

クレソンは最強のスーパーフード野菜！

アメリカ疾病予防管理センターの研究で、

栄養部門スコア **100点** を獲得。 **第1位** にランクイン！

滋養・強壮 に良く、フランスでは「**健康草**」と呼ばれる。

	当農園クレソン	日本食品標準
カルシウム	230mg	110 m g
カロテン	4075mg	2700mg
ビタミンC	37mg	26mg

※当農園調べ

当農園クレソンの
すごい栄養価

★ **カルシウム** が通常の約 **2倍** 多い！

★ **カロテン** が通常の約 **1.5倍** 多い！

タウンレポート

上吉沢農福連携でクレソン出荷

農園主「すごい能力」と太鼓判

■平塚版 No.1637 2019年（令和元年）9月12日（木）号

湘南小巻ファーム 小巻秀任さんこだわりの御殿場や小田原のわさびも育つ清流で、**農薬・化学肥料・動物性堆肥を使わない**で育てた、とっても希少なクレソン。オススメの食べ方は**生でサラダ！**ソテーも伊豆の方ではお味噌汁に入れるそうです！冷蔵で立てて保管し、お早めにお召し上がり下さい。



上吉沢の農業生産法人湘南小巻ファーム（農園主・小巻秀任さん）で、市内福祉施設「みんなの家ミミ」に通う知的障害者が香草「クレソン」の出荷作業を手伝っている。人手不足に悩む農業法人と就労機会を求める福祉施設が今年5月、農福連携の取り組みにもなることになった。



時折談笑しながら手を動かす作業者

「クレソンは「皆さん集中力があり、効率がいい。すごい能力ですよ」と働きぶりに舌を巻く。施設から派遣される3〜4人の利用者は、15kgのクレソンを250束にまとめる作業を約2時間で終わらせる。利用者の佐藤法山さん（41）は「コツより慣れ」と職人のようにさらう。障害者に仕事をしてもらうに当たり、作業台や椅子の高さなど、実際に作業をしながら変えていった。はじめはコンテナを作業台としたが、やりやすいようにと独自に台を製作。椅子も作業者の身長に合わせて高さが変えられるものを採用した。「道具を根本的に変えた」という小巻さんは続けて「昔から農家が使っていた道具は、慣れとコツがいる」といい、誰もが初めてでも作業しやすいようにと束ねるときに使うテープの台なども一新。作業者と話し合いながら意見を取り入れてきた。ミミの利用者は室内作業に向いていると小巻さんが判断し、冬にはホウレンソウや長ネギの出荷準備も行う。足立さんは「農福連携で、しかも食べ物扱いたかった。機械の部品ではなく、生きていくものを扱うって、気分もいいじゃないですか」と喜んでた。

平塚版タウンニュースに掲載！農福連携

（令和元年 9月12日号）NPO 法人みんなの家ミミ★