特集

新たな“価値”生むコラボレーション ふくし×企業×Farm

大阪府内の福祉事業所で働く障がい者の平均工賃は、全国でワースト1(※)。

「この現状を変えたい」という思いから約10年前、NPO法人ディープピープルは“デザインで世界を変える”をスローガンに工賃アップをめざした活動をスタートさせました。

昨年は「福祉未来価値創造プロジェクト」を始動。このプロジェクトは、企業と福祉事業所が一緒に商品開発を進め、弱みを補いあい、強みを生かしあいながら広く社会に貢献できる事業を生み出そうとするものです。

今号では、同法人によるビジネスモデルコンテスト「福祉未来価値創造大賞2017」で府知事賞金賞に輝いた農福×企業のビジネスモデルから、福祉事業所と企業がコラボすることで生み出される価値や効果について考えます。

※平成25年度実績(大阪府工賃向上計画より)

働く幸せ、生きる喜び 株式会社グリーンファーム

車いすに乗って収穫も

さわやかな風が吹き抜ける5月下旬。豊かな大自然が広がる「緑の文化園」(大阪・四條畷市)敷地内にある農園は、朝から活気に満ちあふれています。

ここは、障がい者がイキイキと働く場所、私の太陽農園(継続支援B型事業所)。

高床式砂栽培で野菜を生産する㈱グリーンファームが、障がい者の就労支援を目的に立ち上げました。

農床が腰の高さまであるため、車いすに乗ったままでも作業できるのが特徴です。液肥や水の管理もすべて機械化されており、経験やノウハウに頼ることなく野菜を育てることができます。このため、知的障がいや精神障がい、身体障がいなど、さまざまな障がいがある人たちが野菜づくりに励んでいます。

仕事に自信と誇りを

和気あいあいとした雰囲気の中、職人さながらの手つきでパレットに砂を入れていく成尾(なるお)さん。その表情は真剣そのもので、「毎日、まじめに働けることがうれしい」と誇らしげに話します。

真剣な表情で仕事に向き合う成尾さん

また別の男性は、「毎日新しい発見があって楽しい」と、日々育っていく野菜によろこびを実感しているようでした。

ここでは、パクチーやフリルレタス、小松菜など葉野菜を中心に生産。播種から収穫まで約1ヵ月と短期間で生産できるため、毎日野菜や砂に触れながら働くことができるのも魅力です。

利用者の家族からは「表情が明るく、元気になった」「夜によく眠るようになった」「苦手な野菜を喜んで食べるようになった」などの声が聞かれ、セラピー的な効果にも期待が高まります。

障がい者が主人公の野菜づくり

苗には、すべて生産者の名前を記した札が立てられています。グリーンファームの執行役員・岡本治さんは、「名札があることで野菜に対する愛着がわき、利用者の励みになる。収穫時には満足感や充実感も得られる」とそのねらいを話します。

また、「ちょっとくらいの失敗があっても良い。播種から収穫まで責任をもち、ご本人が主人公となって育てていくことに意味がある。グループ会社が経営する砂栽培農場に就労移行した利用者もおり、働くことで自立した生活が送れるよう応援していきたい」と優しい笑顔をみせました。

美味しく食べて社会貢献 マココロ株式会社

社会に貢献できる会社へ

北河内エリアを中心に6店舗を展開するマココロ株式会社(本社・寝屋川市)は、うどん屋やとんかつ店、サンドイッチカフェなどを多角的に経営する飲食系の企業です。

平成28年、これまでの飲食を提供するだけの会社から、「ダイバーシティ」や「6次化」といったコンセプトを通じて社会に貢献できる会社をめざし、社内にプロジェクトチームを設置。「琵琶湖ローイングCLUB」という障がい者ボートチームを応援する募金活動にチャレンジすることとなりました。

同プロジェクトチームでリーダーを務める溝尻(みぞしり)裕子さん(かつ辰交野店・店長)は、「当初は自分たちの業務と募金活動が結びつかず、苦戦した」と話します。そんな中、メンバーの発案で飲食店のメニューに募金要素を組み込みました。すると募金活動が一気に加速しました。

