

指定障害者支援施設 ころみ学園（社会福祉法人ころみる会）

ーココ・ファーム・ワイナリーとの有機的な結び付きによるワイン用ぶどうの生産ー

1. はじめに

指定障害者支援施設「ころみ学園」は、障害者の農業分野への本格進出の草分け的な存在である。初代の園長と彼が勤めていた中学校の特殊学級の生徒達が 1958 年に山林を開墾しぶどう畑を作ってから、既に 50 年を超える歴史がある。その間、有限会社「ココ・ファーム・ワイナリー」を設立し、「ころみ学園」で生産されたぶどうを用いてワインを生産・販売し、国際的にも高い評価を得るに至っている。本稿では、このような「ころみ学園」における農業と農産物加工の一体的な取組について紹介する。

2. 施設の沿革と事業概要

（1）施設の沿革

1958 年に、当時中学校の特殊学級の担任であった初代園長が、当時の生徒達と共に、勾配 38 度の急斜面を開墾し、ぶどう作りを開始している。その後、開墾面積は 3 ha にまで拡大し、ぶどうの生産が次第に本格化していったが、11 年後の 1969 年に、中学校を辞した初代園長の下、30 人定員の施設が竣工し、知的障害者更生施設としての認可も下りて「ころみ学園」が開園した（同時に設立された社会福祉法人「ころみる会」が運営）。

その後、1980 年には、「ころみ学園」の考え方に賛同する園生⁽¹⁾の保護者の出資金 2 千万円により有限会社「ココ・ファーム・ワイナリー」が別途設立され、翌年、酒造免許を取得している。当初は、「ころみ学園」が自ら酒造免許を取得する計画であったが、「補助金の対象となっている「ころみ学園」が酒税を納めることになるのは問題」との指摘が税務当局よりあり、別法人として「ココ・ファーム・ワイナリー」を立ち上げた。同ワイナリーが「ころみ学園」から原材料のぶどうやシイタケを仕入れて、ワインへの加工・販売、シイタケの販売を行い、また、「ころみ学園」の園生の活躍する場所も適宜提供している。同ワイナリーは、その後、契約栽培やぶどう畑の借地により原材料となる優良なぶどうを確保しながら、醸造技術も改良し、ワインの品質を向上させている。なお、「ココ・ファーム・ワイナリー」で生産されるワインは、2000 年の九州・沖縄サミットの晩餐会、2008 年の北海道洞爺湖サミットの首相夫人主催の夕食会で使用され、国際的にも高い評価を得ている。

(2) 事業概要

1) こころみ学園

こころみ学園の園生は平成 23 年現在 134 人。入所者は 94 人で、ショートステイが 10 人、足利市内にある 7 ヶ所のケアホームからの通所者が 30 人となっている⁽²⁾ (第 1 表)。男女の内訳は、男性 88 人、女性 46 人となっている。

1969 年の施設立ち上げ当初は、園生 30 人、職員 9 人でスタートし、その後、1972 年には施設増設により園生が 80 人に増加し、2000 年には老朽化した施設の建て替えにより、入居者が現行の 90 人規模となっている。施設の歴史が長いので、最高齢が 89 歳、入所者の平均年齢が 51 歳と高齢化が進んでいる（これまで入所者で亡くなられた方は 26 人）。園生の障害については、知的障害がほとんどで、うち 25 ～ 26 人の園生が自閉症、5 ～ 6 人の園生がダウン症である。精神障害者には集団による共同生活が苦手な人が多いため、若干名にとどまる。これに対して職員は常勤 47 人（うち 6 人は特殊学級やこころみ学園の卒業生が準職員として勤務）と非常勤職員 28 人の合計 75 人が勤務している。非常勤職員のうち炊事を担当する 11 人が地元雇用のほか、ケアホームで園生の面倒をみる世話人は常勤 7 人、非常勤 4 人の合計 11 人が地元雇用となっている。

第 1 表 「こころみ学園」および「ココ・ファーム・ワイナリー」の人員構成
(平成 23 年)

こころみ学園			ココ・ファーム・ワイナリー	
園 生	134	園 生	(15)	
うち入所	94	} 派遣され作業に従事	→	(15)
通所	30			
ショートステイ	10			
職 員	75	職 員	31	
うち常勤	47	うち常勤	23	
うち元園生等	6	非常勤	8	
非常勤	28			

