

# 手作りハム 自前の店で販売

ハム・ソーセージづくりに取り組んできた社会福祉法人「上州水土舎」(富岡市後賀)が、来年4月に前橋市天川大島町に精肉店を出店する準備を進めている。発達障害などがある人たちが経済的に自立できるように働く場を広げることが狙いだ。

## 障害者施設の水土舎

水土舎は、授産施設(定員30人)で知的障害のある人が00年からハム・ソーセージを作っている。授産施設で取り組んでいる作業のなかで稼ぎ頭になっている。

理事長の金谷透さんは、本場の味を学ぶためドイツ・ミュンヘンへ知人を1年間派遣、製造方法を施設の職員らに伝授。さらに職人を招いて直接指導も受けた。「ドイツの本場の味」が売れた。現在は大手百貨店と取引をし、評判は上々という。「百貨店のバイヤーは味や質を



おいしいと評判のハム・ソーセージをつくる人たち―富岡市後賀の水土舎

## 来春、前橋に精肉店

みて判断してくれる。質が落ちたと判断されれば契約を切られてしまう」と長年取引を続けてきた商品に自信を持つ。

ハム・ソーセージづくりに使う香辛料はドイツから仕入れる。種類もカタログで30種類ほどを紹介。都内のレストランからは種類を指定しての注文もあるという。

ハム・ソーセージづくりに職員2人と8人の利用者が携わる。8人のうち4人はグループホームから通勤している。月給は平均3万5千円ほど。障害者基礎年金を合わせて、グループホームの家賃や食費などを引くと4、5万円が手元に残るといふ。

来春、前橋市に出店予定の精肉店はJR阿毛線の前橋大島駅の近く。スタッフ5人と障害者10人(定員)で切り盛りする予定だ。

これまで小売りをしていた自慢のハム・ソーセージを初めて自分たちの店で売りたい。店内には冷蔵設備も整え、ほかにもコロッケや総菜、弁当、肉の配達などいろいろなアイデアを練っている。

金谷さんは「障害者が社会的な自立をするために、その根幹になる経済的な自立をする場になってくれれば」と話している。

## 赤城屋 マイスター直伝のハム・ソーセージ



お徳用セットは 3,150円(送料サービス)から承ります。

後質にある知的障害者授産施設「水土舎」のハム・ソーセージが「赤城屋」のブランド名で大手百貨店(西武・そごう)や都心の有名レストラン・ホテルで大人気なのをご存知でしょうか。同施設の理事長・金谷透さんが本場の味を学ぶためドイツ・ミュンヘンに知人を

派遣し、さらに職人を招いての直接指導を受けるなど、マイスター直伝の味を長年、忠実に再現しているのがおもしろい秘密です。また、スパイスもドイツからのお取り寄せというこだわりで商品ラインナップもカタログで30種。  
尚、水土舎は来春、JR阿毛線・前橋大島駅近くに精肉店をオープンする予定で、そこでは自慢のハム・ソーセージに加えコロッケや惣菜、弁当、肉の配達も行うそうで、障害を持った人達が活発な授産活動の中で働くということは今後、施設利用者さんの社会参加と経済的自立支援を促す点からも脚光をあびそう。

ご注文は、FAX・メール・お電話で承っております。商品の特徴やお値段等のご相談もお気軽にお問い合わせください。  
☎ : 0274-64-1254  
FAX : 0274-89-1055  
http://www7.wind.ne.jp/suido/