「メニュー化することで、お客さまからも共感を得られやすくなり、無理なく社会貢献が行えた」と溝尻さんは振り返ります。

ヒントは日常の中に

ある日、お店の前に毎朝『私の太陽農園』と書かれたバスが駐停車していることに気がつきました。その向かっている場所が、グリーンファームの農園だったのです。

かつ辰交野店の溝尻裕子さん

農園を訪ねてみて、その素晴らしい取り組みに感激したそうです。「障がいのある方に優しい施設で、そのうえお野菜は無農薬野菜にこだわり、本当においしい。野菜を直接仕入れることで、障がいのある方の工賃アップにもつながる。一緒に組むことができたらすごいな!」とひらめいた溝尻さん。

ここから新たな取り組みがスタートしました。

これまで取引のあったネギ農家が廃業したことを機に、グリーンファームと月間35kgのネギを取引することになりました。

こうして関わる中で、グリーンファームが抱える課題も見えてきたそうです。それは、野菜の需要はあるのに、供給が追い付いていないということ。「作りやすくて生産性の高い野菜に絞って取引すれば、より効率的に野菜を生産できるのでは」と考えたメンバーらは、わさび菜、小松菜、青梗菜などを中心としたメニュー開発に着手しました。今では、グリーンサラダや鍋、定食、サンドイッチなど、グリーンファームの野菜を使った多数のメニューが揃い、月替わりで新しいメニューの提供もしています。

本業を通じて無理なく、楽しく

同社は、グリーンファームとともに、福祉未来価値創造大賞2017にエントリー。『ソーシャルミールプロジェクト』と題したビジネスプランを発表しました。これは、飲食店が“おいしく食べて社会貢献”を合言葉に福祉と消費者をつなぎ、お互いが無理なく楽しい暮らしを創っていくプロジェクトです。

同大賞の主催者であるディープピープルのサポートで「ソーシャルミールプロジェクト」の認証マークを発行。全国の飲食店に普及させていくビジネスプランを立てました。

「本業を通じた社会貢献が、無理なく続けていけるコツ。認証マークの加盟店が増えれば、障がいのある方の雇用を守ったり、工賃アップにも貢献できる。まずは、自分たちのグループ会社で実績をつくる。それから他店へと広げ、加盟店を増やしていきたい」と意気込みをみせます。

▶ソーシャルミールプロジェクト認証マーク

コラボによる価値・効果

グリーンファームの岡本さんによると、スーパーへ野菜を流通させる場合は大きさや重さが規格に適合したものでなければならず、グリーンファームにとってはメリットが少ない側面もあるとのこと。「生産性の高い野菜をマココロさんと安定的に取引することで、障がい者の工賃アップにもつながっている」と岡本さんは話します。

グリーンファームの岡本治さん
苗札には、利用者の名前が記されています。

一方、マココロ株式会社では、スタッフの意識にも変化がみられました。みずみずしく新鮮な野菜に「大切に使わせていただかないと」と素材に対する感謝の気もちを表すスタッフや、「障がいのある方のイメージが変わった」と口にするスタッフも。

メニューの開発過程では、社員もアルバイトも一緒になって試食を繰り返し、自然とプロジェクトに取り組む意識が高まりました。

また、「息子がグリーンファームで働いているの」とうれしそうに声をかけられるなど、来店客とのコミュニケーションも生まれています。

先日、お店の敷地内に高床式砂栽培の棚を設置した、かつ辰交野店。ハーブやラディッシュ、オクラなどの発芽を心待ちにしているそうです。

「お客さまに実際に野菜の棚を見てもらうことで、よりプロジェクトへの理解が深まる。お客さまと一緒にグリーンファームを見学するツアーなども組んでいけたら」と溝尻さんは瞳を輝かせました。

障がい者と企業(社員)、企業(社員)と消費者、消費者と障がい者が互いにつながり、理解を深め、新たな関係性を築いていくことが、コラボすることで生まれるもう一つの価値なのかもしれません。

ディープピープルでは、今年も11月に福祉未来価値創造大賞を開催。今年は企業と福祉事業所に加え、学生の力も生かしながらプロジェクトを盛り上げていくそうです。

今年も、コンテストの行方から目が離せません。

福祉未来価値創造大賞2018

詳しくは ▶▶ 福祉価値創造大賞 検索