

# 味噌づくりの“ミソ”

## －知的障害のある味噌職人－

社会福祉法人溪明会障害者支援施設花椿あおぞらサービス管理責任者 山下 千浪

### 《施設の概要》

社会福祉法人溪明会

障害者支援施設花椿あおぞら

所在地：〒939-1874

富山県南砺市蛇喰1302

事業内容：生活介護事業（定員40名）・

施設入所支援事業（定員30名）等

生産的な活動：食品加工 味噌，漬物，菜園

なお，同施設内に位置づけられる障害者支援施設花椿きらめきと一体的に運営。

### 1. はじめに

障害者雇用が進むなか，重度の機能障害ゆえに支援があってもなかなか通常の雇用には結び付かない人がいる。重い知的障害のある人たちの中には，障害者の福祉施設においてさまざまな生産活動に取り組んでいる人も少なくない。

障害のある人の工賃は全国平均で月額1万3千円くらいと一般の雇用労働に比べると，かなりの低額だが，それでも働くことは，社会参加や自己効力感を実感するうえで重要である。

障害のある人は，多様な生産的活動や役務（サービス）に従事しているが，特に，食品加工等は，消費する人たちの顔が直接見え，日々の生活に欠かせないものゆえに，障害者の作業活動においては，重要な位置を占める。

特に，どの家庭でも基本的な食材・調味料として

用いられる味噌づくりに取り組む施設と障害のある人たちの仕事ぶりを紹介したい。

### 2. 事業所と味噌づくり

私の所属する社会福祉法人溪明会障害者支援施設花椿は，富山県南砺市にある。主に知的障害のある利用者の支援施設である。日中の事業として，障害者総合支援法に基づく，生活介護事業，施設入所支援事業，短期入所事業，日中一時支援事業を提供している。

生活介護は，介護を必要とする障害者に日常生活上の介護を提供する事業だが，その1つとして生産的な活動を取り入れている。

就職は難しくても，何らかの生産的な活動を担うことは，働くことの意識化や，物を作ることの楽しさや意義を具体的に実感できるからである。

生産活動の結果としての商品は販売することができ，売上から原材料費等を差し引いた収益は，その作業にかかわった利用者で分配できることになっており，これを工賃と称している。障害者支援施設花椿あおぞらでは，収益額はさほど多くないため，販売の成果は，個々の利用者に直接現金で還元はしていない。しかしながら，例えば，外出や食事会等を充実させることで，利用者の施設における生活を豊かにするといった間接的な支援に結びつけたいという思いがある。

具体的に取り組んでいる生産的な活動は，味噌づくり，漬物，菜園である。

この中で、味噌づくりは、4年の歴史を持っている。そのきっかけは、花椿で何か皆さんに喜んでいただける物を作ることができないだろうか？ という話があり、他県の福祉施設へ職員が見学へ出向いたことから始まる。その後、数回出向き、実際に宿泊しながら味噌づくりの方法、手順を学び、新たに味噌づくり用の工房を作ることになった。

ところで、美味しい味噌づくりには、有能な指導者が不可欠である。あおぞら事業所では、その役割を支援職員が担っている。味噌づくりは味噌づくり職人を招聘し、その技術を習得した。

支援職員のAさんは「初めは、なぜ味噌なのか…という思いもあり、もちろん、味噌づくりの経験もないので戸惑った。他県の味噌づくりを生産しているところとは規模が違いすぎた。できるのだろうかと不安が募った。しかし、実際に始めてみると実に創造的で、知的障害のある利用者にも担える作業が多いことに気づかされました」と述懐する。

### 3. 味噌づくりの“ミソ”

あおぞら事業所が生産する味噌は「椿娘」。原材料の豆は大豆と黑豆。両方とも原材料から栽培している。すなわち、原材料はオール国産だ。南砺市産の米と施設で作った大豆・黑豆を使用して可能な限り、地産地消にこだわり、地元根付いた施設として南砺市のPRを目指し、地域にも貢献していきたいと職員・利用者は意気込む。

年間の総生産量は約200kg程度。その工程は、下表に示すとおりである。

#### 《味噌づくりの工程》

- ①酒米を蒸す。そこに麴菌を混ぜる。(種麴)
- ②麴菌が酒米につけるように約40℃で二日間ほど発酵する。
- ③出来上がった麴に大豆、塩を入れる。醸造期間は、約6ヵ月である。

ポイントは、麴をつけてからの温度管理。大豆が11月、黑豆が12月に収穫できるため、また

お米は10月に収穫する等、収穫時期に関連して仕込みを1～2月に行うことで美味しい味噌ができる。



味噌づくりのプロによる指導風景

一般に販売されている味噌との違いは、本当の「無添加」であること。そして、時間をかけた丁寧な醸造が独特の味わいを深めていく。

ところで、利用者の仕事は幅広く、畑の水やりから道具洗い、掃除、大豆の収穫時に全員で大豆をさやから出す、味噌を混ぜるなどである。作業時間内になるべく終わるように職員が段取りして支援をしている。量を計ることはできないので利用者にまず、袋に味噌を入れてもらい、職員がそれを計って袋詰めをしている。販売は、各種イベントや、グループホームでの食材として納品。

