

農村と都市をつないで生きる。

野菜と人と、 里山と。

就労継続支援B型事業所 ちきりむすび

標高六〇〇メートルにある、
下呂市萩原の山之口に

その障がい者支援の作業所はありません。

豊かな自然の中で、無農薬の米を作り、野菜を作り、
里山が、ここで働く人をゆっくりと育んでいきます。



ちきりむすび 山内崇嗣さん



左手前、かわいい花をさかせるハートシーズ。ヨーロッパでは、すみれの砂糶漬けの原料として用いられる。



無農薬の野菜たちはどれもたくましく育ち、色がしっかりと濃い。



訪

訪れたのは六月も終わりの梅雨の晴れ間。昨日の雨がこつこつと流れるちぎり川のほとりの古民家に、その就労継続支援B型事業所の看板は掲げられていた。

「遠いところようこそ！」と長靴に日よけのキャップ姿で出迎えてくれたのは管理者の山内崇嗣さん。名古屋で育った彼が、この地に移ってきたのは、去年の春のこと。
「母が飛騨の金山の出身で、その同級生の島さんのお父さんがこの生まれの方なんです。島さんはすでに上呂に移られていて、僕が聞いた時は、空いたこの家をどうしようか、という状態でした。」
ちょうどその頃、自分たちの口に入る位は自給自足を、と愛知県愛西市で農業を始めていた山内さん。「もう少し本格的に取り組みたい」と思っていたころへ「よかつたら使ってみる？」と声をかけてもらったのがきっかけだったという。

とはいえ、山之口といえば、下呂・萩原の最北西部。人の出入りの多い都会とは違い、住民のほとんどが顔見知りという集落にまずはうまく馴染んでいかなければならない。
「島さんも、最初は一年くらいやってみて様子を見れば？」という感じで」と山内さん。

始めこそ区長さんなど特定の方とのつきあいしかなかったというが、水田でなく畑

で米を作る「陸稲(りくとう・おかぼ)」を無農薬で作りはじめると、「珍しいので、みんな見に来ましたね(笑)」と当時を思い出す。

徐々にこの地に馴染んでいった秋、陸稲で育てた稲からは「良いもち米」がとれ、それをパネル展にすると、集落から大勢の見学者が来てくれた。「だんだんと受け入れていって下さったのかなと、うれしかったですね」と山内さんは話す。

また農業をやっていく上で、その生産販売を考えた時、独自の販路の開拓を考えて山内さんが作っているのが、イタリヤンやインド料理などの「専門店が欲しい野菜」の生産。クレンソ、パクチー、赤ピーツ、ハーブなど、「飛騨で生産量が少なく、需要はそこそこある野菜」を無農薬で生産、街へと宅配することで販売している。標高六〇〇メートルの冷涼な気候の中で育つ野菜は自然と甘くなり、待ち望むファンを静かに増やしている。

昨夏、山内さんにもう一つ転機となることが訪れた。山内さんをよく知る昔からの知り合いから「就労継続支援B型事業所(以下B型事業所)」の開設を勧められたのだ。B型事業所というのは、「通常の事業所で働くことや雇用契約に基づく就労が困難な方」のための支援事業。

実は大学院で経済を学んだ後、障がい者

施設の生活指導員をしていたという彼。「その時いろんな事業所で障がい者の方たちが働くのを見ましたが、どうしても単純作業が多いんですね。障がい者のある方もそれぞれで、もうすこし仕事の幅をもたせても良いのでは？」という方もいらつりやうて、もったいないな、という思いを持っていました。

その後医療機関のソーシャルワーカーとして働いた時も、経営のためにベッドコントロールがなされる現状に違和感を抱いてきた。

「疑問を持ってきたことに関しては、自分で変えていくしかないですし、自分が納得できる施設は自分でないと作れないなあ、というのは常々思っていました。」
そこへ強く背中を押された格好で、開所を決定し、自ら「ちきりむすび」と命名したB型作業所は、この7月からスタートをきった。「ちきり」というのは、造船の時に木材を組むつなぎ目のこと。障がい者と健常者、農村と都市を「むすび」つなぐ場所になっていけたら、という山内さんの願いがこめられている。

「障がい者の事業所」というと、人目から離れた施設内で作業していることが多いのですが、ここなら畑に出ていると自然と目に入りますし、そうなる集落の方たちとの会話もあるから閉鎖的にならない。今はようやくスタッフが揃ったところ、いよいよこれからです」と山内さん。里

就労継続支援B型事業所とは？

通常の事業所に雇用されることが困難であって、雇用契約に基づき就労が困難である方に対して行う就労・生産活動の機会の提供、及びその他の就労に必要な知識及び能力の向上のために必要な訓練を行う支援事業のことをいいます。

就労継続支援B型事業所 ちきりむすひ

下呂市萩原町山之口2585番地2
TEL 0576-54-1735



澄んだ空気と豊かな緑の中、流れる「ちぎり川」。



看板を掲げた玄関。かつて商店として使われていた隣の部屋を今は事務所として活用している。



山のゆったり流れる時間の中で、集落の方たちと関わり合いながら農作業を覚え、体を動かし、生きる力を蓄えていく。そこで作られた野菜は、待つ人のいる都市部へと届けられていくのだ。将来的には障がい者、健常者の区別なく、付加価値の高い野菜を作るモデル地区のような地域になっていけたら」と、今後の夢を語ってくれた。

取材後、実際に作っているものを、と農地へ連れていってもらった。山内さんのお父さんが手作りしたというビニールハウスの中には、魚料理にぴったりというフェネル・フローレンスやすみれの砂糖漬けに使われるハートシイズなどといった珍しいハーブが、常時二〇〇〜三〇〇種類作られている。よく耕されふわっとした土の畑には、パブリカやズッキーニがずっしりと実り、日々収穫を待っていた。

実は既婚者の山内さん。もう一つの畑がある愛知県に奥さんを残し、週末ごとに行き来するという都市と農村の二拠点居住の実践をしている。山之口で農業を始めると決めた時、奥さんはどんな反応だったのか聞くと、「もう言葉が出てこなくて『えっ?』っていう感じでした(笑)。だぶんもうあきらめてくれていたのか? 畑も進んで手伝ってくれて、ありがたいです」と飄々と笑って答えてくれた。

作業所となっている古民家は少し高台になっており、横に立つとちょうど畑とそこに続くなだらかな山々が見渡せる。喧騒とは無縁のゆったりとした時間の中、のんびりじっくり「ちきりむすひ」は動き始めている。お土産に、いただいた取れたての野菜に顔を近づけると、野趣のあるみずみずしい香りに、遠い昔に食べた野菜の味を思い出した。