# おいも探訪 26

## 農福連携事例「川越いもの子作業所」の希望輝く事業展開

~干し芋製造と川越いもみくじ生産で、いも文化を推進~

川越いも友の会 事務局長

やまだ えいじ 山田 英次

#### 1:はじめに~イモで地域とつながる~

障害者作業所「川越いもの子作業所」は、川越市内の社会福祉法人であるが、川越のイモ文化を舞台にして、いろいろなサツマイモ商品を開発販売し、障害者の働く場を生み出している。主な商品としては、サツマイモ栽培による生芋販売、焼き芋移動販売、いもクッキーやいもパン販売、干し芋製造販売、川越いもみくじ手作り生産など多種である。

市内のイベントにも参加し、積極的に地域とのつながりを深めている。今回は、とくにヒットしている干し芋製造と川越いもみくじ生産について紹介したい。



小林幸路施設長…第4川越いもの子作業所の小林幸 路施設長は、干し芋づくりの総責任者として、原料 の調達から働く障害者への指導や製品の販売など、 幅広い業務を手掛けている。

## 2:川越いもの子作業所とは

正式な法人名は、社会福祉法人・皆の郷(所在地:埼玉県川越市笠幡、理事長・町田初枝)で、そのあゆみは、1986年の川越いもの子作業所をつくる会の発足からスタートした。その当時、川越市内には障害のある人達の働く場がほとんどなく、特に重度の障害のある人達は支援学校を卒業してもどこにも行く場がない状態であった。それを打開すべく、障害者も一人の人間として、地域のなかで働く場(作業所など)や暮らす場をつくり、自立を支援していくことが大きな課題となっていた。

現在、働く場として、多機能型障害福祉 サービス事業「川越いもの子作業所」が市 内に4カ所、川越駅西口近くに販売用の「川



第4川越いもの子作業所とイモ畑…第4川越いもの子作業所内に干し芋工場があるが、施設に隣接して自家のサツマイモ畑がある。

越福祉の店」1店舗とカフェ&ベーカリー「どんなときも」1店舗を運営し、煎餅、うどん、クッキー、パン、干し芋、木工、紙漉きなどの製品を生産し、販売している。そのほか、障害者が一緒に暮らす場としてのグループホーム「ほくほくハウス」を7カ所、入所支援施設「みなのさと」1カ所、生活支援や相談のためのセンター「ほがらか」「のびらか」なども運営し、多岐にわたっている。

川越いもの子作業所を利用している仲間 は230人、生活支援員を始めとする職員は 350人にもなるという。

なぜ、川越いもの子作業所という名称に したかというと、「川越は昔からサツマイ モの産地として有名で、その地域で生まれ た川越育ちの仲間たちという、素朴で親し みやすい意味をこめたからだ」という。

#### 3:第4川越いもの子作業所で干し芋製造

干し芋は、第4川越いもの子作業所(川 越市石田) 内の干し芋工場で製造されてい るが、なぜ、干し芋工場をつくるに至った かを、同施設長の小林幸路氏(48歳)にい ろいろと聞いた。小林施設長は、2000年に 大学を卒業後、いもの子作業所の職員と なった。はじめは第2いもの子作業所や第 1いもの子作業所で障害者の働くための支 援活動などを行ったが、2016年よりの第7 期将来構想委員会に参加。将来構想委員会 は、5年ごとに設けられ、職員や父兄等の 約20名により新たな事業計画が話し合われ る。第7期の委員会では、障害者の学校卒 業後の行き場がまだ不足していることか ら、第4川越いもの子作業所の建設が計画 された。



仲間たちとイモ掘り作業…施設の仲間と共に、秋に 自家の畑でサツマイモの収穫を行っている。

そのプロジェクトでは「自分たちで生産した野菜で川越特産となるような加工製品を作業所で作りたい」ということになった。 当時、いもの子作業所では、笠幡の自家の畑で各種の野菜(ジャガイモ、サツマイモ、玉ねぎなど)を栽培していた。それで加工製品が作れないかと考えたという。

はじめはポテトチップスを作業所で製造しようと考え、まず埼玉県の八潮市にあるポテトチップス製造会社の「菊水堂」に見学にいったという。ポテトチップスの製造はすべて機械化し、オートメーション化されており、汚水処理施設も必要で、障害者が仕事として作業する場がなく、向いておりないと思ったという。次に、サツマイモの菓子をつくろうと考え、川越市内の芋菓子すべてを集めて、実際に食べて検討を行った結果、干し芋のみは県外産で、川越地方で作っていないことがわかった。そこで、実際に茨城県内の干し芋生産農園へ見学にいき、その作業工程をみて、干し芋製造は



干し芋製品…川越いもの子作業所で生産された干し 芋製品は、川越市内の協力店舗や、イベントなどで 販売されている。

人の手が必要で、これは障害者の仕事に向いていると感じたという。また、黄金色の美味しい干し芋をその場で食べ、これは老若男女に売れると直感したという。早速、干し芋機械メーカー「茨城店舗設備(水戸市)」を教えてもらい、干し芋工場を建設することを決めたという。その後、後援会や理事会、多くの父兄の力で建設資金のための国の補助金や寄付金・協賛金集めの運動、クラウドファンディングなどを行い、総事業費4億3千万円をかけ、2021年7月に干し芋づくりを主体とした第4川越いもの子作業所を開所した。

