

この言葉で、「つながり」や「地域で共に生きること」の大切さを、改めて感じることができた時間になりました。会の最後には、「発表できてよかった」「来年はもっと頑張りたい」といった声も聞かれ、みんなが自信を持ち、成長を実感できる時間になったと思います。

## むもんの自家製しょうゆが完成！



健康を支える上で最も大切な食。むもんでは「体にやさしい食を」という想いから、昨年の春に自家製しょうゆの仕込みを開始。添加物の使用をできるだけ控えた食事をめざし取り組みました。約1年かけて丁寧に発酵・熟成させ、手搾りと機械搾りの違いを確かめながら、搾りたての一滴一滴を大切に抽出しました。「こっちの味のほうが好き！」と、利用者さんたちも大喜び。完成した生しょうゆを使い、翌日には椎茸の含め煮やお刺身を昼食で味わい、自家製しょうゆを楽しみました。これからも「食」を大切に、こうした取り組みを続けていきます。

## 切り干し大根づくりがスタート！

むもんでは、利用者さんが強みを活かし活躍できるよう、さまざまな仕事に取り組んでいます。今回、農産加工品のパック製造・販売を行う「マルオカ」さんから依頼を受け、切干大根の加工に挑戦しました。

カットして、運んで、干して、乾いたら回収する。単純な作業ですが、体力も根気もいる仕事です。それぞれが得意な工程を担い、集中して取り組み、どんどん大根が仕上がっていきます。そして、大根4トンを切干大根に加工。

生産者の人手不足に悩んでいたマルオカさんも、「この量が福祉施設でできるなんて…」と驚かれていました。次年度はさらに仕事の幅を広げていきたいと考えています。



## 宮古島でつながる「縁」

3月に利用者旅行で訪れた宮古島で「みやこ福祉会」の皆さんとの交流会が行われました。きっかけは、2月に職員が農福連携視察で訪れた際「ぜひ利用者さん同士でも交流を」と声をかけていただき実現しました。当日は、伝統芸能「エイサー」の披露や、互いの製品交換、音楽に合わせた踊りと、皆さんあつという間に打ち解けて、自然と笑顔で交流を楽しんでいました。

「次回は愛知で会いましょう」と名残惜しそうに手を振り合う姿に、距離を越えて生まれたつながりを感じ、利用者さんにとっても忘れない特別な体験となりました。



ファームパークむもんは農を中心に（ファーム）、誰にでも開かれていて、誰もが心地よく過ごせるところ（パーク）です。自然の中でそのリズムと共にみんなで汗を流し、地域の方と楽しくつながる。今年度はそんなファームパークむもんの活動の様子を紹介していきます。

朝は氷点下の日が多く、干していた切り干し大根が凍ってしまうほどの寒さの日も…。北風でトンネル資材が飛んだり、そんな厳しい冬の中でも、農福師や地域の子供たちは元気です。  
春に向けて、みどりの里の野中さんに畔塗をお願いしたり、晴れ間はトラクターで耕起、皆で力を合わせて溝を掘ったり、土を乾かし、春の畑の準備を進めます。

### 四季の様子

毎週農業実習に来てくれる  
大豊工業職員さんと  
息ぴったりでカブを収穫



菜花は寒い冬を乗り越え、  
春を待ちます



愛知伝統野菜の野崎白菜、  
今年も収穫しました！

切り干し大根は天候をみて  
2~3日干します



### 畠でつながる、 小原寮との交流

12月、小原寮とむもんの農福師が一緒にジャガイモの収穫を行いました。入所施設の枠を越えて、むもんの畠での交流が実現しました。マルチの剥がし方を伝える場面も見られ、違いに刺激を受けながら協力する姿が印象的でした。今後もこうした交流を大切にしながら、つながりを広げていきたいと思います。



### 冬の畠 通信

### 高齢の利用者さんと 楽しむ干し芋づくり

自然栽培のさつまいもを使った干し芋づくり♪  
蒸した芋の皮を一つひとつ丁寧にむき、軒下での天日干しに挑戦するも、乾燥にはムラが…。それでも、自分たちの手で作った干し芋をおやつで食べると「甘くておいしいね」と笑顔が広がり、懐かしさやあたたかさを感じるひとときでした。



### 親子で 人参収穫体験！



冬の親子収穫体験では、農福師が秋に種をまき、丁寧に育てた人参を親子で収穫。子どもたちは夢中で人参を引き抜き、終わりの時間になっても「もっと取りたい！」と収穫を続ける姿が。畠が楽しい場所だと感じ、自然や食と触れ合う時間をこれからも育てていきたいと思います。

### ケアファームでの 大根収穫



この日は、レイズドベッドで育てた大根の収穫。畠が難しかった車椅子の利用者さんも自分の手で大根を抜くことができました！  
このレイズドベッドは「トヨタプロボノ」の皆さん協力によって整備された特別な畠です。収穫では、利用者さんが「よいしょ」と大根を引き抜き、思わずにつっこり。嬉しそうに見せ合う光景に、寒さもわすれて収穫の喜びを感じることができました。



レイズドベッドはこんな畠です



ファームパークむもんの  
Instagramやってます。  
フォローお願いします！



