

「農と食」 北の大地から

連載第 184 回

「農福連携」の可能性

——鶴居村「生活学舎のんき」の実践から——

釧路管内鶴居村で障害者の就労支援事業所やグループホームなどを運営するNPO法人「生活学舎のんき」は、地元の農場で生産された大豆を使って豆腐などを製造・販売する事業を中心に、さまざまな「農福連携」の取り組みを続けている。軽トラックによる巡回販売をしたり、釧路市内に大豆料理の専門店を開設する一方で、地域の林業や酪農部門との連携も模索中だ。精力的な実践の屋台骨を担ってきたのは、若いころから精神医療の変革を求めて奮闘し、つるい養生邑病院の職員を経て、50代半ばでNPO法人を立ち上げた代表理事の大木博さんである。神奈川から丹頂の里・鶴居村に移り住み、「治療共同体」の実現をめざして生きてきた経緯も交え、その歩みにじっくり耳を傾けた。



▲製造された『つるい丹頂とうふ』は3台の移動販売車で行商する

◀直営の大豆料理専門店「とうふ亭」の料理メニュー

障害者らと共に豆腐を製造販売 治療共同体の夢を北海道で追求

行商でも大豆製品など販売
利用者の工賃向上につなげる

タンチョウが生息する酪農の里・鶴居村のNPO法人「生活学舎のんき」は、大豆の可能性に着目し、豆腐づくりなどを始めて8年になる。精神・知的障害者が通う就労継続支援B型事業所「のんき工房」の利用者が、地元産の大豆を使って豆腐や豆

乳プリン、おからクッキーなどを製造。事業所のスタッフが運転する3台の移動販売車にも同乗している（注）コロナ禍による緊急事態宣言の発令時はスタッフのみ対応）。

地元や釧路市内での移動販売などで1日8百丁、年間16万丁の豆腐を販売するまでになった。2年前には、釧路市愛国に豆腐料理専門店「とうふ亭」もオープンし、併設の「地域市

場」では大豆の加工品や野菜、山菜なども販売する。生産から加工、販売の一体化によって収益を確保し、利用者の工賃アップにつなげてきた。

代表理事の大木博さん（1948年、神奈川県小田原市生まれ）は、障害を持つ人たちが地域とつながる道を追いかけてきた人物である。「移動販売車による」行商で顔を合わせ、触れあう意味は大きいね。お

客さんが利用者のことを心配してくれたり、挨拶の仕方を教えてくれたり——それで、周囲の見方も変わった。最近では『のんきの豆腐だ！』って定着してきましたよ」

村内での花壇づくりや野菜栽培、山菜の採取、植樹などから始めたNPOの事業は今、グループホームや作業所の運営へと、すそ野が広い。大豆栽培の委託をきっかけに地元



「NPO法人 生活学舎のんき」が取り組む事業の概要。豆腐などの製造・販売、グループホームの運営、大豆料理の専門店、農産物の生産、委託事業や施設外での就労…と幅広い（出典：同法人の作成資料）※大木代表と移動販売車以外の写真は同法人提供

精神医療の変革を求めて奔走 「治療共同体」めざし移り住む

若いころの大木さんは、神奈川県三浦市の初声荘病院（現福井記念病院）で精神科の看護士をやっていた。鉄格子付きの病室に患者を閉じ込める精神医療が主流の時代にあつて、この病院は患者自身が院内で印刷やクリーニング部門、売店などを運営する開放的な医療をめざしていた。大木さんはそこで、1984年に「つるい養生邑病院」を創設した、宮田国男医師（故人）と出会う。

牧場の一角に退院した精神障害回復者が暮らす、欧州で広がりを見せていた「ゲールの里」を志向した宮田医師らは、「つるい養生邑」を治療共同体にしようと試みた。それに共鳴した大木さんは、養生邑で開催されるワークショップに泊まり込みで参加するなど、積極的に関わる。

1989年、鶴居村に移り住み養

生邑病院の一員になったが、設立時の原点は後退を余儀なくされていた。精神医療を取り巻く厳しい現実が立ちほだかっていたのである。

患者たちが病院の周りで暮らし、野菜を作ったり芸術家を招いて催しを開くなどの試みが続けたが、共同体を構築するには至らなかった。同病院に14年間在籍した大木さんは、理想をめざして独立する道を選ぶ。「養生邑を退院した人が地域で暮らすようになり、住民たちとの関係も出来た。時代の流れも、退院した人たちが地域で働き自立していく方向になってきた。自分自身が地域に出て、『ゲールの里』のような生き方が出来ないか、と考えたんです」

