

活動
理念

「おにの家」という名は、浜田広助の童話
「泣いた赤おに」に由来。
「ノーマライゼーション社会をめざして、
ハンディのある人もない人も共に働く」

■ PROFILE

特定非営利活動法人 おにの家 (H18.4.3認証) 埼玉県熊谷市
代表: 尾島茂 支援スタッフ35名 グループホーム入居者15名
おにっこハウス利用者15名

■ 事業概要

味噌製造・養鶏・直売所・カフェレストラン・ワークショップの開催
就労継続支援B型事業所: おにっこハウス
グループホーム: ハイツ桜ヶ丘 過半数は知的障害者、精神も数名

■ 地域の現状

ハンディのある人もない人も「一緒に働ける場、気軽に遊びに来られるところを作ろう!」と1987年に小さな味噌屋を始めたのがおにっこハウスの始まりだった。
埼玉県熊谷市は味噌の原料となる大豆の産地であった。グループホームは地域の中に根を張り自分なりの生活＝人生を作れる場所を目指して、オープンした。作業所の生産活動は、喫茶・店舗班、味噌仕込班、味噌・光景班などに分かれる。全体の運営は6名の理事からなる理事会を中心に、出志者(おにの家用語で出資者のこと)、地域のボランティア、商品購入者などによって支えられている。

■ 農福連携をはじめたきっかけ

地元の鉄道マンだった尾島氏は音楽仲間と一緒に福祉施設を回る音楽ボランティアを続けているうちに、障害者と働ける場所を作ろうと一念発起。1987年、尾島氏、障害当事者、ボランティア仲間と一緒に味噌造りをはじめたのがスタートだった。当初は尾島氏の個人事業としての経営だった。
味噌に着目したのは尾島氏の祖母の手作り味噌の味がよく、これなら商品化できるのではないかとい

ここがpoint!

●「施設らしくないかたち」を理念に、
利用者と地域住民の垣根をなくす
付加価値の高い手づくり商品により、
顧客の共感を創出
●利用者に適した仕事づくり、
運営維持のための経営多角化

う見込みであった。当初「おむすび長屋」の指導も仰いだ。当時、政府は減反政策をすすめており、地元農家は転作として大豆を栽培していた。そこで地域の農家から大豆を購入し、農家を支援することにもつながった。それだけでは経営が安定しないため、平飼いで養鶏をはじめた。

■ 沿革(画期区分)

昭和62年(1987) 味噌製造スタート
平成8年(1996) 「小原ホーム」開所(※現在閉鎖)
ホームでは入居者が交代で料理をするという珍しいスタイル
「おにっこハウス」開所。
手づくり味噌や地卵をはじめ、近隣の福祉施設や農家の野菜等の販売も行い、コミュニティレストランとして機能している
平成9年(1997) 「こうなん福祉作業所」として再出発
平成18年(2006) グループホーム「ハイツ桜ヶ丘」開所
平成27年(2015) 借用期間が切れたため現在地に移転・新築
県産材を使った木造建築で「埼玉県産木材利用事例集」にも掲載
平成30年(2018) 「小原ホーム」の老朽化に伴い「ハイツ桜ヶ丘第2」開所
現在の売上はカフェ5,500万 味噌2,500万 養鶏1,100万程度に発展



■ おにの家のマッチングストーリー

「施設らしくないかたち」を理念に

理念は「あまり大きな集団ではなく、小回りのきく小さな集団で、地域の中で普通に暮らすことのできる施設らしくないかたちをめざしている」。

味噌造りは根気の要する作業に適した人や単独での作業に適した人が担当し、養鶏は養鶏場の清掃から給餌、採卵、洗浄、卵の配送までを利用者が担当(卵の検品や代金回収は職員が担当)している。

やがて、営業の大事さに開眼し、卵の配送等を開始した。当初、卵の配達には尾島代表のご子息が保育園勤務だったことを活かして子どもの送迎ルート上で販路を開拓し、少しでも燃料費や人件費などに無駄のない方法を試行した。今でもそのルートは販路の一つとして残っている。

無添加の味噌づくりと養鶏・自然卵

「味噌づくり」では添加物を使わず、国産米、大豆、大麦、赤穂の天塩、手作りの米麹、麦麹を使い、薪でゆっくり炊きあげた大豆を使い、大手の市販品と異なり発酵を止めずに、ゆっくり熟成させる。味噌の製造量は年間約30トン（2017年現在）。

「地卵」も小屋内での自然養鶏で消費者の評価も高い。2017年で約1800羽。緑餌と小麦、米ぬか、海藻などを与えており、殻が固く黄身のしっかりした卵が採れ、利用者のやりがいともなっている。

