



宮城

「香りさんま一本塩焼風」と「さんまの蒲焼き」はいかが！  
障がい者施設が心をこめた  
気仙沼産のさんま加工品

はらから福祉会

社会福祉法人はらから福祉会  
(宮城県柴田郡柴田町船岡中央、  
武田元理事長、0224・58・  
3443)は、障がい者の自立支援  
を目的として、宮城県内に8つの  
事業所と9つのグループホームを  
経営し、約300名の障がい者が  
働いている。母体のはらから会が  
共同作業所を設置したのは昭和58  
年のこと。以来30年に亘り食品加  
工を中心とした事業を営んで、障  
がい者の「働く場」を提供し続け  
ている。

現在、事業所内で生産している  
主な商品は豆腐、油揚げ、パン、か  
りんとう、惣菜、レトルト食品等  
である。中でも特に力を入れている  
のは、気仙沼産のさんまを使った  
「香りさんま一本塩焼風」と「さん  
まの蒲焼き」である。「香りさんま  
一本塩焼風」は内臓を取ったさん  
まを、頭から尻尾まで丸ごと一本  
骨まで食べられるようにレトルト  
加工したもの。塩と砂糖のみのシ  
ンプルな味付けで、おかずやおつ  
まみに手ごろな1品である。「さ



作業風景

んまの蒲焼  
き」は冷凍  
とレトルト  
の2種類が  
ある。

また、同  
会が設立当  
初から生産

している豆腐も見逃せない商品で  
ある。国産大豆とにがりで作られ  
る木綿豆腐は、大豆の豊かな風味  
をそのまま味わえる。関連商品の  
油揚げも、肉厚で豆腐ともども全  
国各地へお届けしている。豆腐製  
造の副産物のおからを有効活用し  
たおから入りのパンやかりんとう  
も扱っていて、健康や美容に気を  
配っている方にお奨めである。そ  
の他、宮城県のB級グルメ「油麩  
井」等の素材としてお馴染みの油  
麩もある。

こうした地元の食材を活かした  
高品質な商品作りは好評を博し  
ているが、特筆すべきは、一般に  
作業所の平均的な工賃が非常に  
低い水準にある中で、同会は作業



さんまの蒲焼き



香りさんま一本塩焼風

に携わる人々の生計が成  
り立つだけの、十分な報酬  
を支給できるように努力  
している点である。このよ  
うな理念と品質を両立さ  
せた商品は、各事業所での  
販売の他、ネットショップ  
(<http://www.harakara-shop.jp/>)でもお求めいた  
だけるので、是非一度お取  
り寄せて、味わっていた  
きたい。