

(経済欄)



赤城屋

金谷透社長

ハム・ソーセージの本場ドイツの味を日本で紹介しようと、一九八八年から一年間ミュンヘンで修業し、翌年、赤城山ろくに小さな工場を建てて従業員十人でスタートした。二〇〇〇年春に現在の富岡市に移り、今は四十五種類のハム・ソーセージを作っている。製品はすべて社会福祉法人・上州水土舎に生産を委

* 富岡から SPEAK UP

福祉事業と営利活動を両立

託する形を取っており、私は水土舎の施設長も兼ねる。現在、三十人いる働き手は全員が中・重度の知的障害を持っているが、指導員の支援の下で、肉をミンチにし、腸詰めして包装、名デパートに自社ブランドとして出荷している。会社を設立したのは、知的障害者の就労と生活支援を通して、彼らの経済的、社会的自立を手助けすることとが目的だった。我が社の福祉行政の下ではプロの

箱詰めに至るまでの作業をこなしている。場合、一人当たりの年間生産高は平均約百三十万円、職人を雇うのは制度的に難しい。最近、国の政策は社会的自立を促す方針に変わりつつあるが、福祉事業と企業の営利活動を両立させることが自立につながることを考える。

ハム・ソーセージは、すべてドイツ直輸入のスパイスを使用、当地の職人直伝の製法を忠実に再現したオリジナルの味が自慢だ。有り円もあった。

赤城屋 本社・群馬県富岡市。1989年設立。最近ではハム・ソーセージ製造のほか、無農薬米の栽培や養鶏も手がけている。