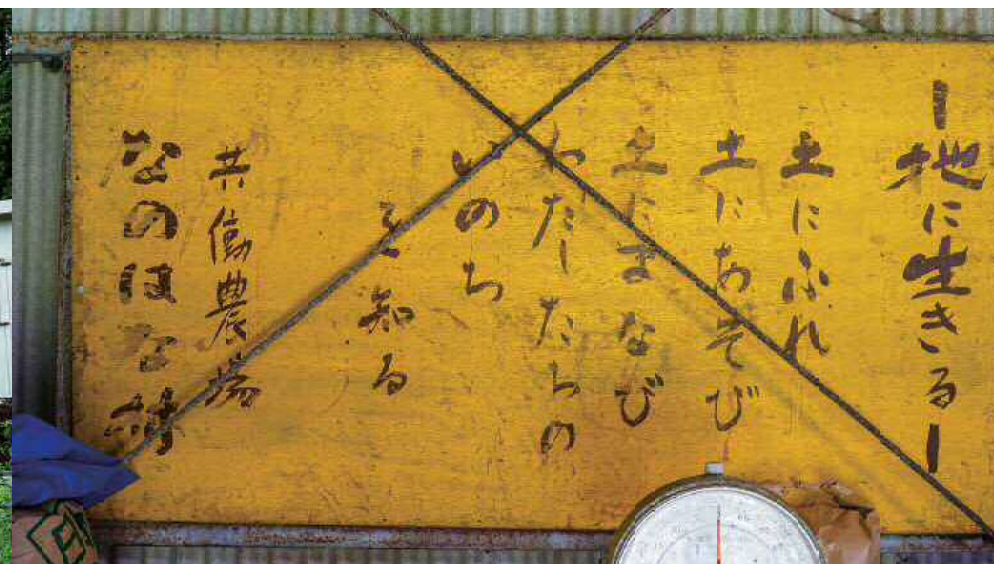


活動
理念

「このまちで いきいきと だれもが あたりまえに」

PROFILE

理事長：藤崎芳洋 副施設長：藤崎大地

しょうがいのある人も、ない人も、いろいろな人が、しごとやくらしを支え合って、楽しく生きていける、そんな町を、わたしたちは願います。なのはな村は、地域と共に育つ社会福祉法人を目指しています。

事業概要

多機能型（生活介護・就労継続支援B型・就労移行支援）

田舎住宅：共同生活援助 むすび相談室：特定相談支援事業所

主にB型利用者の作業所として農業（野菜栽培）、養鶏、食品加工、レストラン運営、施設外就労など。

地域の現状

1987年の「共働農場なのはな村」設立時には近隣に障害者施設や作業所が一切なく、支援学校卒業生の受け皿もなかった。当初は法人格もなく十分な福祉的支援もできなかったが、1993年に都城市長に福祉施設建設のために市の所有地の貸与を嘆願したところ快諾され、山奥から町の中に「なのはな村」の拠点が移り、誰もが楽しく生きていける場所づくりが、住宅街の一角で再スタートした。（その後、市から土地を買い上げた）



農福連携をはじめたきっかけ

「一太陽と土と水の自然の恵みを受けて咲き集い空を明るく染めるなのはなのようにー」

精神科病院の補助看護師や入所授産施設の指導員として使命感に燃えていた藤崎氏は、長崎県の近藤原理氏主宰の「なずな園」の理念に触れたことがきっかけで、当時日本で全国的に普及しようとしていた山奥に障害者を隔離するコロニー型の障害者福祉との決別を決意。

自給自足ができればこわいものはないと、中島正氏に自然卵養鶏法を日本有機農業研究会に農業を学び、福祉施設職員と入所者という関係ではなく、寝食を共に働く仲間として集まった10人で1987年の冬に「共働農場なのはな村」を旗揚げしたのが、なのはな村の農福連携のはじまりだった。

農場は山間にあり、豊かな自然環境に恵まれているが、獣害もあるため番犬を複数飼っている。鶏舎建設の際には左官が得意な利用者の父親が手伝うなど、文字通り「共働農場」として皆の力を結集して発展してきた。自分たちで掘った用水路からの水をたたえる田んぼでは合鴨農法が行われ、タニシが除草するなど自然の力を最大限活かした農業を行っている。「一人で百の姓をつかさどる力はないけれど、百人の思いで一人の百姓には近づけるかもしれない」それが藤崎氏の出発点であった。

