

享月

四

2020年(令和2年)

3月21日

土曜日

リン事件25年

地下鉄サリン事件から25年。被害者の先頭に立ってきた高橋シズエさんの娘、美雪さんは、「真逆に」過ごしてきました。

28



ローストビーフを箱詰めする障害者ら=2019年12月16日、群馬県高崎市後賀、野口拓朗撮影

「敬遠される」いらぬ心配だった

「肉本来のうまい」が味わえるのは、障害者が一つ一つ手間暇かけて仕上げたから。大丸松坂屋百貨店がネット通販で扱うハム・ソーセージ5種セット。つくるのは、障害者の自立支援を担う社会福祉法人「上州水土舎」(群馬県富岡市、金谷透理事長)だ。発色剤を使わず、新鮮な群馬県産肉を新鮮なうちに加工する。価格は税込み3240円。

上州水土舎は、「障害者が働ける場を」と1999年に発足した。金谷さんが、ハム・ソーセージの製造工程を本場ドイツ・ミュンヘンで学んだ知人と立ち上げた。いまは、障害者が肉さばきや製品の箱詰めなどをし、職員らの作業を助けている。だがこの1年近く、金谷さんは悩ましい日々が続いている。

それは食品表示法の施行だった。これまで商品のラベルに製造者名を載せる必要はなく、「障害者」が表に出ることはなかつた。表示法では、消費者向けの加工食品は基本的に製造者名や工場所在地の表示が義務づけられ、今年3月末までに対応しなければならなかった。

社会福祉法人と明示すれば、「障害者施設の製品」と消費者に敬遠される可能性があるのではないか」と懸念は強かつた。しかし結局は表示法にのっとり、「社会福祉法人上州水土舎」と表記することにした。

障害者がつくるハム

心配は取り越し苦労だった。昨年末のお歳暮商戦で高島屋向けの商品ラベルに初めて製造者名を入れたが、売り上げは前年実績並み。胸をなでおろした。「取り扱うに値すると認められ、勇気づけられた」障害者が手がける商品に対し、小売りや消費者の認識は変わりつつある。

大丸松坂屋の担当者は「おいしさが最優先。つくるのが障害者の方か否かは全く問題としていない」と言い切る。高島屋やその後もこれまでと同じように販売している。かつては障害者がつくる商品を販売できる場所は、それほど多くなかつた。市場への浸透が進む背景には、持続可能性や多様性への意識の高まりがありそうだ。

高島屋は今年のバレンタイン商品に、一般社団法人ラバルカグループ(愛知県豊橋市)の「久遠チョコレート」を採用した。品質へのこだわりと、障害者ら多様な人材が生み出したことがアピールポイントだ。

「社会貢献もできる」とうたい、好評だった。上州水土舎の従業員はいま、障害者約80人を含めて計約140人。2000年に約3千万円だった年間売上高は、約8千万円に増えた。金谷さんは肉だけでなく、次々開拓として有精卵と野菜の販売を視野に入れている。「社会参加の機会を広げ、やりがいや生きがいにつなげたい」

(野口拓朗、佐藤亞季)

けいざい+

ご意見は keizai@asahi.comへ

認知症 預金おろしたいけど

認知症になると、自分の預金口座でもお金をおろせなくなることが多い。親族らがそうなった際、身内はおろせるのか。全国銀行協会の資料で、対応に悩む現場の姿がわかった。 3.4

こだわりハム 多様な作り手



肉本来のうまいを生かし、障害者が一つずつ手間暇かけて仕上げたハム。生産者の不安はある法律の施行に伴う消費者の反応だった。 4

パンデミック 世界はいま



新型コロナウイルスの感染拡大に、世界の国々はどう対処しているのか。入国制限や休校要請など、日本の対応と比較した。 25