

# ドイッ仕込み 全国人気

## 就労支援施設産 ハム・ソーセージ

ソーセージをつくる施設利用者と職員＝富岡市後賀



富岡市の就労支援施設に通う知的障害者がつくるハム・ソーセージ、ローストビーフが大手百貨店の通信販売などで人気を集めている。県産の豚や牛肉を使い、本場、ドイッ仕込みの製法で仕上げる。年末年始の需要で、出荷は28日がピークになった。

就労支援施設は同市後賀の社会福祉法人「上州水土舎」（金谷透理事長）が運営する。関係会社の赤城屋（富岡市）が、ドイッからベテラン職人を指導者に引き、機器やスパイスを輸入し

### 通販・ホテル…出荷ピーク

て旧新里村（現桐生市）で1989年に製造を始めた。障害者の雇用が主な目的で、開始まもなく雇用し、2000年に設立した上州水土舎に引き継いだ。少量多品種生産に徹しており、商品は約30種類に上る。西武・セゾンなどの通信販売「ごっつお便」では、7コースのうち4コースに採用され、2014年の3500円と2万円の2コースは、各70余りの全国の人気食品の中で4位の売り上げだった。

ごっつお便はカタログギフトで、お歳暮などで贈られた人が商品を選んで注文するため、製造と出荷のピークは年末になる。高崎高島屋のギフト商品にもなっており、28日は通常の10倍近い180セットを出荷した。作業にあたる12人の障害者と職員3人は肉の切り分けや練り上げ、薫製、包装などの作業に大忙しだ。

製品は東京などのホテルやレストランにも提供し、売り上げは徐々に増え年間約6千万円に上る。金谷理事長は「百貨店のバイヤーやレストラン経営者は、味と商品力で評価してくれる。それが励みです」と話す。直接販売もしている。問い合わせは上州水土舎（0274・31056）へ。