

農業に特化して、障害のある人に働く場を提供する新発田市五十公野の「シヨブアレイスのぞみふあーむ」(就労継続支援B型事業所)が、栗島特産として知られる大豆「一人娘」を使った菓子商品を商品化した。生産も担い「一度食べてもらえばおいしさが分かる」と胸を張る自信作で、「新潟直送計画」のギフトサイトやセレクトショップでも取り扱われている。

「一人娘」栽培 お菓子に

新発田 就労支援施設が商品化

生産者が減っている栗島浦村の関係者から種豆を譲り受け、新発田市内で試行栽培を始めたのは2021年。栗島産と遜色ない出来を確認し商品化を決めた。納豆や豆腐も模索しつつ、最終的に売りやすさなどから、いり豆菓子に照準を定めた。

22年は3㍻に作付けした。栗島で生産に携わっていた経験者を職員として招いて指導を受け、のぞみふあーむの利用者約15人が栽培にあたった。初冬に約200㍻を収穫。乾燥や脱穀、選別も利用者が担った。

加工は専門業者に委託し、その後の袋詰めや一部納品は利用者が行う。

3月から販売を始めた商

栗島特産大豆



「一人娘」を使った菓子の袋詰めをするのぞみふあーむの利用者＝新発田市五十公野

収穫、選別、袋詰め… 利用者ら味に自信

品「はこ炒りむすめ」は、素焼き、塩豆、砂糖豆の3種。60㍻入り各290円。香ばしくて素朴な味ながら、素材本来のうま味が凝縮されている。袋詰めを担当するふあーむの伊藤克宏さん(50)も「味はうまい」と話し、大勢の人に食べてほしいと願う。

パッケージデザインは新発田商業高の生徒が協力し、一部販売も担う。商品はふあーむや道の駅加治川、新発田市の一部スーパーでも扱っている。

ふあーむでは菓子の他、シイタケ、アスパラガス、キクラゲ、コメなどの販売でも収益がある。利用者が受け取る21年度の平均月額工賃は2万1千円だったが、22年度は2万5千円超に上がった。年内には第2弾、「一人娘」の納豆も商品化を予定しており、23年度はさらにアップを目指す。

小柳誠所長は「利用者が力を発揮できる場を作り、それが工賃アップにつながるばいい。一人娘の栽培が新発田で広まり、特産に育てば、という思いもある」と話す。今年は作付けを4㍻に増やす計画だ。

問い合わせは、のぞみふあーむ、0254(23)1821。



商品化された3種類の「はこ炒りむすめ」