

障害者支援施設こころみ学園と
そのワイン醸造場
ココ・ファーム・ワイナリーの歩み
～あったもがんばん～

令和5年10月28日
社会福祉法人こころみる会統括管理者
ココ・ファーム・ワイナリー農場長
越知眞智子

こころみ学園とココ・ファーム・ワイナリー



社会福祉法人こころみる会

障害者支援施設こころみ学園

施設入所支援（夜間）

定員90名

生活介護（日中）

定員130名

共同生活援助あけぼの荘他（夜間）

6つのグループホーム

定員26名

法人事業利用者(含準職員6名)136名の年齢
最年長＝女性2名88歳
最年少＝男性18歳

10代	1人	0.7%
20代	13人	9.6%
30代	21人	15.4%
40代	19人	14.0%
50代	18人	13.2%
60代	25人	18.4%
70代	34人	25.0%
80代	5人	3.7%

10代20代は短期
入所(長期利用)
か、自宅からの
通所利用が中心

作業の中心を担
うのは30年以上
ここで暮らし働く
40代後半以上
の人たち

法人事業全体136名の障害支援区分

区分なし	5名	3.7%
区分1	0名	0.0%
区分2	0名	0.0%
区分3	0名	0.0%
区分4	14名	10.3%
区分5	32名	23.5%
区分6	85名	62.5%

昼間の様子：原木運び



昼間の様子：草刈



昼間の様子：葡萄





昼間の様子 クラフト製品



昼間の様子：洗濯





昼間の様子: ライフサポート

創始者川田昇が出会った生徒は・・・



教員時代：ぶどう畑を手作業で開墾



教員時代：ぶどう畑が教室だった



社会福祉法人こころみる会のあゆみ

昭和41年4月1日；教頭を命ぜられる。

昭和41年4月4日；教頭を辞職

⇒千葉県立袖ヶ浦福祉センターへ

昭和43年；袖ヶ浦福祉センターを辞職

⇒こころみ学園の準備を開始

昭和44年；社会福祉法人の認可があり、
定員30名の入所更生施設が始まる。



こころみ学園の工事を開始



生活の場を自分たちでつくる

朝起きたらまずはお掃除



ご飯が済んだら食堂掃除

生活の場を自分たちでつくる
調理の下ごしらえや調理もやってみました。



途中パートさんの力を借りて頑張ってきましたが、
お年寄りの特別食が増えて調理が複雑になり、
ついに外部の企業にお願いせざるを得なくなりました。



でも、いつかまたお昼ご飯だけでも
自分たちで作れるようになることを目標にしています。

生活の場を自分たちでつくる 洗濯物も自分たちで



生活の場を自分たちでつくる
洗濯物を干すのも自分たちで





歳をとってもできるように



歳をとってもできること



やってもやっても終わらない量の仕事



原木運び

駒打ち



やってもやっても終わらない量の仕事(椎茸採り)



やってもやっても終わらない量の仕事(椎茸採り)