味噌づくり職人のBさん(男性、知的障害)に尋ねると「豚汁」として自分たちで作った味噌を味わったという。味噌づくりにおけるBさんの担当は、出来上がった味噌を入れた1kgの袋を密封すること。地味ではあるが、味噌を多くの人に味わってもらうためには重要な役割。Bさんは、この仕事を1人で任されている。味噌づくりの仕事について、Bさんは「作っていて楽しい、やりがいがある。味噌も美味しい」と自信たっぷりに答える。

Cさん(女性、知的障害)の担当は、蒸した酒米を40度まで冷ますために、ダマになっている熱い酒米を揉みほぐすこと。味噌づくりをする際の苦勞を尋ねると「揉みほぐすときに、どうしても、手が熱くなること」とはにかむ。その苦勞も味噌の味を引

き出しているようだ。

「大変だけど、味噌を味わう人が喜んでくれるのが嬉しい」とBさん。味噌職人としてのプライドが見え隠れする。

Dさん（男性、知的障害）の担当は、道具洗い、掃除、収穫した大豆をさやからはずす、畑に水やりをするなど、自分のできることをこまめにしている。「何でも仲間と一緒にすることが楽しい」と笑顔で語る。

さらに、生産だけでなく、販売が重要な意味を持つことは言うまでもない。生産した味噌の販売は、同じ法人が運営する別の事業所である、かがやき事業所に託して行っている。具体的には、かがやき事業所の製品である革製品、干し野菜などと一緒に販売。さらには、法人内の給食やグループホームの献立にも活用している。また、地域住民をはじめ、口コミでも販売している。

#### 4. 障害の特性を生かして

障害のある人が作ったから買ってもらうのではなく、美味しいので売れるというのが、今日の障害者の生産活動における共通理解といえる。消費者は、初回は「障害者のために…」と協力してくれるが、リピーターとして定着するには、「障害者が作ったから」は通用しない。

その際には、「美味しいこと」、「丁寧さ」、「無添加」、「安心」、「安全」等がキーワードになる。しかも、そこには生産をするうえで、障害が障壁やマイナス要因になるのではなく、障害ゆえの特性がにじみ出ることが必要だ。

そこで、あおぞら事業所の味噌づくりをとらえなおしてみると、以下のような“特長”が見いだされる。

一般の職場であれば、作業速度が遅いことは、生産効率を上げるうえでは問題視されるが、味噌づくりにおいては、むしろ、慌てず、熟成を待つ姿勢が求められ、知的障害のある利用者にとっては、得意な工程ともいえるだろう。「待つ姿勢」が確実に、味噌の旨味を引き出す原動力になっている。

さらには、障害の特性のひとつに特定のもの・ことへの「こだわり」があるが、却って、そのこだわりが丁寧な、手抜きをしない作業につながることも少なくなく、味噌づくりにおいては、「丹念な仕込み」という職人技にも転じている。

こうした障害の特性を、生産活動のネガティブな要素としてとらえるのではなく、製品の質の向上につながるプラスの要素に変えていくことが、特に支援者に求められることに気づかされる。

また、生産ばかりではなく、丁寧な包装作業で商品価値をあげることも欠かせない。



丁寧なラッピングで椿娘に磨きをかける

こうした、作業工程の工夫が不可欠であり、その結果、どんなに重い障害の人でも、必ず担当できる仕事があることに気づかされる。

味噌だるの運搬、器の洗浄、作業場の清掃、いずれも味噌づくりには欠かせない重要な仕事。その人にあった仕事を切り出し、場合によってはその人しかできない仕事を準備する。その連帯感が味噌の味を深めていく。

さらに、食品製造だけに、衛生面への留意や安全の確保も不可欠であり、その基本姿勢の獲得に障害の有無は無関係だ。

衛生管理を徹底させるために、障害のある人がわかりやすい手順を絵で示すなどの工夫を凝らしている。

## 5. 将来展望

では、「椿娘」を実際に味わってみよう。



椿娘が豚汁の味を更にひきたてる

まろやかな味わいの中に、食欲を刺激する風味があり、季節や素材を選ばない、すべてを包み込むような味噌である。やはり、地元産の材料を使って、多くの“職人”が丹精込めて作り上げた味噌は一味も、二味も違う。協働作業の思いが染み出ている感じだ。

ところで、あおぞら事業所における味噌づくりは、生活介護に位置づけられた活動の1つゆえ、高い工賃を目指す生産的な活動とは違い、この作業の成果だけで、地域で自立した暮らしを実現させることは難しい。また、通常の食品会社や大型の就労継

続支援事業所とは違い、大規模なオーダーに対応することが難しいが、それを解決していくことが今後の工賃向上を目指すうえでの課題の1つだ。障害のある人の「働きたい」という思いを大切にしながら向上心を高め、働いた成果をより実感できるような仕組みづくりも社会全体に求められる。

さらには、生産活動に携わるだけでなく、販売まで一貫して取り組むような経験をしてもらうことも、障害のある人にとって社会参加を高める有効な機会となるはずである。

障害の特性を生かしつつ、地域の特徴も取り込んで、だれもが笑顔になる味噌をつくり続けること…そこから、障害の有無にかかわらず、共に暮らし合い、働きあう共生社会づくりの格好の素材になるのだろう。



私達が味噌作りのプロ職人