資料：聞き取り結果、ホームページ情報より農林水産政策研究所で作成。

学園のぶどう畑については、現在、施設に面した山の斜面にある畑 3ha のほか、佐野市内にも 1989 年に 1.5ha の山を開墾した畑を持っているほか、近隣の休耕田も 0.5ha 借地しており、ぶどうの収穫面積は全部で約 5 ha となっている。

園生が実施している作業は、ぶどう園の管理・収穫作業、原木を使ったシイタケ栽培（年間 4 ～ 5 トンの販売量）、山林除抜、間伐、植林、下草刈りの作業を約 20ha（この作業を行う中でしいたけ栽培用の原木を確保している）地域の林家から請け負っている。また、2000 年には敷地内に作業所を立ち上げており、金属を扱う製造業の下請け作業、箱折り、ハンガーのリサイクル（ハンガー磨き）、炭焼き機で作った炭等を使った自主製品の制作等も行っている。



一番最初に開墾されたぶどう園（上部は45度の斜度、下部は38度の斜度がある）

ワイン用ぶどう及び原木栽培シイタケは「ココ・ファーム・ワイナリー」に販売しており、近年、ワイン用ぶどうが年間 500 万円前後、原木栽培シイタケが 400 万円前後の販売額で推移している（第2表、第3表）。

ワイン用ぶどうについては、最盛期の平成元年頃には、自己の畑 6 ha のほか、米国カリフォルニア州ソノマに 5 ha の畑を借りていた。しかし、園生や職員の老齢化もあって、現在は上記のような生産規模に落ち着いている。また、シイタケについても、売上高が

第2表 ワイン用ぶどうの販売実績の推移

	2007年	2008年	2009年
販売数量(kg)	17,960	10,199	13,463
単価(円/kg)	300	500	360
販売額(千円)	5,388	5,099	4,850

資料:こころみ学園作成資料より

注:単価が毎年違うのは、こころみ学園の一定量の収入を確保するため、こころみ学園とココ・ファーム・ワイナリーが単価を決定するため。

第3表 シイタケの販売実績の推移

(単位:千円)

	2006年	2007年	2008年
生シイタケ	2,890	3,638	2,930
干しシイタケ	768	831	741
合計	3,658	4,468	3,671

資料:こころみ学園作成資料より

1200 万円という時期があったが、その後、扱う原木を減らして、現在は生産規模を 1 / 3 に縮小している。

以上のような作業を行っている結果、就労活動事業における販売等による収入は年間 9 百万円から 1 千万円となっている。園生が受け取る工賃は、一人当たり年間 10 万円を目指しているが、平均で年間 5 ～ 6 万円、特別賞与等の対象となるような額の多い園生で年間 8 万円程度となっている。