昼間採りきれな
かった椎茸は
投光機をつけて
夜なべで採り、

一晩中かかって
乾燥機にかける。



やってもやっても終わらない量の仕事

葡萄の箱折



葡萄の枝拾い





急な斜面が
人を創る



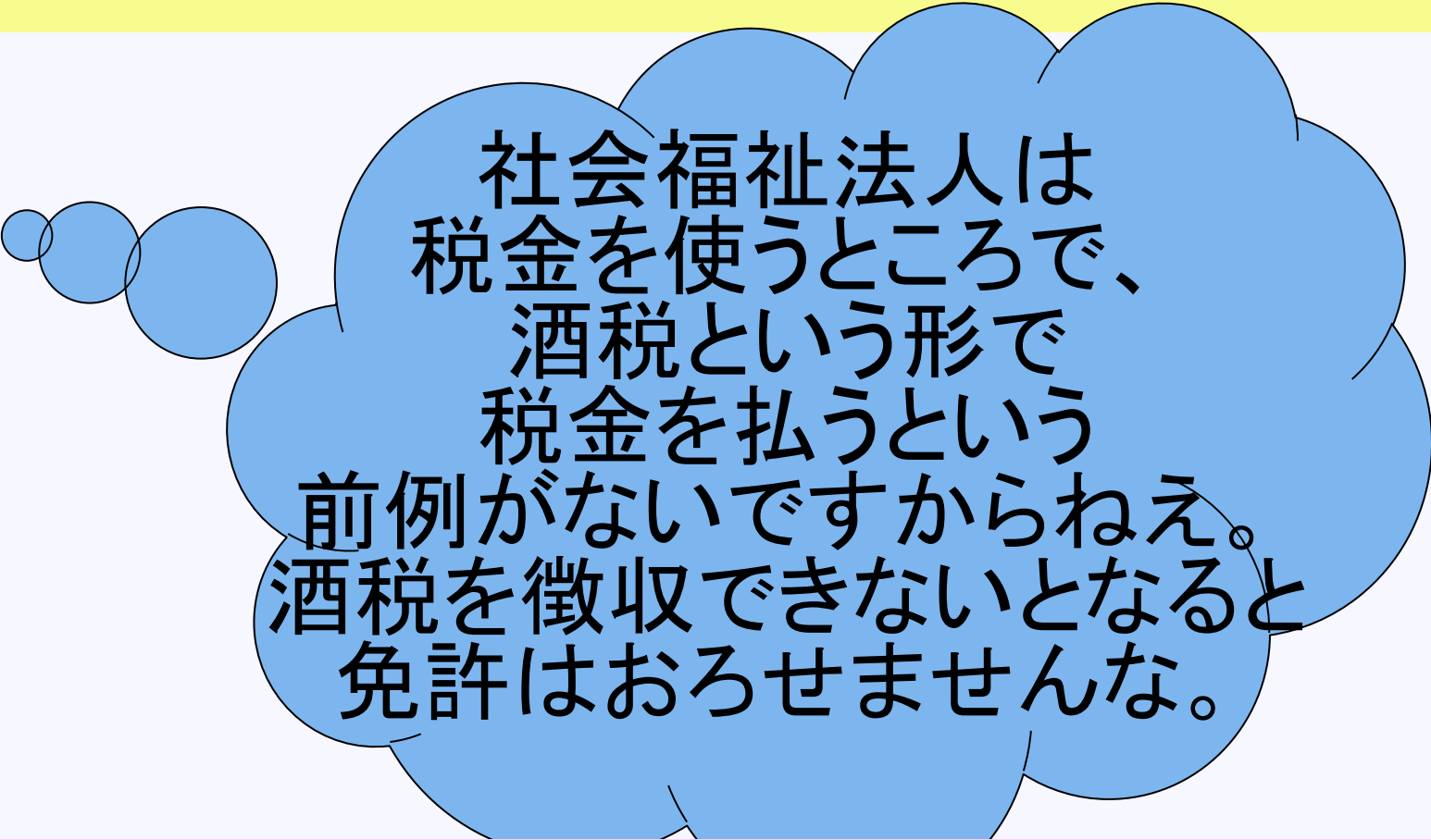
急な斜面が人を創る



作ることにはできても、売るのは大変
1万箱を2週間で売り切らないと！



つくるのはできるけど、売るのはたいへん。
ワインに加工できればなあ・・・



社会福祉法人は
税金を使うところで、
酒税という形で
税金を払うという
前例がないですからねえ。
酒税を徴収できないとなると
免許はおろせませんな。

では、会社を造ったらいいいじゃないですか。

こころみ学園のワイン醸造場 ココ・ファーム・ワイナリーの設立

1980年(昭和55年)2月

父母の出資により『(有)樺崎産業』を設立し、
果実酒醸造免許を申請

1984年(昭和59年)

