

福祉 × 伝統産業 × 継承

由緒ある老舗和菓子会社のブランドを 障がい者事業所が継承



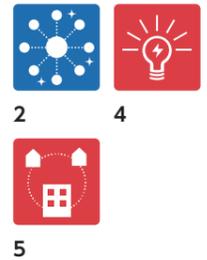
≡(★注目ポイント★)≡

- 1 後継者不足となっている地域の伝統和菓子作りを、障がい者が支え、未来に継承
- 2 こだわりの「職人技」を、クリーニング業で培った「作業の分解・分業化」により、障がい者の作業に転換
- 3 老舗ゆえに廃棄せざるを得なかった原材料を、形状を変えることで新しい商品としての活用の道筋を拓き食品ロス軽減に

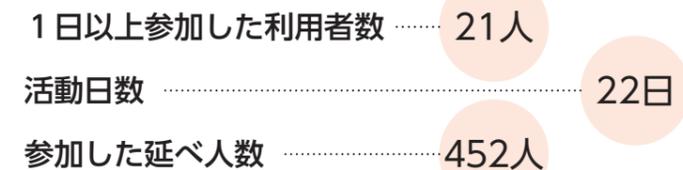
概要

社会福祉法人愛光園は、就労系サービスの柱に据えるクリーニング業に加え、食品の製造・販売という業態をもつことで、より多くの障がい特性を有した方々の受け入れが可能となると考えました。「三枡屋総本店」は令和元(2019)年7月に地元の老舗和菓子会社より事業を引き継ぎ、伝統和菓子や洋菓子の製造、販売を行って現在に至ります。

SELV Vision 2030



利用者数と活動日数 (令和3年9月実績)



利用者の所属 | 就労継続支援B型事業

開始までの経緯

地域の障がい福祉サービス資源が非常に少ない現状のなか、社会福祉法人愛光園は、法人の理念である、障がいのある方の「総合的な支援」の実践として就労サービスの場を模索していました。そのさなかに法人のメインバンクより情報提供があり、館林商工会議所を通して株式会社三枡屋総本店を紹介されたそうです。

就労系サービスの柱に据えるクリーニング業に加え、食品の製造・販売という業態をもつことで、より多くの障がい特性を有した方々の受け入れが可能になると考えた同法人は、新たな事業を始めることとしました。

当初は施設外就労等の連携を想定していましたが、経営状態等総合的な判断のもと、老舗和菓子会社と同法人双方合意のうえ、令和元年7月に社会福祉法人愛光園が事業を譲り受けました。



三枡屋総本店 店舗外観

社会福祉法人愛光園
三枡屋総本店
http://www.mimasuyahonten.com
(群馬県館林市)

館林商工会議所
館林菓子工業組合
館林観光協会、JA

●基本データ(令和3(2021)年12月現在)

所在地 〒374-0024 群馬県館林市本町1丁目3-12

TEL 0276-72-3331

開設年 令和元(2019)年

実施事業 就労継続支援B型 (定員20人、現員21人)

主たる障がい 知的・身体

利用者の平均年齢 36歳

福祉事業活動における直接支援職員数 14人

目標工賃達成指導員の配置 有



具体的な取り組み

300年以上続いた地域の老舗和菓子会社より事業を受け継ぎ、令和元(2019)年7月から、伝統和菓子であり群馬県特産の大麦を使った麦落雁や、サブレ等洋菓子の製造、販売を行っています。創業より続く『三桝屋』の名も継承しました。

この事業では職人と利用者が一緒に和菓子等の製造販売に携わります。利用者は麦落雁の型抜きや完成品の検品、サブレに使用する原材料の粉末の計量等の作業や、製造した商品の販売を担当します。

職員の役割



生産活動員 和菓子作りの高度な知識・技術が必要とされる工程を担当する職員。事業継承以前から勤務する職員を配置します。

生活支援員 和菓子等の製造に関する作業訓練の指導、各工程での利用者の見守り、利用者が検品した後の最終確認を行います。



職人と和菓子を作る



伝統和菓子 麦落雁

生産設備・備品等

日本財団の助成事業等を活用し、約1,500万円分の生産設備を設置しました。

- ・スチームラックオープン
- ・平窯オープン
- ・ブラストチラー(瞬間冷凍機)
- ・ホイロ(発酵機)
- ・冷凍庫 など

工夫していること、心がけていること

老舗のブランド力を……守る

事業ごと継承した和菓子会社は地元で創業し300年以上の歴史を誇る菓子舗です。創業時より掲げ続けた『三桝屋』という名称も看板として受け継ぎました。

地元で愛され続ける老舗のブランド力を低下させないよう、工場内の不要なものの廃棄、壁・床・天井の張り替えを行いました。手指消毒、手袋・マスクの着用を徹底し、衛生面・品質ともに、継承前よりさらに厳しい基準のなかで作業が行われています。



