

就労継続支援 A 型事業所における地域連携活動実施状況報告書

事業所名	knot：キノコ研究所
住 所	奈良市四条大路1-2-32
電話番号	0742-81-9586

事業所番号	2910102587
管理者名	香川 契
対象年度	令和2年度

地域連携活動の概要

<p>&lt;活動内容&gt;</p> <p>奈良市に所在する松村農園（葉物野菜・いちご）さんから委託を受け、葉物野菜・いちごの粉末を製造した。その材料を使用し、ケーキやクッキー等の加工品を作成されている。</p>	<p>&lt;活動の様子&gt;</p> 
<p>&lt;目的&gt;</p> <p>6次産業化の推進 農福連携 廃棄野菜を使用した加工品製作 (フードロスの減少)</p>	
<p>&lt;成果&gt;</p> <p>農福連携を通して、近隣農家さんの人手不足機材の投資負担を減らし、新製品の開発の手助けとなっている。 作業工賃を得ることで事業所の収益につながる。 廃棄予定の作物を利用することで、フードロスの減少にも寄与することができる。</p>	

連携先の企業等の意見または評価

<p>家族経営であり加工作業にかかる人手や機材がないため、連携して加工の一部を担ってもらうことで手助けになっている。作物を売るだけでなく、加工品として販売することで収益の増加ややりがいにつながる。</p> <p>まだ、開発段階であり加工量は少量であるため、意見交換をしながら新商品の開発・販売に繋げ、当事業所でも作業量を増加できるよう取り組む。</p>			
連携先企業名	松村農園	担当者名	松村様

## 就労継続支援 A 型事業所における地域連携活動実施状況報告書

事業所名	knot：キノコ研究所
住 所	奈良市四条大路1-2-32
電話番号	0742-81-9586

事業所番号	2910102587
管理者名	香川 契
対象年度	令和2年度

### 地域連携活動の概要

#### <活動内容>

- ・ 天理市に所在する吉岡農園（茄子・いちご）さんから委託を受け、いちごのフリーズドライを製造した。奈良県産のいちごを使用してお土産物を想定した商品を開発中。
- ・ 県内産の新米を直接農家産から利用者食事提供として購入

#### <目的>

6次産業化の推進  
 農福連携  
 奈良県産作物を使用した商品づくり  
 事業所昼食に新鮮な県内産新米を使い、地産地消  
 利用者の満足度の向上を目指す。

#### <成果>

農福連携を通して、近隣農家さんの人手不足解消  
 機材の投資負担を減らし、新製品の開発の  
 連携が取れている。  
 地元農家からの新米を利用者に提供でき、  
 業務用米からはるかに満足度が向上した。

#### <活動の様子>



### 連携先の企業等の意見または評価

新商品など開発したいが、なかなか時間、人出がなく進まずにいた。  
 連携することで、作物の提供ができさらに、新商品の開発も進んでいる。

#### <課題>

新商品開発中。加工技術についても明日香村振興公社 西野氏から指導を受けながら習得している。  
 現段階で、加工場の整備がまだ不足しており、場所の選定や予算について思案し協議を進めている。  
 早い段階で加工所を作り、開発を前に進めていく必要がある。

連携先企業名	吉岡農園	担当者名	吉岡様
--------	------	------	-----

## 就労継続支援 A 型事業所における地域連携活動実施状況報告書

事業所名	knot：キノコ研究所	事業所番号	2910102587
住所	奈良市四条大路1-2-32	管理者名	香川 契
電話番号	0742-81-9586	対象年度	令和2年度

### 地域連携活動の概要

<p>&lt;活動内容&gt;</p> <p>しいたけ農園Musubi舎で栽培したしいたけを乾燥椎茸に加工し、奈良市学校給食の材料として納品を行なった。</p> <p>令和2年度は3回、令和3年度も実施予定。</p>	<p>&lt;活動の様子&gt;</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center; background-color: #f8d7da; margin: 0;">2月の給食紹介</p> <p style="margin: 5px 0;"><b>古都ならの日</b></p> <p style="font-size: small; margin: 5px 0;">給食では麦を15%混ぜた麦ごはんを基本としています。奈良市でとれたお米をおいしく食べる日として、毎月1回しろいごはんの給食を実施しています。また奈良の地産産物や郷土料理を取り入れ、子どもたちが身近な地域の食文化や産業に関心を持つことや、自分たちのまち奈良に対する誇りと愛着の心を育てることを目的としています。</p> <p style="font-size: x-small; margin: 5px 0;">小学校A班・B班17日 中学校D班・E班17日</p> <p style="font-size: x-small; margin: 5px 0;">ごはん・牛乳・だしまき餅・筑前煮・かす汁・ひじきのりのつくだ煮(中学のみ)</p> <p style="font-size: x-small; margin: 5px 0;">奈良県産の食材は米(奈良市産)・干しいたけ・青ねぎ・酒かす</p> </div>  <p style="font-size: x-small; text-align: center;">(中学校給食より抜粋)</p> <p style="font-size: x-small;">奈良市産の干しいたけが筑前煮に使われました。</p>  <p style="font-size: x-small; text-align: center;">棚に穴山の菌床が蓋をられて、しいたけが育っていました。</p>  <p style="font-size: x-small; text-align: center;">代表の香川さん      施設外観 しいたけ農園Musubi舎</p>
<p>&lt;目的&gt;</p> <p>地産地消の推進</p> <p>食育の推進</p> <p>収益の増加</p>	
<p>&lt;成果&gt;</p> <p>奈良市で作った椎茸を、学校給食として子供たちの元に届けられたことで、地産地消食育の推進となった。</p> <p>また、生椎茸を保存の効く形に変え販売することで、農園にとっても収益につながる結果となった。</p> <p>自分たちの作った椎茸が学校給食に使われていることで自信に繋がった</p>	

### 連携先の企業等の意見または評価

子供たちからも「美味しかった!」という感想を頂き、椎茸が苦手な子も奈良市で作られたと聞くと、進んで食べてくれていた。

好評のため、来年度の納品も予定されている。

連携先企業名	奈良市教育委員会、JA奈良県	担当者名	中嶋様
--------	----------------	------	-----