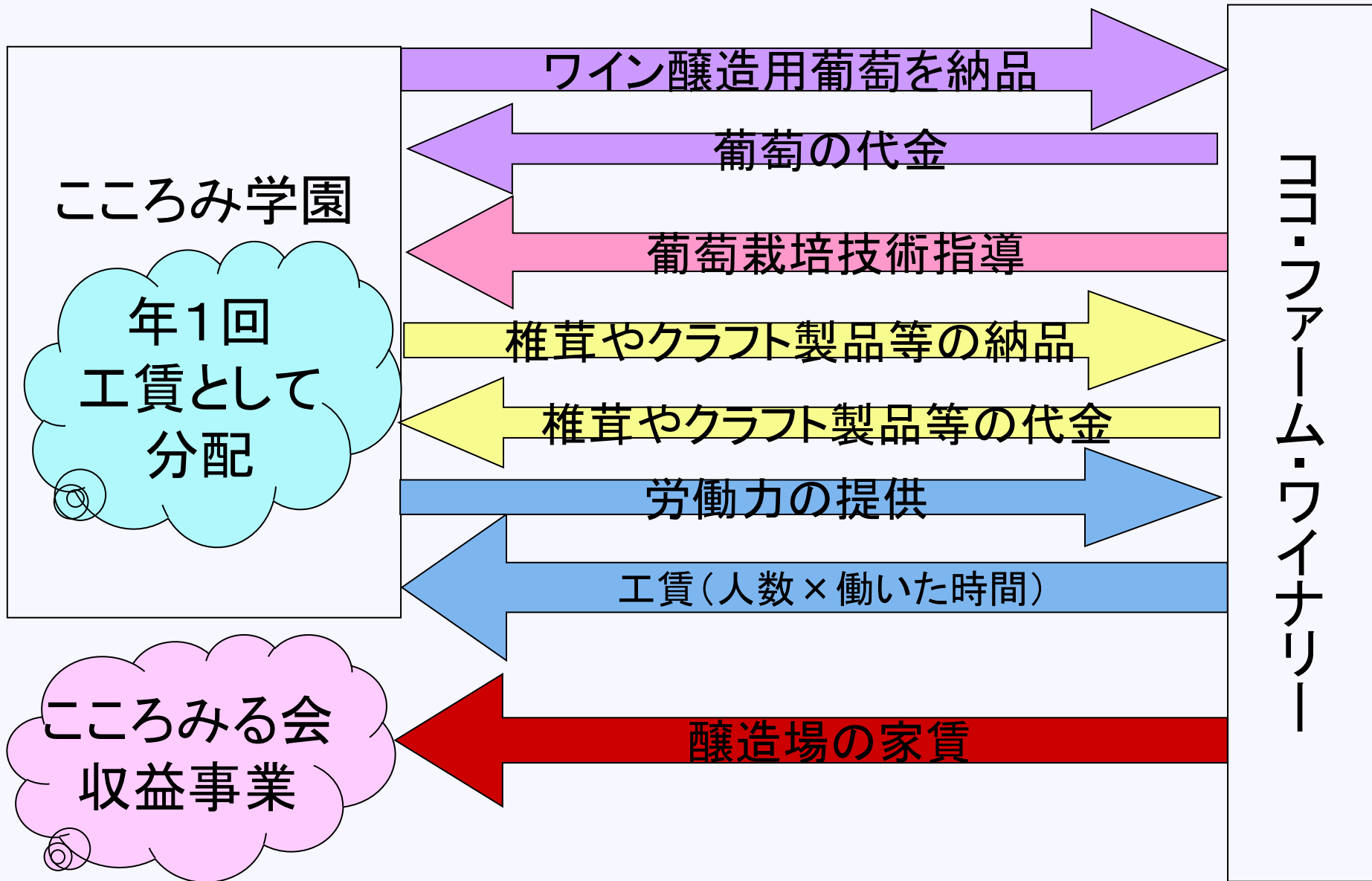
醸造の許可(1万2千本の仮免許)が下り、
ワインづくりを開始

1986年(昭和61年)