工場内—手袋・マスクの着用を徹底

課題と対応

課題 伝統産業、老舗故の課題

職人や製造機材等は事業譲渡の際、すべて同法人で引き継ぎましたが、作業工程にはマニュアルが存在せず、生産管理等すべてが「職人技」でした。そのため同法人職員が、生産管理工程を把握し、障がいがある方々も取り組めるよう、職人の技術やコツ、呼吸などを文字や画像に起こしてマニュアル作りに挑みました。クリーニング業で培った「作業を細かく分解して分業化する」ことに力が注がれ、職人技は、障害がある方々の作業に転換されました。

結果的に「マニュアルよりも見て覚える」知的障がいがある方の順応性が高かったため、職人・利用者の双方がスムーズに作業に溶け込んでいきました。

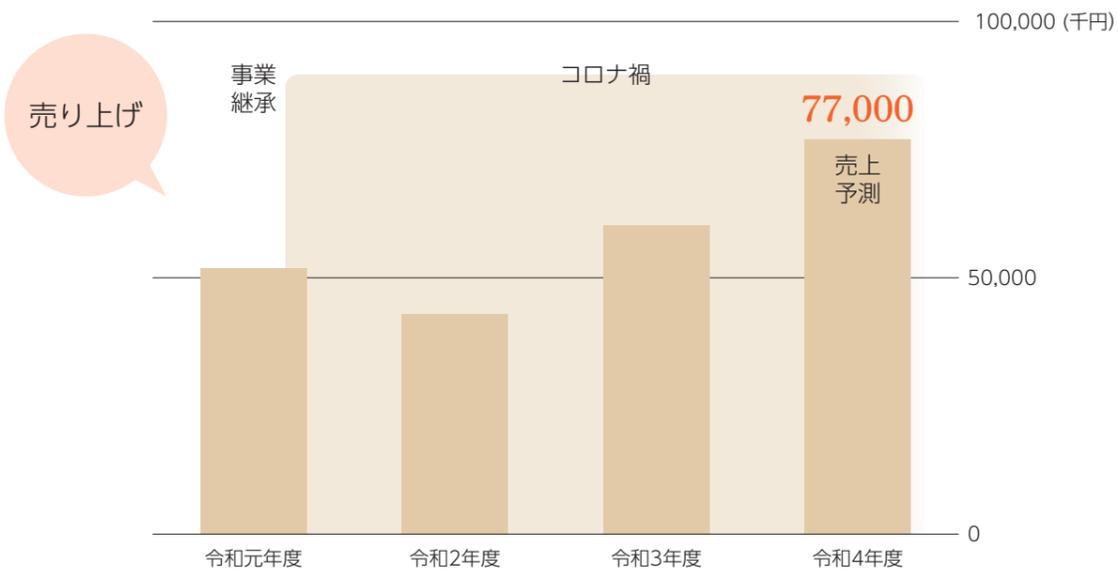
課題 新型コロナウイルスの影響

人の移動制限で来店者数が減少し、進物品の売上げが激減しました。令和3(2021)年9月当時、売上げは前年同月比60～70%であったといいます。

そこで来店者の減少に歯止めをかけるため、群馬県独自の感染対策認定制度に登録、新商品を開発するなどの対策を講じました。また、新規販売先の開拓、SNSを活用した広報、通信販売のウェブサイト開設に取り組んだそうです。

売上げと工賃

三柵屋總本店は売上げを延ばしています。今後は工賃アップを実現します(令和3年度の平均工賃は27,379円)。



反応・効果

利用者の反応・効果

地元の方々に認知度が高い老舗で働くことができるという意識を持った利用者は、働く意欲の向上につながりました。

職員の反応・効果

職員は新たな分野の知識・技術を身につけることができました。地元の方々の笑顔を創出しているという意識が、この事業を通して生まれました。

地域の反応・効果

地域で愛される老舗の存続につながりました。令和2年度からは新たに、店舗のフリースペースで子育て支援サークルも立ち上がりました。地域の子どもたちに和菓子の味を知ってもらえるだけでなく、コロナ禍のもとで交流する場が利用できない状況のなか、子育てに関する思いの共有や情報交換ができてよかったという声が聞かれるといいます。

★ 展望・課題



同法人は新商品の開発を続け、インターネットを活用した通信販売を拡充したいと考えています。

輸送中に崩れず消費期限が長い等、通信販売の商品として耐えうる新商品の開発が課題であり、プロフェッショナルの菓子職人との共同開発をめざしています。また、新商品の開発費を確保するため、内需(法人内事業所との受発注)を拡大し、確実に利益を上げる工夫を凝らしているそうです。

三柵屋總本店のSDGsへの取り組み

商品に欠けやシミが出て従来は廃棄していた麦落雁をおろし金で削って粉末にし、「麦落雁粉」に生まれ変わらせます。小袋に詰めて販売するほか、店頭販売のあんみつに、きな粉の代わりとしてかけて提供します。売れ残ったコッペパンは二次加工を施してラスクに変身。こうして食品ロスの軽減に努めています。

