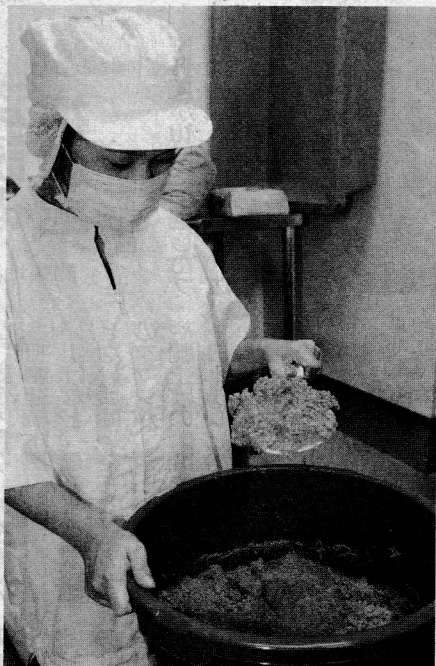




みその出来栄を確認する利用者(前橋市高井町の「麦わら屋」で)

障害者手作りみそブランドに

前橋の就労支援施設

「赤城の恵」認証

「励みになる」

証する「赤城の恵ブランド」に選ばれた。就労支援施設の商品が認証されるのは初めて。施設の利用者や関係者は「励みになる。手作りだからこそ生まれる深みのある味を、多くの人に知ってもらいたい」としている。



「赤城の恵ブランド」に認証された「上州米味噌」

施設は昨年5月に開所し、身体、知的、精神、発達障害のある計23人が利用する。ラベル貼りやギフト用の箱の組み立て、メダカの養殖なども行っている。みそづくりは、施設を運営するNPO法人の小野介也理事長(37)が発案した。開所に先立ち、みその製造・販売を行っている埼玉県熊谷市の就労支援施設などを視察した際、利用者

が協力して仕上げる様子を見て、「麦わら屋でも取り組みたい」と思った。みそ工房などに出向いて製造方法を学び、知的障害と精神障害がある22、40歳の利用者6人に教えた。前橋市産の大豆と米などを使って、洗浄から発酵までの作業だけでなく、袋詰めや配送も利用者が行う。最初のうちは工程を覚えられず、滞ることもあった。それでも、大豆と米を手で均等に混ぜ合わせる作業な

市制、前橋市産の農作物や加工品が対象で、市や商工関係者でつくる推進協議会が審査する。現在、ブルーベリーアイスや豚肉のウインナーソーセージなど60品目が認証されている。認証商品は、「赤城の恵ブランド」認証品と記されたマークを貼ったり、市のホームページでPRしたりすることができる。

ど、利用者がそれぞれ得意な作業を見つけ、打ち込むようになった。吉田佑莉香さん(25)は「大豆を煮る作業は暑くて、終わった後は汗でびしょりになる。でも、おいしいみそを食べたいから、頑張れる」と話す。

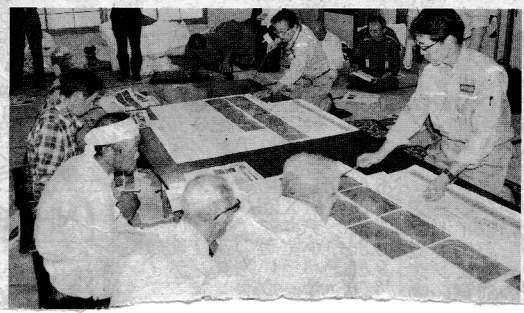
昨年度、初めて手がけた1000パックは完売。売り上げの約50万円は、全て利用者の工賃に充てられた。その後も好評で、今は1人当たり月に8000円を渡している。「昔ながらの製法で、みそ本来の味と香りを楽しめる」などとして今年8月、ほかの農園や加工組合などの6商品とともに、赤城の恵ブランドに認証された。

小野理事長は「完成したみそを試食する時や、店の棚に並ぶのを見た時、みんなが本当に良い顔をする。今後は生産量を増やして、工賃も引き上げたい」としている。

上州米味噌は400gで450円(税抜き)、800gで800円(同)。麦

沼田市 土砂災害の引き続

7日に降った猛烈な雨で土砂災害が起きた沼田市利根町で13日、国土交通省利根川水系砂防事務所と沼田市は、実施した工事や今後の生活支援などについて住民に説明を行った。同事務所は、土砂災害の発生状況を説明。集落を流れる柿平沢の上流などに土



国交省の職員(右)から土砂災害の発生状況などの説明を受ける住民たち(沼田市利根町で)

酒は甘口
桂川
かつらがわ
お酒は20歳になってから

ら屋(027・226・1039)へ。