果実酒醸造の本免許が下り、
『(有)ココ・ファーム・ワイナリー』と社名変更。

株主は保護者

こころみる会とココ・ファーム・ワイナリー 『助けること』と『助けられること』



昇さんとブルースは偶然誕生日が同じ日



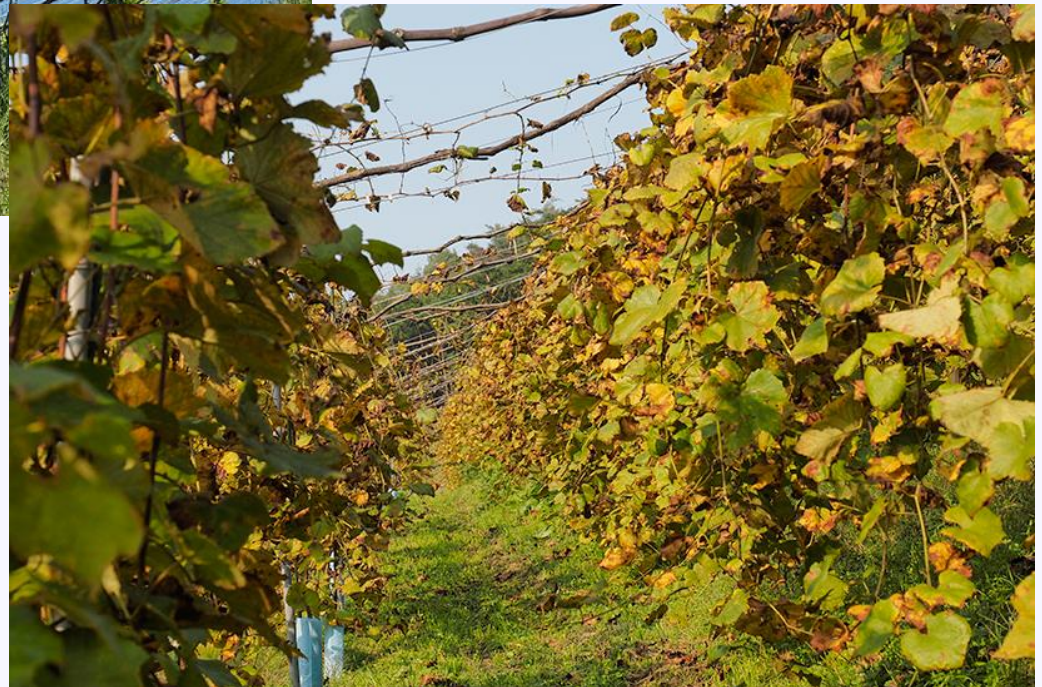
棚仕立て



カーテン方式の導入(頭上はスッキリ・陽当り良好)



