

農場の野菜や果物を  
捨てることなく  
最後まで大切に扱う—

# 加工班



# びっ栗

じゅっくり  
ゆっくり



練り返し栗かえし

## 加工班

事業所内の加工場2ヶ所で加工品製造を行っています。

小川加工場では農場で収穫した新鮮な野菜や果物をつつひとつ丁寧に加工しています。季節を通じた食材の扱い方や、蓄積された技術、昔から伝わってきた方法や知恵を受け継ぐことにより生きていくための力をつけ、惣菜などを製造しています。江崎加工場では農場で生産された果物を使用し和菓子、洋菓子、ジャム等を製造しています。E.G.F特産の果物をふんだんに使用し、他との差別化を図っています。また、食品添加物や保存料を極力使用せず、素材の味を生かした商品開発、製造を行っています。

## 販売班

道の駅ゆとりパーク田方川の敷地内にある販売所を中心に野菜や苗、加工品の販売を行っています。季節の素材を定期的に商品の品ぞろえに組み込み、品数を年間通して揃えることで固定客を増やしています。昔ながらの技術を伝承していることもアピールしながら商品の宣伝を進めています。

## 栗拾いは宝探し

栗は借用地で栽培管理をし、草刈り、剪定等の管理作業を行っています。

栗拾いは生活介護利用者の作業となっており、デコボコとした広大な土地を栗を拾いながら歩いています。生活介護利用者の方々は運動能力に障がいをお持ちの方も多く日常的に介助が必要な方たちです。体幹を鍛え、身体のバランスを整えられる畑や栗農園のデコボコとした土地はとても良い機能訓練の場所になっています。

持ち帰った栗は最初に水に浸け、浮いた栗は虫食い等で問題があるのでネットで取り除きます。残った栗を一つひとつ丁寧に水気と汚れを拭き、生栗で販売するもの、お菓子の加工用にまわすものを選果します。生栗で販売するものは、500グラム500円で販売しています。グラムを計り、ネットに入れるまでが生活介護の役割です。



# 販売班

協力ボランティア及び法人立ち上げ時からのお客様、販売先との関係を重んじることを忘れず継続性を持たせる—



栗拾いをして帰って帰った栗はまず、生活介護で良い栗と悪い栗に分けます。その後、栗専用のハサミを使い果皮を剥きます。



生活介護が果皮を剥いた後は、B型加工班が渋皮を剥いていきます。この細かくて大変な作業を黙々と丁寧に行っています。



## のんきな農場

のんきな農場は 季節それぞれの太陽と空 風と水 他の花に先がけてさく梅の時期から  
土を作り 種をまき 苗を育て 収穫する そのコツコツと単調なまでの 地道で根気のいる作業を  
ゆっくのんびりと育て 喜んで おもしろがる そんな農作業の中で育てた農作物を  
元気とともに 皆様にお届けするのが私たちの役割です  
このことがいつしか 働く気力や体力を養い ハンディをもっといでも  
生活のできる基盤を自らの手でつかみ取る姿に発展したとき  
彼らの本当の力の偉大さを知ることでしょう

## 職員理念

気持ちに いちばん近い暮らし  
だいじょうぶですか！とあなたの今を気遣います  
あなたのこれからを気遣います  
そんな家族の気持ちと同じ思いを胸に  
私たちは 福祉サービスの質に取り組んでいます  
必要なサービスと 必要になるかもしれないサービスを  
いち早く心に添って 安心と共に お応えできること  
今も これからも ずっと先も  
あなたと 家族を 支える力になること  
それが私たち E.G.Fの願いです

## 編集後記

我々人類は思いがけず、新型コロナウイルスとの闘いに直面しています。日々、得体のしれない敵の存在感を不気味に感じながら、自身や皆の無事を祈り、出来得る対策を講じる。しかし、こうした出来事は、あらためて“生きること”“生き抜くこと”の壮絶さ、尊さを生々しく痛感させられるきっかけともなりました。限られた条件の中で我々は何かができるのか、日々様々な工夫を凝らしながらサービス提供を行い、中でも利用者さんの突拍子もない言動に笑わされたり、振り回されたり。そんなコロナとかけ離れた“日常”がすごく大切に思えるようになりました。

世界が平和であること、自身や人類が健康であること、年齢に関わらず、“今、この瞬間を生きている奇跡”は、かけがえのないことなのだと気づかされる毎日です。