

農福連携で大豆作り

【兵庫六甲】神戸北女性会の会員が中心となり運営する神戸市の北神みそは、手がける「北神みそ」の原料に食品添加物を一切使用せず、地元産の米、大豆にこだわる。原料の白大豆を生産するのは、同市内で福祉施設を運営している上野丘さつき会。農福連携で造るみそは、今では地元の小学校給食でもおなじみとなった故郷の味だ。

11月、今年も北神みそに使用する白大豆の収穫が始まった。白大豆の生産工程では、安全・安心に配慮し、できる限り農薬を使わずに栽培に取り組んでいる他、選別作業も全て手作業で確認している。えりすぐりの白大豆は、全量が「北神みそ」の原材料として提供され、濃厚で香り豊かなみそに生まれ変わる。

上野丘さつき会は2018年に北神みそから依頼を受け、「地域に根差

した福祉団体として地元農業に貢献しよう」という思いで大豆栽培を通じて農福連携をスタート。福祉施設の利用者に対し、生産者から作業ノウハウの指導を受けるなど、農業・福祉の連携を進めてきた。

同会広報担当の坪井佐和子さんは「福祉施設の利用者には、四季を通じて農業を楽しみながら、やりがいや喜びを感じてもらっている。今後はさらに栽培面積を広げてい

「こだわりみそ」の原料に

と会
そき
みつ
北神
・神
上野
丘さ



白大豆の収穫作業

きたい」と話す。北神みそ代表の中西和子さんは「確保が難しく、数少ない地元産の白大豆を生産していただき大変助かっている。農福連携の素晴らしい取り組みを予定だ。

北神みそは25年1月下旬から「寒仕込み」を始め、9月ごろからJA兵庫六甲の直売所農協市場館農野花の店頭などに並ぶ予定だ。

みに支えられながら、北神みそが造られていることを、たくさんの人に知ってもらいたい」と語った。