

# ムゲンの おいしさ

小町納豆



私たちが作ってます!!

後賀にある社会福祉法人「上州水土舎」の富岡甘楽自立生活サポートセンター「ムゲン」(金谷透施設長)で今年2月、納豆の製造販売が始まった。

食べても飽きない、毎日消費される納豆は一定の売上が見込めるから、就業訓練として取り入れたそうで、昔ながらの味にこだわり、経木(へぎ)で包んだ「小町納豆」はその素材にもこだわった。大豆は北海道産吉更着色大豆を使用、たれとからしも着色料や合成保存剤を使用しない安心・安全なもので、ふっくらとして甘みある大豆の食感は食欲を誘う。また、納豆本来の引きも強い。

価格は1個80円(50g)、3個セットで220円、大粒・小粒あり。

今現在、利用者8名と職員2名が作業にあたり、1回に15キロの大豆を仕込み3日間で600個を製造すること。販路は吉井物産館、野尻の里(安中)、市内・食彩館(二ヶ所)詳しくは「ムゲン」☎64-1254へお問合わせください。



納豆作りで就業訓練をする利用者

## 富岡のムゲン

### 素材厳選、経木で包む

富岡市後賀の重度障害者更生施設「ムゲン」(金谷透施設長)が、経木で包んだ昔ながらの納豆作りを始めた。作業を通じて施設利用者にも職業訓練の場を提供するのが狙いで、原料の大豆は北海道産を使用し、たれやからしも無添加にするなど食の安全にこだわって評判も高い。担当者は「昔ながらの風味に仕上がった。ぜひ一度、味わってほしい」と、障害者手作りの一品をPRしている。

### 障害者が手作り 昔ながらの 納豆どうぞ

ムゲンは、同所的知的障害者授産施設「水土舎」の敷地内にあり、昨年六月に完成した。納豆は毎日多くの人が食べる食品であり、一定の売り上げが望めるとして、利用者の就業訓練と

して製造販売に取り組むことにした。

利用者七人と職員二人が二月上旬から作業を開始した。一度に十五キロの大豆を仕込み、三日間かけて六百個(一個五十粒)を生産する。食の安全を意識し、素材の大豆を国産のみとしているほか、たれとからしには着色料や合成保存料を使っていないという。

大粒と小粒の二種類があり、「小町納豆」と名付けて近隣自治体や福祉施設などに卸しているほか、施設や近隣の物産販売所などでも直売している。価格は一個八十円、三個セットで二百二十円。今後、製造が軌道に乗ってくれば、増産も計画するという。

施設内の別の軽作業室ではキムチ製造にも取り組む計画。担当者は「納豆の評判は上々。もっと多くの人に食べてもらいたい」と話している。

ムゲンは重度の障害者を持つ子供の保護者など住民からの要望で、水土舎を運営する社会福祉法人「上州水土舎」が開設、生活訓練施設も備えている。