

市民レポーターの皆さんが、市内のさまざまな場所に出かけて、市民ならではの視点から小牧の魅力や身近な話題について取材した様子を、毎月紹介していくコーナーです!



こどもを熱中症から守る! 障がい者の就労支援に繋げる

色は3色。こどものことを考えています

障がい者就労継続支援 A 型事業所のドリフが「こどもたちを守る晴雨兼用傘」を製作しました。傘の話、今年のお組などをドリフの市川直子さんにいろいろ聞いてきました。

障がい者就労継続支援 A 型事業所というと難しく聞こえますが、働きたいけれど、体調や障がいに不安がある、人間関係を上手に築けない、仕事に就くための技術を身につけて知識や能力向上、必要な訓練をする事業所で、ドリフは2013年に事業が始まりました。

三河地方で、こどもが熱中症により死亡する事故があったことをきっかけに「福祉施設として、こどもたちを守るために何かできないか」と考えた末、「大人だけでなく、こどもたちにも日傘を使う

5月23日、24日に開かれる「こまき産業フェスタ」では実際に傘を見ることが出来ます。また、ふるさと納税の返礼品にも選ばれています。



「習慣を広め、熱中症から守ろう」と立ち上がりました。

傘の検品、梱包、発送などをドリフに通所する障害を持つ人の就労支援にも繋げようと始まった企画ですが、絵の上手な人、デザインの得意な人など障がいのある人の得意な分野も企画に盛り込み、こども向けだけでなく、さまざまなデザインの傘（大人用）も出来上がりました。

こどもたちを思って

「丈夫な傘がいい」、「傘の先は丸い方が安全だ」、「前が見えるよう一部分を透明にしたい」、「反射材

を使って、交通安全にも配慮したい」、「こどもが苦手なネームバンドは、少し長めがいい」、「名前が他の人に分からないようネームバンドの裏に付きたい」など、こどもを持つスタッフ、こどもの意見、通所者やその家族の経験など、傘の企画・制作に関わるたくさんの方の意見や要望、アドバイスを一つ一つ丁寧に聞き、全てを実現して傘が完成しました。

昨年、このこどものための傘制作の企画、福祉施設の支援に賛同してくれた多くの企業が、市内全ての小学校に「置き傘」として寄付をするプロジェクトに参加してくれました。

体育の授業の時、離れた木陰で見学していたこどもが日傘を使うと、皆と近い場所で授業を見ることができたとか、日傘のお陰で、熱中症予防だけでなく、パーソナルスペースが確保でき、通学時も安全だ、など各方面から感謝の言葉をもらったそうです。

活動を広げていきます

ドリフの市川さんは「近年の猛暑による熱中症対策だけでなく、気候変動による通学途中の急な雨にも対応できる傘なので、ぜひ、小牧だけでなく、広く皆さんに活用してもらって、こどもたちの安全を守る活動を続けていきたい」と話します。

今年度には犬山市や大口町でも小学校に寄付をするプロジェクトを拡大していく予定です。

編集後記



みくる

地面から近いこどもたちの安全を守るこの日傘の完成度の高さにはびっくりです。障がいのある人の力にもなれて一石二鳥!

今回の取材先



障がい者就労継続支援 A 型事業所 ドリフ

住所：中央3-206
電話：54-319-1

小牧に甘くて美味しい「いちご農園」発見!

小牧に、いちご農園「雅ファーム」があること、ご存知ですか。市民四季の森の北側駐車場のすぐ前に8棟のビニールハウスがあり、そこで美味しい苺を育てている伊藤茂之さん・寿津さんご夫婦に話を聞いてきました。



甘いイチゴの香りがいっぱいのハウスの中

元々は、会社勤めをしていた茂之さんは、趣味で花や野菜を育てていました。園芸雑誌を見て、静岡にイチゴ狩りに行き、そこで食べたイチゴの美味しさに驚き、自分でイチゴ栽培を始めよう!と決意しました。

イチゴ狩りに行った農家さんに手紙を出し、見学をさせてもらい、いろいろ教えてもらい、自分でイチゴから始めた農園です。現在の場所は、寿津さんの祖父が、かつて農業をしていた土地で、快



自分は苦労しても、自分が始めたことだからいいけれど、奥さんには苦労をかけたから頭が上がらない...と、笑いながら話します。見ていると、とても息の合った素敵なお夫婦です。

く使わせてもらえることに...寿津さんは農家の大変さを知っていること、こどもが小さかったことから当初は反対をしていましたが、茂之さんの熱意に根負けし、一緒にイチゴ栽培を始めることになりました。

「小さかったこどもたちをどこへも連れて行ってあげられなかった」と話す寿津さん。こどもたちはビニールハウスの中があそび場だったそうです。

栽培を始めて26年

農園は20アールの広さで、「よつぼし」「おいCベリー」など7種類の品種を栽培し、収穫したイチゴは主に直売所で



真っ赤に色づき、ヘタが反っていて、実がはじけそうになるまで育ったイチゴは美味しいそうです。

販売。収穫からパック詰めまで、夫婦2人で丁寧に手作業をしています。3月から次のシーズンの育苗を始め、夏頃には育った苗を植え替え、12月頃から販売が始まります。苗の数1万3千余。想像もつきません。

新しい品種を試してみたり、肥料を改良してみたりと日々、美味

しいイチゴを栽培することに挑戦し続けます。「実をつけたしたら農薬はほぼ使いません。最高に美味しい状態で収穫して、販売していきます」と、イチゴへのこだわりや消費者目線での取組がファンを増やしています。「美味しかったからまた買いに来た」というお客さんの反応が一番の励みです。

直売所について
獲れたてイチゴは、毎日正午から農園前で販売します。売り切れ次第、終了になります。期間はゴールデンウィークくらいまでで、収穫がなくなり次第、終了になります。

編集後記



伊藤茂之さんのイチゴ農園のイチゴは、どの種類も赤くて大きく甘い。ほっぺが落ちそうな美味しさです。愛情が詰まったイチゴをぜひ皆さんにも食べて欲しいです。

今回の取材先

雅ファーム

住所：大山中