「おにっこ応援団」「出志者」と「お花の会員さん」

おにっこハウスの広報紙「おにっこハウスのあれこれ」購読をきっかけに活動支援してくれる個人・団体を「おにっこ応援団」「出志者」と呼び、合計5〜6,000万円の出資金を受け取っている。また、3種類7〜8本の切り花を1,500円で月2回配達される定期購入に参加することで、おにっこハウスの活動を応援できるシステムを構築した。



地域の人たちの廃棄物を有価物として活動費に還元

地域住民の生活で発生する古紙やアルミ缶等の有価物を、おにっこハウスの回収所に持ち込んでもらい、おにっこハウスが換金して運営資金に充当するという、地域の方が気軽に参加しやすい取り組みも行っている。

コミュニティレストランに成長した「おにっこハウス」

日・木曜定休のコミュニティレストランであるおにつこハウスは、毎月1回お味噌の日、毎週火曜にはお米10%割引、毎週土曜にはお味噌10%割引、水曜にはケーキセットサービスなどイベントを細かく設定し、集客と購買につなげている。

おにっこハウスのレストランでは、特製ランチ・弁当。自家焙煎コーヒー・ケーキまで、すべて手づくりの工夫をこらし日替わりで提供している。店内では、味噌、卵、施設で手作りした製品（手芸品、菓子、木工品など）の他に、近隣の農家の野菜、豆腐、酪農製品の販売も行っており、地域の交流拠点になっている。新しい建物にあってからは味噌加工所も併設され、味噌のファン向けの味噌仕込み体験教室も開催され、利用者と地域住民の交流の場にもなっている。

自社の味噌を活用した新商品を地元企業で製造

自社で加工をすると各種製造業の許可が必要だが、自社の味噌を使った商品を外部に加工してもらうことで、食品衛生法の問題を回避し、地域とのつながりも生まれる好循環が生まれている。

熊谷市を代表する「おにっこまつり」

おにっこまつりの後援を熊谷市が行い、地域を代表する祭りになっている。通常は施設で行うイベントが多いが、このイベントは公共の熊谷市江南総合公園を利用して行われ、出店が110店を超えることもある一大イベントである。このような地域密着型の活動により、おにっこハウスの地域定着が果たされている。

■ おにの家のマッチングポイント!

1 マッチングの形態

利用者の個性に合わせ労務を振り分けている。おにっこハウスの個々の作業は、ていねいな繰り返し作業で、シンプルに徹している。味噌造りも養鶏も製品の成長や生き物と心をかわす作業となっており、おにっこハウスの利用者にとってもスタッフにとっても心身の健康を保つことに役立っている。商品の販売益で利用者の報酬が全国平均よりも高く、それが余暇の充実にもつながり、労働意欲の向上にもつながっている。

2 その発展過程

手づくり味噌から始まり、養鶏・自然卵、コミュニティレストランから直売所へ。利用者に適した仕事づくり、運営維持のための経営多角化を図るうち、自然と現在のかたちへと発展した。

3 行政による財政的・人的支援

行政からはおにっこまつりの会場として公園の提供などを受けている。また、おにっこハウス建設時には県産杉使用により林野庁の補助金を活用し、財政的には地域活動支援センターの運営委託費は（熊本県などでは360万円だが）埼玉県では重度加算も含めると840万円と地域的に障害福祉に手厚い自治体であるため、様々な面で他自治体よりも財政・人の支援に恵まれている。その他、日本財団や赤い羽根共同基金からの補助金や助成金を活用し、政策金融公庫・埼玉信金・東和銀行からも融資を受けている。

4 農業関係団体・福祉関係団体との連携形態

おにっこハウスの直売所に出品している協力農家の一軒は、就農のためおにっこハウスの近くに移住し、付近に点在する休耕地を借り集めて農業を始めた。顧客の注文に応じおにっこハウスの味噌や卵も同梱して発送する。養鶏の施設では緑餌として畑に残った野菜（キャベツ・小松菜・白菜・ホウレンソウ）を近隣農家からもらい受け、有効活用されたと喜ばれている。レストラン「おにっこハウス」では自社商品の他に全国の福祉施設の製品や地域の農家の農産品、フェアトレード製品の販売も行っている。味噌原料となる大豆は、等級制度の問題と地域でも新鮮な大豆を使うために、1月以降は農家から直接、冷蔵保管になる時期には冷蔵庫のあるJA埼玉から購入している。

5 マッチングの対象

地 域：埼玉県熊谷市
品 目：味噌・自然卵
利用者：知的(過半数)、精神

6 コーディネイターの育成方法

おにの家で働く利用者も職員も、おにっこハウスを「職場」と呼び、作業ではなく「仕事」と言う。ノーマライゼーションの理念通り、障害者と職員の垣根がなく、共に一緒に働く仲間であり、共生社会が構築されている。おにの家の活動にふれて、その理念に共感した人物が事業承継者候補となりつつある。