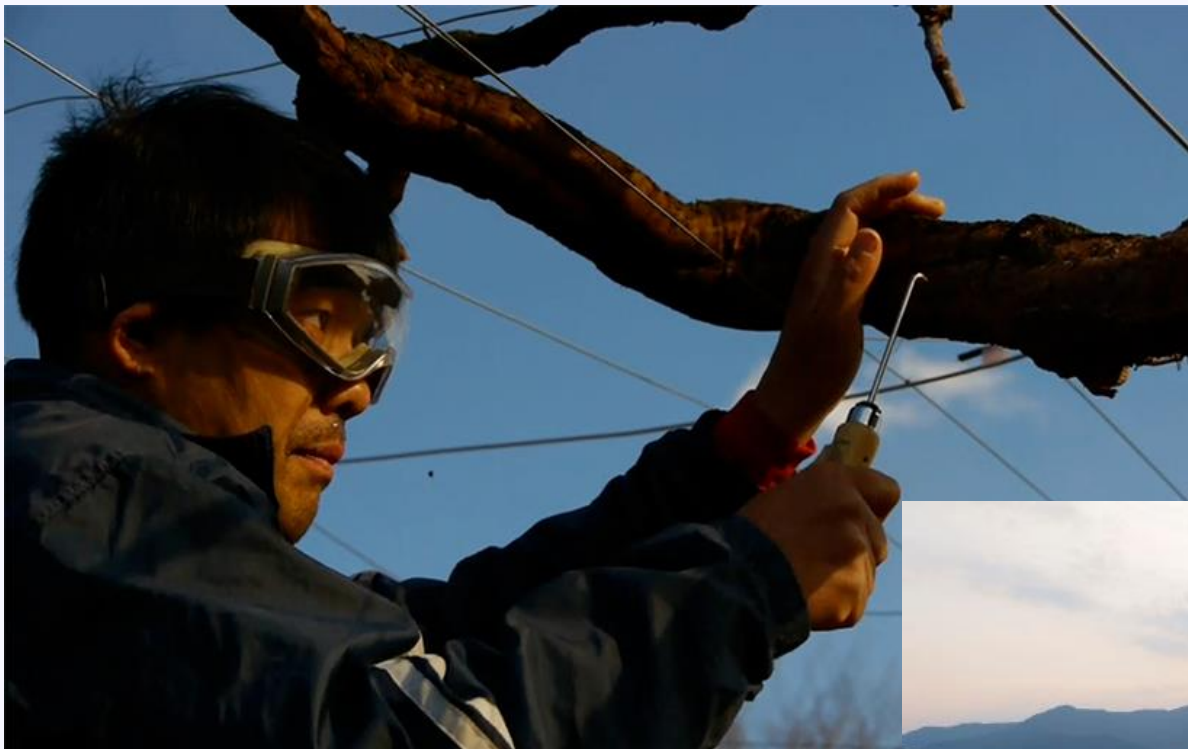
カーテン方式



園生の実力発揮:草刈り



園生の実力発揮



粗皮はぎ

カラス番



園生の実力発揮：傘かけ



選果（収穫前に痛んだ粒取り）



園生の実力発揮：急斜面の手作業での収穫



葡萄がなりたいワインをつくる。

葡萄の仕込み



葡萄がなりたいワインをつくる。 パンチダウン



タンク内で発酵中のワイン



葡萄がなりたいワインをつくる。

熟成



ブレンドを決める

葡萄がなりたいワインをつくる。

ワインの瓶詰

機械のスピード
(2,200本/1分間)に
追いつける人たち



葡萄がなりたいワインをつくる。ワインの瓶詰



新しい瓶を
6人がかりで
コンベアーに



葡萄小屋(ここで醸造免許を取りました)



葡萄小屋の火事



葡萄畑を見ながらワインと食事を楽しむ



葡萄畑を見ながらワインと食事を楽しむ



農業の弱み

見えない作り手
見えない消費者

気候に左右され
収入が不安定

栽培はでき
ても販売

海外との
価格競争

技術が
マニュアル化
しづらい

後継者不足

生き物が相手
なので365日
休みなし

農業は、時計ではなく
状況に合わせて
仕事をすることが
求められます。

福祉の弱み

ひとりで生活
できない

たくさんのことが
覚えられない

車の免許が
取れない

作業スピード
が

何をするにも
誰かの助け
を要する

働けない

設備投資
使いこな

漠然としたこと
が理解できない

作業所の開所時間は
たいてい朝9時から
午後4時まで

ワイングローワーからのメッセージ

葡萄がなりたいワインになれるように、その持ち味を生かせるように、見守りながら発酵させています。

野生酵母は気まぐれで不器用だから、発酵中に何が起こるかわかりませんが、樽を覗けば、たくさんの種類の野生酵母が次ぎから次へと交代で力を発揮し、助け合いながら懸命にワインをつくっている姿が見て取れます。

その姿は園生とそっくり。それがココファームのワインづくりです。



あったもがんばん。