2003年、50代半ばで退職した大木さんは村内の民宿を借り、単身や高齢の退院者3人を預かり下宿屋を始める。この仕事を数年間続けたあと、村役場に近い旧森林組合の建物をグループホームに改造し、08年にNPO法人を設立した。

翌年、障害を持った人たちが通所し、授産的な活動を行なって工賃を受け取る、就労継続支援B型事業所を立ち上げる。今では、鶴居村や釧路市から通う40数人の利用者を30人

みなさんが買ってくれるから、私たちはそのお給金でご飯を頂きます。仲間と一緒に楽しいご飯です。ありがとうございます(原文のまま)
こうした思いに応え、福祉とつながる可能性を秘めた分野が農業なの

「生活学舎のんき」のホームページに載せた以下のメッセージから自立に向けた強い思いが伝わってくる。「福祉とは、税金に頼って生きることではないと思うのです。みんな社会のなかで生きたいと思っています。そして社会で生きるためには働くことが必要です。」
その時に、ちよつとしたサポートが必要な個性をもった仲間がいます。それぞれに足りない部分は違いますが、そのほんの一部を助けてくれる仕組み。それが福祉だと思ふのです。
私たちも強みを集め、弱みを補えば、結構、なんでもできるんです。私たちの作ったお豆腐を食べてみてください。私たちだから作れる地域で一番美味しいお豆腐です。みなさんが喜んでくれるから頑張れるお豆腐です。



2年前に釧路市内に開設した「とうふ亭」の外観

「自然のなかで仕事をする——その素材を一番たくさん持っている農業には、人と人との関係や、生命を育てるための愛情など、いろんな要素が入っていて、その引き出し方を僕らが発見しなければなりません。(作業時の)力の入れ方や筋肉の使い方、道具の扱い方——どれをとっても、農業は自分たちが生きていることが感じられる仕事です」
障害者が農家や工場に出向き、作業をする従来型の就労支援の手法に

「食べもの、人が生きること、医療は切り離せない一体のものです」と、大木さんは力を込める。
と、大木さんは力を込める。
少年時代の小田原で、ラッパを吹きながら豆腐や納豆、シジミなどを売り歩く人たちが身近に見て育つ。それが自身の原風景になった。
NPOの事業として豆腐づくりに着目した理由は至ってシンプルだ。「自分自身が大好きだし、四角くて



「治療共同体」づくりをめざしてきた代表理事の大木博さん

白い、昔から変わらない食べものだからね。奈良時代に日本に入ってきた、江戸時代にやっと庶民の食べものになった。そんな長い歴史があつて、今でも食べられていることに興味を抱いたんですよ」
軟水の鶴居村の水を使うと、とても美味しい豆腐が出来る。地域の人も、つながりが持てそうだし——そう確信し、一気に準備を進めた。
「障害者の就労支援は、まず(雇用契約を結び、給料をもらいながら利用する)A型事業所に行き、うまくやれない人がB型にやってくる。体力のない人、ダウン症や心疾患のある人もいますが、豆腐づくりは十分やる仕事です(大木さん)」
スタッフが1年間、釧路市内の豆腐店に通い製造方法などの修業を積んだ。こうして2012年、補助事業が採択され、加工施設を建て、製造機器などを導入して豆腐の製造・販売事業をスタート。原料の大豆は、村内の畜産農家から黒大豆を、十勝管内の卸業者から在来種の「音更大袖振」を購入してきた。
昨年からは、(旬)八丸ファームに「ユキホマレ」と「音更大袖振」の生産を委託するようになり、10数トンの

