

# ◆景観づくりへの取組み



広域農道沿いに野沢菜の  
菜の花を咲かせる  
7枚120アール(令和5年実績)



地元保育園児の菜の花摘み

# 農福連携取組みを始めた経緯

①野沢菜漬けの栽培と収穫及び加工は  
ぱぱな農園設立前より伊那食品の社員が楽し  
むために代々引き継がれていた。

その後、取引先に差し上げたところ好評で、  
漬物製造許可を2007年(平成19年)に取得。  
収穫と洗い作業は「結い」により伊那食品の  
各部署からの応援で行っていた。

- ②その後、口コミで販売数が増えたことと漬物加工所が手狭になったことで、2018年（平成30年）に国の産地パワーアップ補助金を受けて新しい農産加工所を造った。
- ③補助金申請時の目標として野沢菜漬けをはじめとする加工品の製造数を増産の必要があったため野沢菜漬け込みの1日当たりの製造数を2倍にすることとなり、人手の問題を考えていたところセルプセンター様から農福連携事業の話をいただいた。

# 野沢菜収穫作業内容

- ①野沢菜を抜き取り、作業台に並べる
- ②株の部分を切り落とす
- ③枯れた葉や草を取り除く
- ④選別した茎葉を紐で結束する
- ⑤近くのトラックに積み上げる

# ぱぱな農園側の準備等対応

- ・アルミ製の作業台
  - ・作業ゴム手袋と蒸れ予防のインナー
  - ・包丁
  - ・寒いときには1斗缶で火を焚く
- 
- ・漬け上がった(1か月半後)製品をお配りして召し上がっていただく

















# 農福連携による野沢菜収穫作業 これまでの実績

年度	事業所数	作業日数	工賃(時給税込み)
令和2年(2020)	5	12	550
令和3年(2021)	6	8	550
令和4年(2022)	8	12	550
令和5年(2023)	9	10	600

# 昨年実績

作業期間 : 令和5年11月24日～12月7日

参加事業所 : 9事業所

伊南桜木園、アンサンブル駒ヶ根、わーく宮田、  
オプションα、伊那ゆいまーる、案山子、  
笑顔の時間、輪っこハウス、コスモスの家

作業工賃 : 1ユニット(利用者3名、職員1名)2,400円

留意事項 :

- ①成果を競うのではなく、丁寧な仕事をしてもらう
- ②楽しく作業をしてもらう

延べ人数 : 約280人

収穫量 : 全収穫量18トンの半分9トン

# 野沢菜の洗いと漬け込み



野沢菜洗い作業



洗い後の菜を樽に漬け込み

# 成果

- ① やりがいがある仕事で事業所間の交流もでき楽しかった。
- ② 工賃向上につながった。
- ③ あらかじめラミネートした写真により、選別の良い例、悪い例を示したことで、昨年と比べてより丁寧に作業をしていただけた。
- ④ 伊那食品社員が農福連携事業を知り、同じ目的に向けて一緒に取り組むことで学びがあった。

# 課題

- トイレはぱぱな農園の事務所を利用することでセルフセンターさんで上履き用にスリッパを用意していただいた。
- トイレまでは車の移動が必要で、往復に15分位はかかってしまううえ、玄関がどうしても土で汚れてしまった。
- 期間中に仮設トイレをレンタルするための費用の助成を要望したい。

# 障がい者就労施設利用者受け入れ 農福連携で野沢菜収穫

伊那食品工業「ぱぱな農園」



野沢菜の収穫をする障がい者就労施設の利用者ら

伊那市西春近のぱぱな農園で、野沢菜の収穫が終盤を迎えている。今季から農福連携に取り組み、障がい者就労施設の利用者を受け入れている同社。天候にも恵まれ、1・2畝に作付けた野沢菜が順調に収穫されている。（倉田高志）

現場では一株ずつ畑から抜き取り、カブを切り落として選別し、結束してトラックに積み込むまでを行っている。障がい者就労施設では今年、新型コロナウイルス感染拡大の影響で仕事が激減しており、サポートで入った施設職員は「外での仕事が得意な利用者もいる。こうして施設外就労の機会をいただけてありがたい」と話す。

伊那市は農福連携事業の本格導入2年目で、今年は受け入れ先の開拓に力を入れている。ぱぱな農園は農業就労チャレンジコーディネーターからの打診を受けて参加を検討。畑の草取りや収穫で施設の人たちの力を借りることにした。青木一夫取締役は「作業が非常に丁寧でありがたい。現場で皆さんの生き生きとした表情を見るのも楽しみ」と話していた。

ぱぱな農園は伊那食品工業（同市）の農園事業で、収穫した野沢菜は社員がお菜洗いをし、漬け込んで野沢菜漬にする。同社によると、改良を重ねた秘伝のレシピで作る野沢菜漬は毎年人気で、今年の仕込み分は来年1月中旬から各地のかんとんぱぱショップに並び、通信販売でも取り扱うという。

2020年12月13日（日）長野日報 掲載

# 令和5年11月25日 長野日報掲載

## 野沢菜収穫 農福連携で作業 ぱぱな農園(伊那) 利用者受け入れ4年目



野沢菜を収穫し、葉の選別やカブの切り落としをする利用者と職員

伊那食品工業(伊那市)のグループ会社「ぱぱな農園」(同市西春近)は、野沢菜の収穫作業を行っている。農福連携に取り組み、障がい者就労支援施設の利用者らを受け入れて4年目。同社によると、10月以降に適度な雨が降ったため順調に生育し、柔らかく良い状態という。社員や利用者らが収穫に励んでいる。

業には上伊那地域の9事業所から利用者と職員が参加。平日の午前と午後に分かれて事業所ごと作業に取り組む。初日は6事業所から利用者と職員計10人以上が参加。農園で野沢菜を引き抜き、カブを切り落とし葉を選別し、数株の束に結束してトラックに積み込むまでの作業を手分けして行った。駒ヶ根市障害者就労支援センター伊南桜木園の指導員中村健一さん(63)は「農作業が好きな利用者も多く、楽しみにしている。事業所同士の交流もでき、工賃

の確保に直結しているのだからありがたい」と話した。同社取締役の青木一夫さん(55)は「各事業所の皆さんが丁寧に作業してくれている。社員が農福連携事業を知り、一緒に取り組むことで学びもある」としている。収穫した野沢菜は野沢菜漬けにする。今季は約18トンを漬け込む予定で、今年の仕込み分は来年1月中旬ごろから各地のかんてんばはショップに並び、通信販売でも取り扱う。1袋(500g入り)税込み820円。(町田陽)

大相撲十一月場所 十三日目

潮海 玉 賢

は、今年5の関係団体が混以上」と同様の「にどごま」具食品と、他県浴場を訪年齢制限たというい、トラ他県と年向で検討対象と湯など。の意見をの上、混配置及びに「公」に「公」ため、来出する意見意(「happyo nagano)「happyo」ドして「happyo」話や口頭

# まとめ

「より良い組織づくり」とは？

当社の伝統では、

- 社員はファミリー（家族）と一緒に
- 結いの精神でお互い助け合う

（大変なことはみんなでやる）

- 社員の幸せが目的

（ありがとうと言われるように言うように）

- 快適な職場づくり

これからも地域の事業所の皆様と共に  
農福連携事業に取り組んでまいります。  
す。

ご清聴ありがとうございました。