なお、福祉活動事業の支出に占める人件費比率は 86 % となっている。

2) ココ・ファーム・ワイナリー

有限会社「ココ・ファーム・ワイナリー」の従業員は、1980 年の創業時には 13 人であ

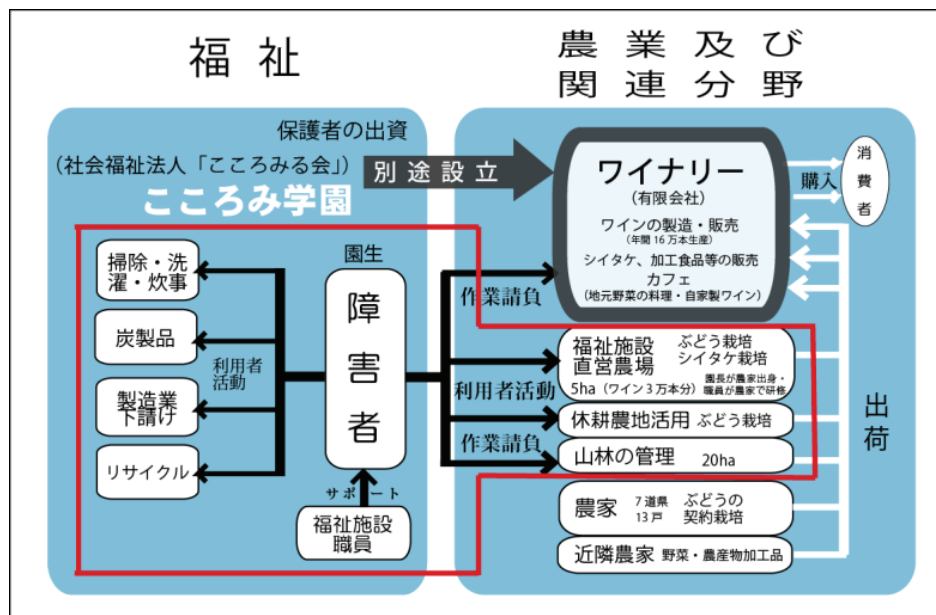


山の斜面を掘って作られたワイン貯蔵庫

ったが、その後、生産規模が増大するにつれ増加し、現在は 31 人が勤務している。31 人のうちの 18 人が地元採用となっている。現在、同ワイナリーの取締役を勤めている米国人の醸造技術者が、1989 年に来日し、ワインづくりの指導を行ったのが、今日の高い水準のワイン生産に結びついている。この技術者以外にも、現在はワイン製造の専門家が 8 人勤務しており、ワインの品質の維持・向上に努めている。

また、ワインの製造工程に適応できる「こころみ学園」の園生が 15 人ほどワイン作りの工程に従事している。加えて、同ワイナリーには、ぶどう畑の作業を行うスタッフが 3 人いて、この 3 人と「こころみ学園」の園生が共同でぶどう畑を管理している。

ワインの生産量は年間 16 万本。このうち借



第 1 図 「こころみ学園」における園生の農業及び関連分野への関わり

りている畑も含めて自家畑のぶどうから作られるワインが 3 万本（全体の 18 %）。後は、契約栽培農家からのぶどうで作られている。同ワイナリーでは、ワインの製造・販売のほか、原木栽培シイタケ、椎茸スープ、ジャム、ベーグル、チーズ、オリーブオイル等の加工食品やワイングラス、ワインクーラー等のワイン関連商品を販売している。地元野菜を使った料理と自家製ワインを提供するカフェもある。

2008 年 7 月～ 2009 年 6 月の 1 年間における総売上高は約 5 億円であり、そのうち自家

製ワインの売上高が 60 %を占めており、残りの 40 %がカフェやその他の商品の売上となっている。

「こころみ学園」との関係では、当期製品製造原価、商品仕入、人件費のそれぞれ一部が同学園の就労活動事業の収入を構成している。

3. 農林業関連事業での障害者就労の実態

(1) ぶどう及びシイタケの栽培を選択した理由

初代園長が、知的障害者の仕事としてぶどうやシイタケの栽培を選んだ理由は、川本敏郎〔1〕によれば、「手足の機能訓練の目的と同時に、人手が足りない山と農村こそ彼らの生きる場所だと考えたからだ。働き手がどんどんいなくなっている山や農村なら、うまく指導さえすれば、彼らでも働ける余地は十分にある。そうした仕事によって、知的障害者が働きながら生きがいを見つける道筋をつけたらいいのではないかと園長が考えたためである。また、栽培するものとしてぶどうが選ばれたのは、施設関係者からの聞き取りによれば、①トマトやきゅうりでは草と間違えて一緒に刈られてしまうが、木に実る果実はそうしたことがないこと、②当時は昭和 30 年代で、果実はまだ珍しかったこと、③果実なら何か実るし、直ぐに食べられること、④手間がかかって、面倒で、一年中やりきれない仕事があること、⑤痩せた急斜面でも作れること等を勘案した結果であった。また、ゆくゆくはぶどうでワインを醸造する可能性も視野に入れていたと言う。

他方で、シイタケについては、同じく施設関係者からの聞き取りによれば、①シイタケが当時、地域の地場産業で盛んに生産されていたこと、②ぶどうと並んで貴重な資金源となることが期待されたこと、③年中仕事があり、知的障害者でもできる作業が多いこと等が生産を始めるきっかけとなっている。

(2) 園生の作業分担の特徴



菌が着床され山中に運びこまれたシイタケの原木

「こころみ学園」では、障害が重度であったり高齢のため生活介護の対象となっている園生以外は、全ての園生がその障害の特性に適した仕事を担っている。通常、男性はワイン用ぶどうの管理・収穫作業、シイタケ栽培用の原木運びを担当し、女性は入所者の衣服の洗濯、炊事等を担当している。また、施設の清掃は全員で分担して実施している。一方で、収穫期等の繁忙期は、働ける園生全員で作業を行っている。

