



## しいたけの生産高

平成23年は約5000万円ほどだった純売上高は、現在約一億円前後まで成長しました。以降、大きく低下することなく、利用者への安定した工賃還元という目標を常に達成し続けています。

一年の椎茸の総収穫量は現在約150トンになっています。この大量の椎茸を利用者とともに栽培、商品化することで日中の作業提供をおこなっています。

ふれあいきのこ村の椎茸は、コープさっぽろ様やイオン様、道の駅あいのわ厚田様やとのさと様等でお買い求めいただけます。

## きのこ村各種イベント

きのこ村では、お仕事をおこなっていただくだけでなく、息抜きとして季節ごとのイベントを企画・開催しています。きのこ村に来ることが楽しみになるよう、毎年欠かさず開催しています。

慰労会

春イベント  
(パン祭り等)



春

きのこ村  
ビアガーデン

地域イベント参加

日帰り旅行

収穫祭

北海道きのこ品評会連続受賞

2022年 知事賞

2023年 知事賞

2024年 林野庁長官賞

徹底した温度湿度管理で、  
肉厚かつ風味豊かな椎茸を  
皆さんにお届けしています。

支援も椎茸も手を抜きません。



社会福祉法人はるにれの里  
**ふれあいきのこむら**  
socialwelfare & agriculture

私たち  
は、  
主に自閉症・知的障害の人たちが  
通う就労支援事業B型・生活介護  
事業所です。





# ふれあいきのこ村とは

社会福祉法人はるにれの里ふれあいきのこ村は、海が近く自然豊かな石狩市厚田に平成15年「知的障がい者通所施設」として定員20名でスタートしました。

## いかなる重度障がい者も地域で自律した生活を支える

法人の掲げた運営理念であり、ふれあいきのこ村に与えられた大きな使命・役割です。長く入所施設で暮らしていた重度の自閉症者が、グループホームという地域の暮らしにようやく移行することが出来た一方、そこで暮らしていくためにはさまざまなお金が必要です。

ふれあいきのこ村は利用されている皆様が、地域で自律した豊かな暮らしをするために一貫して椎茸栽培という農業に真剣に取り組み、その利益を作業工賃として多く且つ安定支給していくことに取り組んでいます。

現在は当時の定員の倍である40名が利用する多機能型事業所（就労継続支援B型・生活介護）として、今も昔も変わらず利用者・職員・椎茸共々歩み続けています。

## 施設情報



管理棟外観



栽培ハウス外観



食堂



休憩室



栽培ハウス内



計量室内

| 施設概要   |   |
|--------|---|
| 管理棟    | 1 |
| 栽培ハウス  | 4 |
| 培養棟    | 1 |
| 計量作業棟  | 1 |
| リサイクル棟 | 1 |

| スタッフ体制    |    |
|-----------|----|
| 管理者       | 1  |
| サービス管理責任者 | 1  |
| 看護師（兼任）   | 1  |
| 生活支援員     | 10 |
| 職業指導員     | 23 |

| 主な事業内容           |  |
|------------------|--|
| 椎茸生産栽培を通した作業支援   |  |
| 菌床椎茸栽培による利益の工賃還元 |  |
| 菌床椎茸の販売          |  |
| レクリエーション行事の企画と実施 |  |
| 地域イベントへの参加       |  |

グループ事業： 就労継続支援A型 東米里菌床センター  
就労継続支援A型 とれたってまるしぇ

主な事業内容： 菌床製造と販売、生薬栽培、施設外就労他

## 利用者の仕事

作業は主に、栽培関連に携わる**ハウス班**と、出荷前の製品作りに携わる**計量班**に分かれています。

菌床椎茸栽培は季節に応じて非常に難しい温度・湿度・日数等の管理があります。安定生産そして高い品質を求め、まず職員がしっかりと知識・技術そして経験を身に着けて日々管理しています。そして作業には、単純ながらも根気のいる様々な役割があり、日々同様の流れで一定量あります。利用者個々の向き不向きや障がい特性に合わせて、作業種を選んで提供しています。

### 一日の流れ

|         |         |          |          |                |          |          |          |          |
|---------|---------|----------|----------|----------------|----------|----------|----------|----------|
| 9:00 朝礼 | 9:15 作業 | 10:25 休憩 | 10:40 作業 | 11:40 昼食<br>休憩 | 13:00 作業 | 14:45 休憩 | 15:00 作業 | 16:00 終了 |
|---------|---------|----------|----------|----------------|----------|----------|----------|----------|

### 標準的な作業種

#### 作業1

#### 収穫

サイズを見極め、  
椎茸を収穫します。



#### 作業2

#### 除袋

新しい菌床を  
袋から出します。



#### 作業3

#### 並べ

菌床を棚に均等に  
並べます。



#### 作業4

#### 運搬

菌床を一輪車で  
作業ハウスに  
運びます。



#### 作業5

#### 浸水

菌床をタンクで  
水漬けします。



#### 作業6

#### 計量

重さや個数を計り  
パックします。

