

地元産品を使ったかりんとうを開発

2008年9月18日 中国新聞



障害者の就労支援を進める福山市引野町南の障害福祉サービスマニヤ「ジョイ・ジョイ・ワーク引野」が、地元産品を使ったかりんとうを開発した。あんずとピオーネを使った「福山の味」。事業所は、地元食材のPRへの貢献、就労へのステップにと期待を込めている。

(山本堅太郎)

かりんとう

あんず入り

ピオーネ入り

福山の甘味



「地元をアピールできるオリジナル食品」と開発したかりんとうは二種類。田尻町のはあんず、瀬戸町の種なしピオーネをそれぞれ練り込んだ。事業所は、障害者によるかりんとうの製造支援を手掛ける宮城県業者の協力を得て作り、四月に販売を始めた。

地元の福祉事業所が発売

就労へ障害者が丹精

あんずは六月、ピオーネは八月末に製造を開始。利用者十人が週に二、三回、冷凍の生地を揚げたり、袋詰めをしたりしている。就労訓練としても成果があり、作業に当たった利用者二人が今月、地元企業への就職を決めた。

かりんとうは百々二百八十円、百三十円、百五十円。収益は利用者の工賃として支払われる。事業所を運営する社会福祉法人アンタンの池田正則理事長は「買った人たちの『おいしい』の声が、働く励みになっている。多くの人に活動を理解してもらい、少しでも販路を拡大できれば」と願っている。

①あんず入りかりんとうを揚げる準備をする利用者たち
②ジョイ・ジョイ・ワーク引野が開発した福山名産品入りのかりんとう