巻頭特集……農福連携で地域活性化を

ココトモファーム

犬山の地域資源を最大限に生かし、地域とともに成長していきたい。そんな思いのもと、農福連携に取り組む『ココトモファーム』を取材しました。

農業と福祉をつなげて課題を解決したい

「ココでトモだちになろう」をキャッチフレーズに、農業と福祉をつないだ取り組みを進めている「ココトモファーム」。障がい者福祉に特化したシステム開発や、就労移行支援施設などを運営する企業が母体となって、犬山市の橋爪地区と今井地区で2019年から米づくりをはじめました。

「障がいがある子の親にとって、気がかりなのは将来です。私も妻も障がいのある兄弟がいるので、家族の気持ちがよくわかります。担い手不足の農業と、働く場所を求める障がい者福祉をつなぎ、双方の課題を解決できればと思いました」と語るのは、代表の齋藤秀一さんです。

ココトモファーム代表取締役
齋藤秀一さん、齋藤ゆみさん
ゆみさんの実家は犬山で米づくりをする農家。そんな縁もあり、犬山を活動拠点にしました

耕作放棄地が増えている背景には、農業だけでは生活できないという経済的な課題もあります。それを踏まえて「ココトモファーム」では、収穫したお米を直販するのはもちろん、米粉を使った菓子づくりにも着手。そこには、「農業・商業・福祉を連携させることによって収益を出し、独り立ちできるようにする」という強い思いがあります。

「ココトモファームが目指すのは六次産業化です。一次産業の農業だけに留まらず、加工や販売にも手を広げれば、付加価値が高まると考えています」といいます。「障がいといっても、知的障害、発達障害など、いろいろあります。米の栽培から品質管理、設備管理、加工、販売に至るまで、幅広い仕事があれば、一人ひとりの特性に合った業務の仕分けが可能です」と、齋藤さんは話します。

障がいがある人もない人も一緒になって働く「多様性」、国の補助に頼らず経済的にも独り立ちする「自立」が、「ココトモファーム」の目指すところです。

地域資源を最大限に生かし犬山を盛り上げる

「ココトモファーム」では、約2万6000坪の圃場を構え、ITを駆使しながら、年間で40トンほどの米を栽培しています。2020年の田植えシーズンには、農業体験を開催。GPSで農業機械を自動運転して田植えをする様子や、ドローンによる圃場管理などを披露しました。

「すっぽんやケリが生息する自然豊かな環境の中、最新の農業を体験し、『テーマパークのアトラクションみたい！』と、参加した子どもたちは大喜びでしたね」と目を細めます。

田んぼがあるのは、もともと犬山城主の献上米をつくっていたと言われる土地。「農業観光資源としても価値があると思います。犬山の自然に触れ、新鮮な体験ができる場所として、オープンにしていきたいですね。」

2020年11月26日には、名鉄犬山口駅から徒歩3分の場所に本社工房直売所が完成。ここでは、犬山産の米を自家製粉してつくる、焼きたてのバウムクーヘンを製造直販しています。レシピを考案したのは、齋藤さんの妻で元パティシエのゆみさんです。

「挽き立ての生米粉を使うことで、もちもちふわふわの食感を楽しめるようにしました。大人も子ども安心して食べられるグルテンフリーのバウムクーヘンです」とのこと。

さらに同年12月21日、シルバー人材センターとコラボした「ココトモバウム犬山城下町プラザ店」をオープン。「城下町散策を楽しみながら味わってほしい」と、犬山産生米粉のミニバウムクーヘンを食べやすく串刺ししにした「縁バウム」などを販売中です。今年の正月はコロナ禍で人出が少なかったものの、三が日だけで660本も売れ、観光客からも注目を集めています。

農産物発信拠点をつくり地域活性化を目指す

「農地の確保や店舗展開など、順調に進めることができたのは、地域のみなさんの協力のおかげ」と齋藤さんは振り返ります。

2021年夏には、犬山城三の丸武術稽古場跡にカフェを併設した「ココトモバウム本店」を出店予定。「精米したて、製粉したての米粉バウムクーヘンは、農家でしかつくれないスイーツです。味にも自信があります。製造工程も見学できるようにしたい」と意気込みます。

ほかにも、食用の桜を2000本ほど植えて育て、桜スイーツをつくる計画も。2022年春には、とれたての野菜や加工品を販売するスペースと体験工房などを備えた「ココトモマルシェ店」をオープン予定。圃場の近くに、障がいのある人が働くための事業所「ココトモworks」をつくる計画も同時に進めています。

「観光客が求めているのは、地域の人との交流や体験などのコミュニケーションです。農産物の発信拠点をつくって犬山産の野菜や果物、加工品を販売し、経済を回すとともに、犬山を盛り上げていきたいと思います」と、熱く語ってくれました。

「ココトモファーム」では、農業ライフをSNSでアップしています。チェックしてみてください。

❶❷❸甘すぎない後味とやさしい口溶けが特徴の「ココトモバウムソフト」と、香ばしい風味ともっちり食感が特徴の「ココトモバウムハード」をラインアップ。白米・玄米があり、好みで選べます　❹縁バウムは1本500円。ネーミングには「犬山との縁を結ぶ」という意味が込められています

心を込めて作った新米を本社工房直売店などで販売。価格は1kg300円～で、事前に電話予約すれば、精米したてを用意してくれます

information
ココトモファーム本社工房直売所
https://www.cocotomo-farm.jp
住所 犬山市橋爪石畑60-2
電話 0568-54-4717
営業 11:00～18:00
休 不定休　P 3台

桜の植樹に参加しませんか
日時 3月7日（日）10時～
場所 ココトモの森
詳細はココトモファーム
ホームページで確認
※雨天の場合は延期となります

犬山市今井の入鹿池ほとりに広がる約2万6000坪の圃場で、「あいちのかおり」や「ゆめまつり」などの品種を栽培

文／木根和美　写真／ココトモファーム　デザイン／chica