現在、20名の障害者の作業員、パート・職員12名により、年間を通して生産を行っているという。生産能力としては、1日1トンの生いもを処理できるが、まだ1日200キロ程度の処理にとどまっているという。原料となる生いも「べにはるか」は、隣接する自家農園で3トンほど栽培しているが、ほとんどは茨城の業者より仕入れているという。製造した干し芋は、現在、川越市内の7カ所の店舗等で販売して、とて



干し芋づくり…蒸かしたべにはるかの皮むき作業。



干し芋づくり…平切りした蒸かし芋を、すだれに並べる作業。

も評判はよく、売れ行きは好調とのことである。

これからの目標は、生産量を増やすと共に、川越地方で原料となるべにはるかをなるべく調達できるように、生産協力してくれる農家を増やし、自分たちも良いサツマイモが栽培できるように勉強していきたい

という。またSNSのインスタグラムを使っての情報発信にも努め、閲覧数が650万回を超える干し芋加工動画もあるとのことである。

### 4:川越いもみくじ手作り生産の取組み

川越いもみくじを作ろうと発案したの は、川越氷川神社の山田禎久宮司であった。 川越観光協会の副会長でもある山田宮司 は、神社は古来、地域のなりわいを支える ことが大切な役割と考えると同時に、参拝 客が川越いもの歴史に親しみつつ、地元の 川越いも文化の振興に協力できればと考え ていた。2020年春頃に、川越サツマイモ商 品振興会の事務局を務めていた私(山田) に相談がまず寄せられた。しかし、当時、 新型コロナウイルスの感染拡大期であった ため、一時、進行を中断せざるを得なかっ た。だが、第3いもの子作業所が、牛乳パッ クを原料にして紙漉きの葉書や便箋等を手 作りで製作していたのを知っていたため、 施設運営の全体的な責任者の大畠宗宏施設 長に、機会をみて話を持ち込んでみた。大 畠施設長からは、すぐに「ぜひ、やらせて いただきたい」との返事であった。しかし、 どのような形状や色合いのものがふさわし いか、まったく見当がつかなかった。大畠 施設長と担当職員と私とで、何回かイメー ジを出し合う試作の検討を半年間ぐらい行 い、2022年春にやっと山田宮司に第1回の 試作品をプレゼンできる機会を得た。その 後、7~8回、山田宮司をまじえた試作品 の細かい検討会を重ね、2023年9月にやっ と形状や色合い、くじの引き方、生産体制 などが決まった。

氷川神社での正式な頒布スタート日は、



川越いもみくじ…多くの試作や検討を経て、約3年の月日をかけ、川越いもみくじは誕生した。



いもみくじ製作の作業…いもみくじは牛乳パックを紙粘土状にして、障害者が連携チームとなってひとつひとつ手作りで作られている。

同年の12月1日の「いも神事"献芋式(けんうしき)"」からであったが、参拝客の女性からは、とても可愛いということで、すぐに人気となり、SNSで評判となった。また、製作側のいもの子作業所にも活気が出て、重度の知的障害などがある20~70代の通所者や入所者約30人が生産にかかわり、「自分たちがいもみくじを作っているんだ」という意識がうまれ、モチベーションが上がっていったという。障害者が、毎週1400個を神社の社務所へ、直接、納品しにも行っているが、そうしたことも大変う



いもみくじスタート…2023年12月1日の「いも神事 "献芋式"」より、正式に川越氷川神社にて登場した。

れしく元気がでてきているという。

この川越いもみくじは、地元のスーパーマーケット等が牛乳パックの提供を行い、時には障害者の父兄も生産の作業協力を行い、そのパックのリサイクル紙粘土とアクリル絵の具で、ひとつひとつ手作りで製作されている。よって、不揃いではあるが個性あるものになっている。いもみくじの中には通常のおみくじが入っているが、その他に番号が印刷された紙が入っていて、その番号に合う「サッマイモ豆知識といも言

葉」が書かれた短冊を社務所にてもらえる ようになっている。これも、いままでにな いオリジナルなおみくじになっている。

いずれにしても、女性からは「可愛いおいもみくじ」として評判で、川越いも文化を象徴するヒット作となっている。

### 5:今後の川越いもの子作業所への期待

取材を通して感じたことは、川越いもの子作業所として、干し芋については生産能力を上げると共に、消費者に愛されるために品質も向上させていく努力が必要と感じた。原料調達法などの課題もあるが、地元の川越地方の生産者や関係者との連携を強めることが重要であろうと思った。また、川越いもみくじについては、川越氷川神社とのコミュニケーションを大切にして、参拝客の女性目線を常に意識していくことが重要かと思われた。いずれにしても、最福連携は大きな課題である。川越いもの子作業所の取組み事例が、他の地域の参考になることを大いに期待したい。