地域産業の活性化　～地域農業者とともに～

社会福祉法人　輝きの会（山形県）

住　　所	山形県山形市大字成安 425 番地 2
TEL	023-681-4765
URL	kagayakinokai.or.jp

経営理念

【運営方針】

輝きの会は、３つの大切を守ります。

１．人を大切にします

２．地域を大切にします

３．職員を大切にします

事業内容及び定員

特別養護老人ホーム	100 名	1 箇所
老人短期入所事業所	20 名	1 箇所
老人デイサービス	35 名	1 箇所
居宅介護支援事業所		1 箇所
障害者支援施設	50 名	1 箇所
障害者短期入所事業所	2 名	1 箇所
生活介護	10 名	1 箇所
障害者相談支援事業所		1 箇所
ケアハウス	50 名	1 箇所
地域支援センター		1 箇所
地域福祉センター		1 箇所

収入（法人全体）
平成27年度決算

①	社会福祉事業	976,646,719 円
②	公益事業	31,765,862 円
	合計	1,008,412,581 円

職員数（法人全体）

157 名（非常勤含む）

当面する経営課題	・人材の確保 ・修繕・建替えに係る財源の確保 ・社会貢献、地域における公益的な取り組み
取り組みに着手した理由、背景	地域支援センターいきいきの郷は、「地域に開かれた施設の利点を活かし、福祉文化醸成の担い手として、地域にとって必要な存在になるよう取り組むこと」を基本方針として、管理栄養士を含む 4 名の職員で活動しています。施設は、果樹園に囲まれ、施設から見える景色は、様々な果樹が実る畑と広々とした田んぼ、地域住民が暮らす家々です。この地域の主たる産業は農業であり、全国の状況と同じく後継者不足が課題となっています。 そこで、管理栄養士を配置する地域支援センターでは、地元農業の活性化を一つの地域ニーズととらえ、地元農産物を使用した食事「地産地消給食」に取り組むこととしました。主力の果樹を給食に取り入れ、ご利用者とご利用者家族、職員だけでなく、ホームページを活用し、広く地元農産物と生産者を紹介していくこと、もう一つの主力農産物である「米」を給食で利用することで生産者の生産意欲の向上を目指しています。さらに、新鮮で、生産者の顔が見える地元農産物を使った「地産地消給食」は、施設給食が目指す「旬の食材を使った季節感のある食事の提供」そのものとなります。
取り組みの現時点での効果	平成 26 年度から始めた「地産地消給食」は 3 年目となりました。初年度は、毎月 15 日を「地産地消の日」とし PR したことで、「地産地消給食」をご利用者とご利用者家族、職員、地元の方々に認識していただき、平成 27 年度は、米を給食に取り入れたことで、生産者の意欲向上につながりました。平成 28 年度は、生産者が給食の農産物年間使用品目を元に作付を行ったことで、野菜、果物の納入品目は、平成 27 年度 7 月の 4 品目から平成 28 年度 7 月は 13 品目に増え、ほぼ毎日地元農産物を使用しています。 納入には、生産者個々人と単価を決めるのか、請求は生産者個々人が行うのか等、様々な課題がありましたが、その都度地域で解決策を見出していったことが大きく、その一つとして、町内会長が代表となり、共同納入を行う「地域交流型・農による生活共同体　あたらしきむら成安」を組織したことが挙げられます。若者から高齢者まで幅広い年代の農業者が話し合い、協力し合って共同納入を実現したことは、地域住民の結束力を高める効果があったと感じています。 また、地元の新鮮な農産物を使った「地産地消給食」により、ご利用者の食への意欲が向上し、楽しみにしていただいています。そして、農産物納入を通して、昔から食べられてきた保存食（ひょう干しや芋がら、なす干し等）や郷土料理を給食で残していこうとする話し合いも行われ、地域で失われつつある食文化の掘り起こしにも役立ち始めています。 このたびの「農」による地域との取組によって、地域に立脚した施設として存在をより強固なものにできたと感じています。