作業の詳細をみると、それぞれの能力や適性に応じて分担が決められており、例えば、原木運びをできない園生は山の上で空き缶を叩いてカラスを追い払う仕事をし、高齢化等で体力を使う作業を行えない園生は作業所での組み立て作業や細工の作業を行っている。自閉症の園生の一部は、その障害特性を活かして、ぶどうのつる切りやワインの瓶詰め行程におけるコルクかすのチェックを行っている。また、ワインの封入作業等を得意とする人もいる。このように、それぞれの園生の障害特性を踏まえた作業分担が行われており、重度の障害者も、やり甲斐を感じることができる仕事を持っているのが、「こころみ学園」の大きな特徴となっている。

また、シイタケ栽培における原木運びは、手足に不自由がなければ誰でもできる作業であるが、取り組んでいる人のキャラクターが出るので、根気があるかどうかというような仕事の適性を判断するために、新しく入園してきた園生にまずやらせよう作業となっている。

(3) ぶどう栽培における作業

ぶどう畑では、肥料をやるための穴掘り、枝の剪定、草刈り、虫取り、ぶどうの房への笠掛け（15 ～ 20 万枚）、つるきり⁽³⁾ 等の管理作業を行っている。鳥にぶどうを食べられないよう山の上で空き缶を叩いて威嚇するのも管理作業の一つである。そして、収穫期の収穫と選果も園生が中心になって行っている。このほか、埼玉県との契約農家の収穫を園生が手伝いにいくこともある。なお、近年は園生の高齢化が進展しているので、高齢な園生でも作業ができる平地のぶどう畑を探している。

(4) シイタケ栽培における作業

シイタケ栽培⁽⁴⁾ については、山で切り出された原木を施設まで降ろし、菌を着床させた原木を山中に運び込む作業のほか、春と秋の年間2回の収穫作業、春収穫したシイタケの天日干しによる乾燥しいたけ作り、袋詰め作業等を行っている。地場産業のシイタケ作りが盛んな時代には、シイタケの生産者の原木運び等の手伝いにも行っていた（現在は、高齢化で多くのシイタケ生産者が生産を止めてしまっている）。

このほか、山林除伐、間伐、植林、下草刈りの作業も約 20ha ほど地域の林家から引き受けており、この作業を通じてシイタケ栽培のための原木を毎年確保している。

(5) ココ・ファーム・ワイナリーにおける作業

前述のように、「ココ・ファーム・ワイナリー」でのワイン作りでも15人程度の園生が作業を行っている。作業の内容は、ワインの仕込み、瓶詰め、箱折りや箱詰め等である。ワインは最盛期に1日1万本を瓶詰めするが、醸造部門の従業員はワインの調整で精一杯になるので、瓶の運搬、箱詰め、箱折り等での園生のサポートが必要不可欠となっている。

4. 農林業関係者との連携状況

(1) ぶどう、シイタケの栽培技術の習得

通常、社会福祉法人等が農林業に取り組む場合、最初に直面するのが農業生産技術をいかに取得するかという課題である。しかしながら、「こころみ学園」では、初代園長が農



ぶどう畑の前でシイタケの原木運びをする園生の皆さん

家の生まれで幼い頃から農作業を行ってきており、当時勤めていた中学校の校庭や自宅の庭でぶどうを栽培していたため、ぶどう園を開墾するに当たって、栽培技術面での支援を必要としなかったため、この面でのハードルは低かった。

加えて、職員が、研修の一環として、群馬県のシイタケ生産者や山梨県のぶどう農家、ぶどうの栽培研究所に派遣されて、生産技術を学び、園に持ち帰ってきている。

その後、醸造用のぶどうに転換し、米国やフランスの醸造技術者や豪州の栽培技術者が来日し指導するようになってからは（これまで主に醸造技術者2人と栽培技術者1人の合計3人から技術指導を受けている）、彼らからアドバイスされた品種の導入や栽培が行われてきており、現在は、独自の自然環境や人的要件に合

った栽培方法⁽⁵⁾が採用されている。

他方で、シイタケについては、シイタケ栽培を行っている企業から技術指導を受け、近隣のシイタケ生産者のサポートも得て、栽培を本格化させている。ただし、工業的な効率のみを追求する方法ではないので、生産に応じた販売を行っている。

(2) 農用地、山林の確保

ぶどう園を開墾し、シイタケ栽培を行っている山林については、4Hクラブ⁽⁶⁾の会長で教師時代の教え子の一人の紹介で現在、施設がある山林を購入している。このほか、近隣の休耕田を0.5ha 借地しているが、近年は、高齢化した園生のために、平地で1 ha 以上まとまった広さのぶどう園を確保する必要性が認識されている。

