

農業と福祉が手をとり合って豊かな社会に。

共に生きよう!

農福連携

温暖な気候と豊かな自然に恵まれている静岡県では、農福連携の取り組みが着々と歩みを進めています。

農家や農業法人と、障害のある人や福祉事業所の双方にメリットをもたらす、農福連携に取り組んでみませんか?

農福連携とは?

障害のある人が農業・農山村地域で活躍し、自信や生きがいを持って社会に参加するための取り組みです。作業を依頼したい農業経営者と福祉事業所がマッチングすれば、障害のある人の就労の場を生み出すだけでなく、担い手不足が進む農山村地域において、新たな働き手の確保にもつながるなど、両分野にとってさまざまなメリットがあります。障害のある人を受け入れる農業経営体数は年々増加しており、さらなる広がりが期待されます。

- 農業** 担い手不足の解消 / 作業の効率化 / 農山村地域の連携強化
- 福祉** 雇用の創出 / 生きがい・自信 / 工賃の向上

連携による相互作用

収穫から出荷調整までさまざまな作業を依頼していますが、丁寧な仕事で助かっています。前島農園の大切なビジネスパートナーです。



前島 弘和さん



鈴木 涼太さん

農福連携により利用者の健康状態も、精神状態も安定してきました。農家さんからの感謝の気持ちが仕事へのやりがいにつながります。福祉側も農家側も共にHAPPYになれる農福連携をできればと思います。



JA三島函南の若手生産者グループ「箱根西麓のうみんず」のリーダーでもある前島さんは週5日間、障害のある人3~6人へ1日3時間程度作業を依頼しています。

ここにも農福が! 地域活動にも連携が広がっています!

農山村地域の保全管理活動(草刈り、農道の整備など)の新しい力として福祉との連携による協働活動を進めています。

小坂地区(静岡市駿河区)×ワークセンター小坂の郷による農道の管理作業

活用しよう!

農福連携ワンストップ窓口

県が農福連携による就労を後押しし、マッチングを図る窓口です。

令和2年6月開設
●相談件数: 609件
●マッチング実績: 19件
(令和3年1月末時点)



農福連携技術支援者 作業を依頼するために必要な作業の難易度、難易度評価、料金設定などのアドバイスや、障害のある人が継続して就労できるように支援を行います。

お試しノウフクしてみませんか?

新たに障害のある人を受け入れる農業者に対して、試用期間の指導料として謝金をお支払いします。

対象 農業者(農業法人、企業経営体を含む) 謝金 1時間5000円(上限10万円)

買って支える 農福連携!

農福連携により生まれた商品を購入することで、農業・福祉関係者でない皆さんも、連携を応援することができます。皆で買って支えましょう。



御殿場リーフレタスバーガー
無農薬で育てられたリーフレタスのしゃきしゃき感が楽しめるハンバーガー。
社会福祉法人 ステップワン

三島うなぎ野菜パン
うなぎの残液を有効活用して作られた「三島うなぎ野菜」を使用した手作リパン。
NPO法人 にじのかけ橋/アルシオン



青木農園のみかん
「地中に育、地上にお茶、樹上にミカン、空に太陽」をモットーに環境に優しいみかん作りを目指しています。
青木農園(静岡市清水区)×社会福祉法人共生会 ライク



高橋農園のいちご
焼津のカツオの有機質肥料など地元産の肥料にこだわっています。納豆菌の働きにより減農薬で作っています。
高橋農園(袋井市)×NPO法人 すずらんの家/すずらん共同作業所

ノウフク

このマークが付いた商品を見つけたらぜひ購入を!
ノウフクJAS
「ノウフクJAS」は、障害のある人が主体的に携わって生産した農林水産物やこれを原材料とした加工食品について、その生産方法や表示の基準を規格化したものです。障害のある人が携わった商品の信頼性を向上させ「農福連携」の普及を後押しすることで、農業・福祉双方の課題解決ツールになるものです。

農福連携の情報について詳しく知りたい方はこちら!

農福連携ワンストップ窓口HP



【問い合わせ】 県地域農業課 ☎054(221)2749 ☎054(273)1123

県障害者政策課 ☎054(221)3619 ☎054(221)3267

地産地消 レシピ

鶏のこん太煮



ハウスで栽培される「こん太」は、静岡市清水区生まれのきんかん。実が甘く果皮が柔らかいので丸ごと食べられ、手軽なデザートとしても人気です。この食材を静岡市清水区「Bon Masuda」の増田慎一さんに料理していただきました。

- 材料(2人前)
- こん太 / 2個
 - 鶏もも肉 / 250g (一口大にカットしておく)
 - 玉ネギ(小) / 1/2個 (薄切りにしておく)
 - 舞茸 / 35g
 - おろしニンニク / 1片分
 - 塩・コショウ / 少々
 - 小麦粉 / 少々
 - オリーブ油 / 大さじ2
 - 白ワイン(辛口) / 30cc
 - 水 / 50cc
 - 生クリーム / 60cc

- 作り方【所要時間: 約40分】
- ① こん太のヘタを切り落とし、くし切り(1/4)にしてタネを取り除く
 - ② 鶏肉の両面に塩・コショウをした後、全体に小麦粉をまぶす
 - ③ フライパンにオリーブ油大さじ1を引き、中火で②を皮目から焼く。余分な油はキッチンペーパーなどに吸わせる。両面に焼き色が付いたら取り出す
 - ④ フライパンを一度洗いオリーブ油大さじ1を引き、玉ネギ、舞茸、ニンニクに塩・コショウをして弱火で炒める
 - ⑤ 玉ネギが半透明になってきたらフライパンに③を戻し④を入れ、白ワインを加えて煮る。白ワインが蒸発したら水を加え、さらに煮詰める
 - ⑥ 火を止めて生クリームを入れ、混ぜ合わせる。最後に塩・コショウで味を調えたら出来上がり!

子食(1人分)
エネルギー: 568kcal たんぱく質: 23.1g
脂質: 43.2g 食塩相当量: 0.8g
(※栄養成分は調理法により異なります)

仕事紹介

増田 慎一さん

神奈川県出身。大学卒業後、山梨県のペンションに就職。元帝國ホテルのシェフだったオーナーの下、フランス料理を学ぶ。2011年から静岡市に転居し市内のレストランで研さんを積むと、2016年に独立して「Bon Masuda」をオープン。オーナーシェフとして腕を振るう傍ら、子ども食堂や料理教室を積極的に行っている。

プレゼント

正解者の中から抽選で20人の方に、「Bon Masuda」のガトーショコラをお送りします

Bon Masudaのガトーショコラ
1ホール(約16cm)
Bon Masuda
☎054(395)9655

応募方法 / クイズの答え・郵便番号・住所・氏名・年齢・性別(任意)・職業・電話番号をハガキ、Eメール、またはインターネット版県民だよりの入力フォームで。今月号や「県民だよりリニューアル(開き・文字方向の変更)」についての感想やご意見などもぜひお書き添えください。
※応募は「みんなの広場」(7面)でご紹介する場合があります。匿名希望と明記ください。
※個人情報(住所・電話番号)の発送と審査のために使用します。
2月号の答え (1) 区
応募総数は3003通でした。正解者の中から20人の方に「JA 浜州夢咲 旬の野菜セット」をお送りします。
※当選者には、3月末までに通知します。