地域産業の活性化

～地域農業者とともに～

社会福祉法人　輝きの会
地域支援センター いきいきの郷
副施設長　佐藤　明子

法人紹介

【運営方針】

輝きの会は、3つの大切を守ります。

1. 人を大切にします。

『人』とは、利用者や家族のことです。

輝きの会は福祉施設を運営しています。この施設を利用してくださる方々のことを第一に考え、満足度を高めることが最大の使命です。

2. 地域を大切にします。

『地域』とは、関わりのある地区すべてです。

輝きの会は地域の福祉向上にも主体的に寄与します。また、地域行事への協賛や参加のみならず、企画・立案も行い地域おこしに努めます。

3. 職員を大切にします。

『職員』とは、働く人、つまり人材です。

輝きの会は職員の就労環境の改善に努め、仕事と家庭の両立を図ります。また、計画的な研修の実施により、職員の資質向上と業務の効率化を図ります。

施設概要と1日の食事提供数

【社会福祉事業】

・ 特別養護老人ホーム	100名	1箇所	300食/日
・ 老人短期入所事業所	20名	1箇所	60食/日
・ 老人デイサービス	35名	1箇所	35食/日
・ 居宅介護支援事業所		1箇所	
・ 障害者支援施設	50名	1箇所	150食/日
・ 障害者短期入所事業所	2名	1箇所	6食/日
・ 生活介護	10名	1箇所	10食/日
・ 障害者相談支援事業所		1箇所	
・ ケアハウス	50名	1箇所	150食/日

【公益事業】

・ 地域福祉センター（温泉・プール）	1箇所

【地域貢献自主事業】

・ 地域支援センター	1箇所	
弁当配達サービス		30食/日

いきいきの郷　周辺状況

山形県山形市の北西部
大郷地区成安に平成9年
総合福祉施設として開設
大郷地区成安の主な産業
は農業で特産物は

- ・米
- ・さくらんぼ
- ・桃
- ・ラ・フランス など

地域交流型・農による生活共同体

あたらしきむら 成安

【設立趣旨】

農業の高齢化・担い手不足・混住化が進み、地域本来の伝統文化や継承すべき集落機能の維持が困難な状況が予想される。

一方、地域住民の生活の質の豊かさへの志向の高まりを背景として、豊かな自然環境や歴史、文化等に恵まれた地域で生活する事や地域社会に貢献することについて住民のニーズが高まっている。

多くの地区住民で共同活動に積極的に参加し、美しい町、活力ある地域づくりの推進を図るものである。（一部抜粋）

【活動内容】

- ・ 農業の安全安心な作業従事等の支援
- ・ 地場産品の共同販売、地産地消推進の取り組み
- ・ 住民の生活環境支援・見守り・高齢者サポート
- ・ 学校・施設との交流、協力支援　など

平成26年度地産地消

主な納入品目

さくらんぼ（佐藤錦）
ジャガイモ
玉ねぎ
いんげん
桃（まどか）
和なし（八雲）
りんご（やたか）
ラ・フランス、白菜
小松菜、大根
ほうれん草

平成27年度　精米の納入について

【課題】

通常、食材の支払いについては実績払い（当月締、翌月払い）を行っているが米生産者には農協より、概算金が前払いされ、この資金を基に生産者は次の作付けの財源としている。

【解決策】

この概算金については、予め納入量を見込んで、法人が立て替えて生産者へ支払うこととし、年度末に実績に応じ清算することで調整した。

平成27年度地産地消

主な納入品目

レタス、ほうれん草
ふき、にら
さくらんぼ（佐藤錦）
なす（蔵王サファイア）
きゅうり、すいか
枝豆、かぼちゃ
桃（まどか）
和なし（八雲・菊水）
洋ナシ（バートレット）
里芋、大根、小松菜
白菜、ラ・フランス、かぶ
あさつき

平成28年度地産地消（7月現在）

主な納入品目

タラの芽、茎たち、よもぎ
にら、ほうれん草、ふき
柿の新芽、ギボウシ、柏の葉
レタス、ズッキーニ
きゅうり、ヤングコーン
玉ねぎ
さくらんぼ、紫玉ねぎ
とうもろこし、かぼちゃ、なす
枝豆、すいか
そうめんかぼちゃ
カラーなつな、オクラ

利用者　食事風景

【利用者の声】

ふき　ふきご飯
・ふきは煮物でしか食べたことが無かったが、ご飯に混ぜて炊くと香りが良くおいしかった。

さくらんぼ
・顔が見えるだけに、新鮮であり、安心して食することができる。
・もっと食べたかった。

レタス　サラダ
・普段食べているものより、新鮮でシャキシャキし、甘みがありおいしかった。

ほうれん草　お浸し
・おいしかったですが、欲を言えば、もう少し硬めに茹でて塩味を濃くしてほしい。

地産地消を取り入れた調理実習　（船町さわやか会）

ケアハウス利用者の参加

共同農園

米作り

平成28年度
あたらしきむら成安といきいきの郷の合同収穫

今後の展開

- ○　地産地消給食の充実
- ○　『農』による地域交流の推進
- ○　あたらしきむら成安との協働
  - ・高齢者サポート、見守り支援
  - ・地域伝統文化の継承（食文化など）