(3) 栽培面での農家、シイタケ生産者との連携

現在、ワインの生産量は年間 16 万本に達しているが、自前の畑から生産されるぶどうから作れるのは 3 万本が限界となっている。このため、7 道県（北海道、山形県、長野県、山梨県、群馬県、埼玉県、栃木県）に契約栽培農家 13 戸がいて、ワイン用のぶどうを生産してもらっている。契約農家は、「ココ・ファーム・ワイナリー」で働いた経験を活かして自分でぶどう園を開園した人や、農地が空いているのでぶどうを作りたいとぶどう生産を始めたところ、バブル経済がはじけて大手ワインメーカーのワインの消費量が落ちて、大手ワインメーカーに「もう買えない」と言われた農家等様々であり、取引が始まった経緯も色々であるが、同ファームでは、こうした個別農家との名前も顔も分かる信頼関係を大切にしている。

他方、シイタケについては、1980 年前後には、栃木県足利市北部しいたけ組合に 73 戸の生産者が加入していたシイタケ栽培が盛んな時代には、6～7 戸のシイタケ生産者が、こころみ学園の山林で原木の切り出しを手伝う一方で、こころみ学園の園生が、シイタケ生産者の原木を運んだり並べたりするのを手伝う相互依存関係が作られていた⁽⁷⁾。しかし、その後、多くのシイタケ生産者が高齢化のため生産を止めてしまったため、現在、こうした関係は崩れてしまっている。ただし、今でも、シイタケ生産を止めてしまった 3 戸は、学園に家の周りや水田の草刈りを依頼しており、交流関係が続いている。

5. 地域貢献

ココ・ファーム・ワイナリーは酒税だけでも年間 1 千 5 百万円を払っており、これに加えて足利市に対して法人税等を 3 千 3 百万円払っているという点で、既に十分に地元へ貢献している。

また、同ワイナリーで年に 1 回開催される収穫祭は 2011 年で第 28 回を数え、今や 2 日間で 2 万人近くの人々が訪れる足利市の重要な観光資源となっている。さらに、前述のとおり、こころみ学園では 75 人の職員のうち 32 人が地元雇用、「ココ・ファーム・ワイナリー」では 31 人の従業員のうち 19 人が地元雇用ということで、地元住民にとって重要な就業先にもなっている。また、現在は失われてしまったが、シイタケ栽培が地域の重要な地場産業の一つであった時代には、前述のとおりシイタケ生産者との相互依存関係を構築し、学園設立時の目標の一つであった「地域の人達の生産の営みに深く関わり、互いに助け合いながら、生きる施設」を実現していた。

このように、「こころみ学園」と「ココ・ファーム・ワイナリー」は、これまで地域経済に大きな貢献をしてきているが、このほか、農林業面でも、高い水準のワインやシイタケを生産しているだけでなく、近年は、休耕田を借りてぶどう栽培に着手するなど、地域の農地の維持・保全にも寄与している。さらには、「ココ・ファーム・ワイナリー」のカフェで、地元野菜を使った料理や地元農産物の加工品を提供することで、地元農産物の販路の確保やその PR の面でも貢献している。

6. 今後の課題

以上のような地域貢献を続けている「こころみ学園」及び「ココ・ファーム・ワイナリー」であるが、園生及び職員の高齢化の進展が、近年の大きな課題となっている。高齢化した園生には、ぶどう園の急勾配の斜面での作業が困難であり、今後、更に高齢化が進展した場合には、ぶどう園の維持・管理に支障を来す可能性もある。



収穫祭の様子（足利市商工会議所ホームページより）

また、シイタケ栽培でも、原木運びが高齢の園生や職員には厳しくなっているため、既に生産量は、最盛期の1/3に縮小させている。シイタケの生産も、今後、高齢化が進展すれば更に減少する可能性がある。こうした中で、入所者の多くが重度の障害者であるため、高齢に達してから新しい作業等に慣れるのは難しい。また、定員が決まっており、これ以上若い園生を増員することが難しいことから、高齢化に対応した新たな取組が行いづらいという側面もある。高齢化し急斜面での作業が難しくなってきた園生への対応の一環として、農業委員会の斡旋で、近隣の休耕田を借地しているが、ぶどう畑として必要