沿革(画期区分)

- 昭和62年(1987) 共働農場「なのはな村」設立
- 平成5年(1993) 小規模作業所「なのはな村」設立
- 平成16年(2004) 社会福祉法人設立準備委員会発足
- 平成17年(2005) 社会福祉法人「なのはな村」設立認可
- 平成18年(2006) 知的障害者通所授産施設「なのはな」事業開始
- 平成20年(2008) 食品加工室(2室)、ワークトレーニング室を増築
- 平成21年(2009) 障害者自立支援法に基づく指定障害福祉サービス事業所「なのはな村」事業開始
- 平成23年(2011) 「げんきなごはん なのはな食堂」都城市総合文化ホール内にオープン
- 平成24年(2012) グループホーム・ケアホーム事業開始(定員6名×2棟)
- 生活介護事業所「ひだまりの家」として民家を借り受ける
- 平成26年(2014) 特定相談支援事業所「むすび相談室」事業開始



共同での農生活から、農業を軸とした多機能型へ

自社の自然卵の販路開拓として地元の自然食品を扱うスーパーに営業したところ大好評となり、支店分含め週6回の納品をするまでに成長。現在では直販や自然食品店への卸などの需要を満たす量を確保できていないため、養鶏事業規模拡大を検討中である。そして卵の配達にはB型ではなく生活介護事業へ委託し、利用者はドライブを兼ねて楽しく配達に参加している。

自給目的からスタートした農業であるが、利用者の労務を多様化したいなど副次的な理由もあり製造した梅干し・高菜漬け・らっきょう漬け・はりはり漬けなどが想定以上に好評だったため、必然的に6次産業化の実践へと発展した。

また、小規模農家や生産組合より加工受託しジャムや余剰野菜の加工などによって収益化し、ごぼう茶の生産は「なのはな村」の主要作業に成長している。また、そのようなごぼうの加工は利用者がすべて手作業で丁寧に行っている。

現在は2箇所でレストランを運営し、事業所併設のレストランは「畑のテーブルSai菜」という名称で、市街地の住宅地の中で営業している（現在休業中、再オープン予定）。店内は山から切り出した枝がついたままの樹木を使うなど特徴的な木造建築で、「種からテーブルまで」をテーマにした農園直結レストランの特徴を表現している。メニューは、完全無農薬栽培の野菜と、自分たちで水路から開拓した水田で作る合鴨農法のお米、独自ブレンドの餌を与えられた健康な鶏が産む有精卵などを中心とした、化学調味料・保存料無添加の心と体に優しい料理を提供している。

もう1件は、都城市総合文化ホールにあった高級レストラン跡を居抜きで借り受け、自然食のビュッフェレストランとして繁盛している。ここでは一律800円と安価で市民からも好評。店舗の休日は支援学校の生徒らが町の飲食店で食事をする体験学習の場としても利用され、働く利用者も自力通勤を義務づけられており、ここで働きたくてバスの乗り方を覚えるなど、多様な利用者が輝く場となっている。



1 マッチングの形態

スタッフ・利用者・その家族などと話し合いながら作業内容を検討している。当初は、自給自足であれば利用者も自由に作業できるだろうと自給的農業を始めるが、やがて農業技術向上のために専門家に師事。鶏の餌も自ら配合して給餌している。

家族と利用者が一緒に農場横にある住宅で寝食を共に自給農生活を始める。障害者自立支援法が施行される際に小規模作業所から社会福祉法人化へ。都都市の協力により市内の住宅地に本部設置。総合文化ホールの居抜き物件で自然食ビュッフェレストランを始める。自然食品を扱うスーパーや個人へ自然卵を販売。結果的に、利用者労務の多様化を果たした。

市による本部の土地を無償利用。国の補助事業等。

全国自然養鶏会の中島正氏より自然卵養鶏法を学ぶ。日本有機農業研究会にて有機農法を学ぶ。

地 域：宮崎県都城市

品 目：農場150a、水田60a、鶏舎50坪、
：梅、ブルーベリー、栗、アケビ・花オクラ、
金ごまなど

利用者 知的・精神・身体

定期的な話し合いにより作業内容を検討。