大豆を収穫。今年2月には、すべて地元産大豆に切り替えた。
生活学舎のんきの『つるい丹頂とうふ』は、1丁100〜150円。富山の薬売りのような行商スタイルの売り方にこだわっている。
「他の人たちに豆腐を売ってもらうことはしません。お客さんのところへ持っていく、食べてもらうことで美味しさや品質について聞ける。食べる営みのなかに医療的な要素があり、それを取り返すことを僕らのコンセプトにしていきたい」
と、行商方式の利点を説く。
2年前、釧路市愛国地区に直営の大豆料理専門店「とうふ亭」をオープンした。3人前後のスタッフと利用者1人で店を切り盛りする。隣接する地域交流市場では、別の作業所で作った椎茸や「のんき」の加工品、関係農家の野菜、山菜などを販売しており常連客も訪れて好評という。
大木さんたちは今、1丁2百円の高級路線の豆腐づくりも進める。品質を高め、利用者が手にする工賃の向上につなげることが目的だ。商品名は「ゆきどうふ」。釧路の「とうふ亭」では6月から、野草のイラクサを原料にしたドレッシングを掛けて

は限界がある。だから、「生活学舎のんき」は自ら仕事場を創り、出来た商品を地域の人たちに行商や店舗方式で提供する営みを続けてきた。
「これまでの福祉のあり方では就労や生活することは難しく、新しい形が必要なんだよ。僕は美味しい豆腐を食べられる店を堂々とやってきた。今は、福祉のあり方そのものをもっと議論しあう時代。医療も福祉も企業も含めて(就労支援などを)やっていくことが必要なんですよ」と、大木さんが提言する。
設立から12年目を迎えた「生活学舎のんき」は今、さらに地域に根づき自活していく道を模索中だ。
5月中には生産部門の事業所を村内の中幌呂地区に移転・集約する。村の施設になつている宝石工場の跡地を利用し、製造した豆腐のシール貼りや農産物のバックヤード、食堂施設外就労の拠点などに活用する計画だ。地元住民らと協力し、炭焼きや赤エゾマツの精油づくりなどに取り組む構想もある。村の基幹産業の酪農ともつながれないか——。
「中幌呂の事業所は、地域づくりに積極的に取り組むC型コミュニティ型」就労の拠点にしていきたい」

精神医療の変革を求め、看護士を辞め、NPOの運営に身を投じてから10数年の歳月が流れた。大木さんが描いた治療共同体の夢は、農福連携が語られる時代のなかで注目を集めている。今後に期待したい。
■NPO法人生活学舎のんき
鶴居村鶴居東4-17-1
Tel & Fax 0154-64-2066
http://nonki.jp/index.html
■大豆料理専門店「とうふ亭」
釧路市愛国東4-12-10
Tel 0154-65-5938



山ワサビを植える「のんき工房」の利用者たち

提供するメニューを創った。
「うちの加工場では日産8百丁の製造が限界。その範囲内で、豆乳の糖度を15度に高めた高級豆腐も作るように工夫しています(大木さん)」
「豆腐に山ワサビを付けて食べると美味しい」と聞き、自前で栽培を始めた。春先に農場から掘り出し、袋詰めして夏の一時期を除いて販売する。山ワサビを目当てに移動販売車を訪ねて来る人もいるという。
山菜の採取・販売や、ルバーブのジャムづくりも手がけている。こうした農的な仕事のほかに、地域の花壇の草取りや畑の手入れ、雪かきの手伝い……と、利用者スタッフたちはよく働く。

「うちは、昔から変わらない食べものだからね。奈良時代に日本に入ってきた、江戸時代にやっと庶民の食べものになった。そんな長い歴史があつて、今でも食べられていることに興味を抱いたんですよ」
軟水の鶴居村の水を使うと、とても美味しい豆腐が出来る。地域の人も、つながりが持てそうだし——そう確信し、一気に準備を進めた。
「障害者の就労支援は、まず(雇用契約を結び、給料をもらいながら利用する)A型事業所に行き、うまくやれない人がB型にやってくる。体力のない人、ダウン症や心疾患のある人もいますが、豆腐づくりは十分やる仕事です(大木さん)」
スタッフが1年間、釧路市内の豆腐店に通い製造方法などの修業を積んだ。こうして2012年、補助事業が採択され、加工施設を建て、製造機器などを導入して豆腐の製造・販売事業をスタート。原料の大豆は、村内の畜産農家から黒大豆を、十勝管内の卸業者から在来種の「音更大袖振」を購入してきた。
昨年からは、(旬)八丸ファームに「ユキホマレ」と「音更大袖振」の生産を委託するようになり、10数トンの



日産800丁の豆腐を製造。賞味期限のシールを貼っていく