なまとまった面積が借りられないことや、水田を畑地化することの問題点などもあり、なかなか条件の合う農地が見つからないという問題も抱えている。

このほか、措置制度から支援費制度、障害者自立支援法の導入⁽⁸⁾へと福祉行政の制度が変わる度に、職員の行政手続きにかかる事務量が増加し、職員が園生と一緒にぶどう園に出られなくなっていること、字は書け

休耕田で栽培されているぶどう（遠くに最初のぶどう園を望む）ないが優秀な園生を指導員として雇うと、その分字が書ける職員を雇えなくなってしまうこと等も課題として挙げられている。

さらに、2011年3月11日以降は、福島原子力発電所の事故による放射性物質汚染も大きな問題として挙げられている。「ココ・ファーム・ワイナリー」では、販売する農産物、農産加工品の全てについて、放射性物質の自主検査を行っており、「放射性物質は検出せず」という検査結果を得ているが、栃木県産ということで購入を控える客が増えてしまっている。

7. おわりに

これまで見てきたように、社会福祉施設の農業分野への進出の草分け的な存在である「こころみ学園」は、50年以上も前に、農作業が障害者の健康や精神衛生に効果があり、かつ農業・農村に障害者の活躍の場があることを見通していた。今でこそ、地域経済の地盤沈下、中小企業の海外進出等によって、障害者が地方で行える作業の減少が問題となり、同時に農家の高齢化による農業の担い手不足が深刻化しており、こうした状況を背景にして、社会福祉関係者が農業分野で障害者が作業を行うことに注目するようになってきている。しかし、当時は、高度成長期の前であり、農業就業者も豊富で若かった。こうした時代に先行的な取組もない状況の下で、障害者による農業生産に本格的に取り込んだ先見性は特筆に値する。

その後、多くの社会福祉法人等がこころみ学園を見本に、農業部門に取り組むようになってきており、「こころみ学園」を目標にして農業に取り組んできたことを公言する施設も少なくない。こうした動きは、今や点的な動きではなく、面的な拡がりもみせつつある。

前述のように、農業分野への社会福祉法人等の進出においては、特有の課題に直面することが多いが、「こころみ学園」では、そうした課題を既に克服していたり、あるいは克服しようと取り組んでいることが、ここまで発展してきた大きな要因として考えられる。

まず、第一に、福祉関係者にとって高いハードルであるケースが多い農業生産技術の取得については、こころみ学園では、園長の家庭での農業経験だけでなく、職員が農家等で研修を受けることで乗り越えている。更には、日本国内ではなく、米国や豪州の最先端の技術者に定期的に指導を受けることで、国際水準のぶどう生産、ワイン醸造を実現していることも、学園のその後の発展の大きな要因となっている。

第二に、生産された農産物の販路の確保については、「こころみ学園」でも、当初は、生食用ぶどうを生産していたため、生産されたぶどうの販売先の確保で苦勞をしており、それにまつわるエピソードも幾つか残っている。しかし、ワイン醸造を始めてからは、その原料用ぶどうを主に生産をすることとなったため、販路の確保で苦しむことはなく、やはり、生産した農産物の加工とその加工品の販売を行うことが、生産した農産物の販路確保の面で強みとなることが実証されている。

第三に、社会福祉法人の農業分野への進出では、障害者と農産物の生産に必要な農作業の間にミスマッチがある例が散見されるが、「こころみ学園」では、たくさんの作業が周年であるぶどうとシイタケを生産する作目として選択し、それぞれの園生の障害特性を踏まえた作業分担が行われている。また、仕事の適性を判断するために、新しく入園してきた園生にシイタケ栽培における原木運びをさせている点も注目し値する。これらの点についても、後続の社会福祉法人等が学ぶべきことは多いと思われる。

最後に、福祉施設は歴史が長くなれば必ず利用者の高齢化に直面する宿命にあり、そうした面では、「こころみ学園」でも、まだ利用者の高齢化への対応を模索しているところであり、克服したといえる段階にはない。今後、高齢化が他の施設に先駆けて進展している「こころみ学園」で、どのように高齢化への対応を行い、それを乗り越えていくのか、後に続く施設のためにも、注視していく必要がある。

こうした点を踏まえれば、「こころみ学園」は、今後も引き続き、社会福祉法人等の農業分野への進出における模範事例となっていくと思われるが、将来、「こころみ学園」のような取組例を増やしていくためには、その経営モデルのぶどう生産、ワイン作り、シイタケ栽培以外への応用方法についても検討していく必要がある。

