

にんじん物語（障がい者の就労への挑戦）

平成 27 年度 静岡県授産製品コンクールで静岡県知事賞を受賞し、静岡県ブランド化認定商品にも選定された就労支援センターNEST の『富士山にんじん』は、私たちの様々な“こだわり”“思いを込めて”作ってあります。一人でも多くの皆様に「ウ〜ン！エ〜ッ！おいしい〜！」とうなって飲んで頂ければ幸いです。

私たちの『富士山にんじん』作り、真剣に取り組み働く姿を物語としてご紹介します。

人参の豆知識

ニンジン（人参）はセリ科の植物で、英語でキャロットと言いますが、名前の語源はカロチンから由来しているそうです。人参はガンの抑制効果が期待でき、またビタミン A が多く含まれ、美肌や眼精疲労にも良いといわれ、カリウムは高血圧を抑制し、ペクチンと言う植物繊維によって整腸・便秘解消と、どれだけ身体に良い植物かと驚かされます。

それから根菜類の栽培は、簡単だろうと思われがちですが、以外にも人参はとてもデリケートな植物で、農薬・化学肥料を使わない栽培では手が掛かると言われています。どれだけ手を尽くすかによって、見た目や味、何よりも栄養分が変わってしまうそうです。人参は子供の苦手な野菜で 50 年以上前からベスト 5 に入っているそうです。調べてみて改めて人参の不思議さを痛感しました。

こだわりの農薬・化学肥料を使用しない栽培

富士山の麓とはいえ、7 月から 8 月の猛暑の中、人参を育てる土壌を整える作業では、滝のような汗を流し、熱中症にならないよう水分摂取と休憩をこまめに取りました。



こんなに荒れている土地で人参は育つのだろうか・・・？草だらけの荒地で来る日も来る日も除草と石拾い作業。人参は同じ土地で育てようとする病気になるやすい、それから水やりが大切で、乾燥にも弱いけれど、水のやり過ぎもダメだと知り意外と人参はデリケートな植物。何としてでも私たちが、しっかり世話して立派な人参を育てようと強く思いました。



だんだん畑らしくってきました。苦土石灰と鶏糞（ニワトリのうんちを発酵させた肥料）を散布するのも二人がかりの重労働。鍬で土壤に鶏糞と空気を十分に混ぜ合わせ人参が美味しく育つように願いを込めます。



マルチ・ビニールシートを張り、人参が育つ寝床を作ります。これは太陽光で土壌を殺菌して、程よい湿度を保つためです。夏場はアッと言う間に雑草が生え、草取り作業も一苦労です。



人参は“彩紅5寸”、栽培が難しいと言われ農家の方も敬遠する品種ですが、甘みと栄養素がずば抜けています。種蒔きも大変で1カ所に5～6粒の種を蒔き、ソッと薄めに土をかぶせます。10日程で可愛らしい芽が出てくれて安心し、本当に嬉しかった。



苗同士に競争させ、元気に育った苗を残し、間引きします。チョッと可愛そうな気もしますが立派な人参に育ってもらうため、よく選別して慎重に作業しました。



草取り作業はエンドレス。こまめに除草しないと雑草に負けて美味しいニンジンには育ちません。また、彩紅5寸は葉っぱも甘いので害虫（主にアゲハチョウの幼虫）も喜んで食べに来ます。無農薬にこだわっているからこそ、私達の活躍の時、空き缶を片手に割り箸で1匹ずつ駆除する作業も中腰で、本当に大変です。でも、この作業をやることによって元気な葉から栄養分がいきわたり、立派な人参が育っていきます。



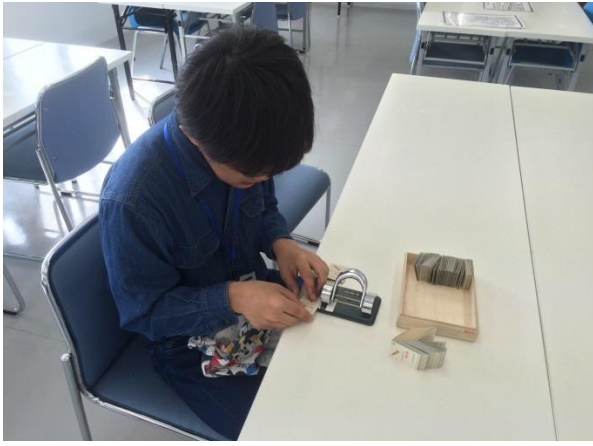
初霜がおりる１２月から本格的な収穫が始まります。今年もベッピンの人参が育ってくれました。手がかじかむ寒い時期、大切な人参を傷つけないように１本１本抜く作業も大変で、家に帰ってお風呂に入る喜びを感じました。



葉を落とし、丁寧に富士山の水で洗って、いざ新潟のジュース製造工場に出発!!今年の『富士山にんじん』は、どんな味なのか楽しみです。特殊製法で繊維質と栄養素を引き出したジュースになります。

思いを込めて『富士山にんじん』

新潟県魚沼郡津南町の工場より、ジュースが届きました。実はドブロク（お酒）を造る特殊な工法で製造されているのです。１瓶に私たちが育てた１本のニンジン（約１５０ｇ）と秘伝レシピでリンゴとレモンの果汁、とどめに梅エキ스가ブレンドされたβカロチン豊富で繊維質を残したドロドロの『富士山にんじん』私たちの自慢の一品です。



しおりとラベル貼り、贈答用の箱折りも、勿論、私たちの仕事です。皆さんに美味しいと言ってもらいたい。喜んでもらいたと願いを込めて作業します。ラベルは私たちの仲間がちぎり絵が採用されています。



デザインも進化してきました。



社長の営業努力の甲斐もあり、富士川楽座、国会議事堂の衆参議院会館の売店でも販売していただいております。オールしずおかベストコミュニティ『とも』でも販売開始し、昨年の夏は東京秋葉原のアンテナショップでの販売キャンペーンや掛川市の静岡特産品販売店『これっしか処』と、伊勢丹、松坂屋、静鉄ストア、JR キオスクと販路は拡大しています。昨年の秋より富士市・富士宮市の“ふるさと納税”の返礼品として採用していただだけ、ご好評いただいております。



私たちの“こだわり”“思いを込めて”が認めていただけ、ご愛飲して下さる方も増えてきました。人参の栽培から、『富士山にんじん』として販売する仕事にあたれて、本当に良かった。私たちの仕事を評価してもらえたのだと、とても励みになりました。そして工賃も増えて嬉しいです。

これからもいろいろな物語を皆様にお届けできるように仕事に取り組んでいきたいと思っています。

就労支援センター N E S T