(吉田 行郷)

注

- (1) 社会福祉制度上は「利用者」であるが、社会福祉法人が運営する更生施設の前身時代もあり、また、より「こころみ学園」の実態にふさわしい表記ということで、本報告では学園関係者が使用している「園生」と記す。
- (2) 「ココ・ファーム・ワイナリーのホームページ「こころみ学園の歩み」より引用。
- (3) ぶどうの木のつるが上を向いていると、まだつるを伸ばそうとするが、一旦、つるが下を向くと、もうつるを伸ばそうとせず、ぶどうがよく実るので、上を向いている伸びているつるを切る作業を行うが、これを「つる切り」と称する。
- (4) 川本敏郎〔1〕によれば、「こころみ学園」におけるシイタケ栽培に関する作業については、次のとおり。①山から原木を切り出すために、まず木を切るために下草を刈り、木を切り倒して枝を払い、90センチの長さにする（背の高い木から10本取れる）。②それを運んできて積み重ねながら菌を培養してあるタネ（タネゴマ）を1本に平均20個打ち込む（ドリルで直径9ミリ、深さ2～3センチの穴を空けてそこに仕込む）。③林の中に菌の着床した原木を運び込み、植菌後2年ほどかけてゆっくり菌糸を広げらせ熟成させる。④以後、3～4年間、春と秋の年2回収穫を行い、6～8回獲り終わったところで、新しい原木と入れ替える。このため、毎年2万本の原木を新たに確保してきた。
- (5) 1998年に豪州の栽培技術者を招聘し技術指導を受け、その時より、日本各地で以前から見られる棚仕立ての栽培方法ではなく、「ジェネヴァ・ダブル・カーテン」と呼ばれる垣根を逆さまにしたような仕立て方の栽培方法を採用している。
- (6) 4Hクラブ（フォーエイチクラブ）は、よりよい農村、農業を創るために活動している組織のことで（Head（頭）、Heart（心）、Hands（手）、Health（健康）の4つの頭文字を取っている）、米国で1890年から1900年にかけて、農業教育への需要が高まる中、農業系の大学や研究所を中心にクラブ活動のような活動が展開され、これらの活動が4Hクラブの起りとされている。日本では、全国青年農業者クラブ連絡協議会を主体とした組織となっている。
- (7) 川本敏郎〔1〕p.100参照。山からシイタケ栽培用の原木を夫婦2人で降ろしてくると2ヶ月くらいかかるが、園生60人と職員3人が運べば、2日で降ろしてこれる上に、タネゴマを打ち込みやすいように並べることが可能となる。このため、学園の協力がなければタネゴマの打ち込みが4月にずれ込み、的期を逃してしまう関係にあった。
- (8) 平成14年度までは、行政が「行政処分」として障害者サービスを決定する「措置制度」が実施されていたが、15年度より、これに代わって、サービスの利用者とサービスを提供する施設・事業者とが対等の関係に立って契約に基づきサービスを利用する「支援費制度」が導入された。さらに、18年度からは、障害者に費用の原則1割負担を求め、障害者の福祉サービスを一元化し、保護から自立に向けた支援を行うための「障害者自立支援法」に移行したが、現在、同法の廃止を前提とした新たな制度が検討されている。

【参考文献】

- 〔1〕 川本敏郎（2008）『こころみ学園 奇跡のワイン』NHK出版
- 〔2〕 川田昇（2007）『山の学園はワイナリー』テレビ朝日事業局出版部
- 〔3〕 足立則夫（2005）『遅咲きのひとー人生の第四コーナーを味わうー』日本経済新聞社
- 〔4〕 川田昇（1982）『葡萄畑の笑顔』大楊社
- 〔5〕 ココ・ファーム・ワイナリーホームページ（<http://www.cocowaine.com>）
- 〔6〕 日本障害者リハビリテーション協会（2003）「ココ・ファーム・ワイナリー」Web マガジン ディスアビリティ・ワールド 2003 年 4 月号
- 〔7〕 こころみ学園ココ・ファーム・ワイナリー「Vineyard News」（2010Spring）
- 〔8〕 農林水産政策研究所（2011）「農業分野における障害者就労と農村活性化 ー社会福祉法人，NPO法人，農業生産法人の活動事例を中心にー」