

就労継続支援 A 型事業所

あなたの

『働きたい』が、ここにある！

房州屋

株式会社 アースプロテクト

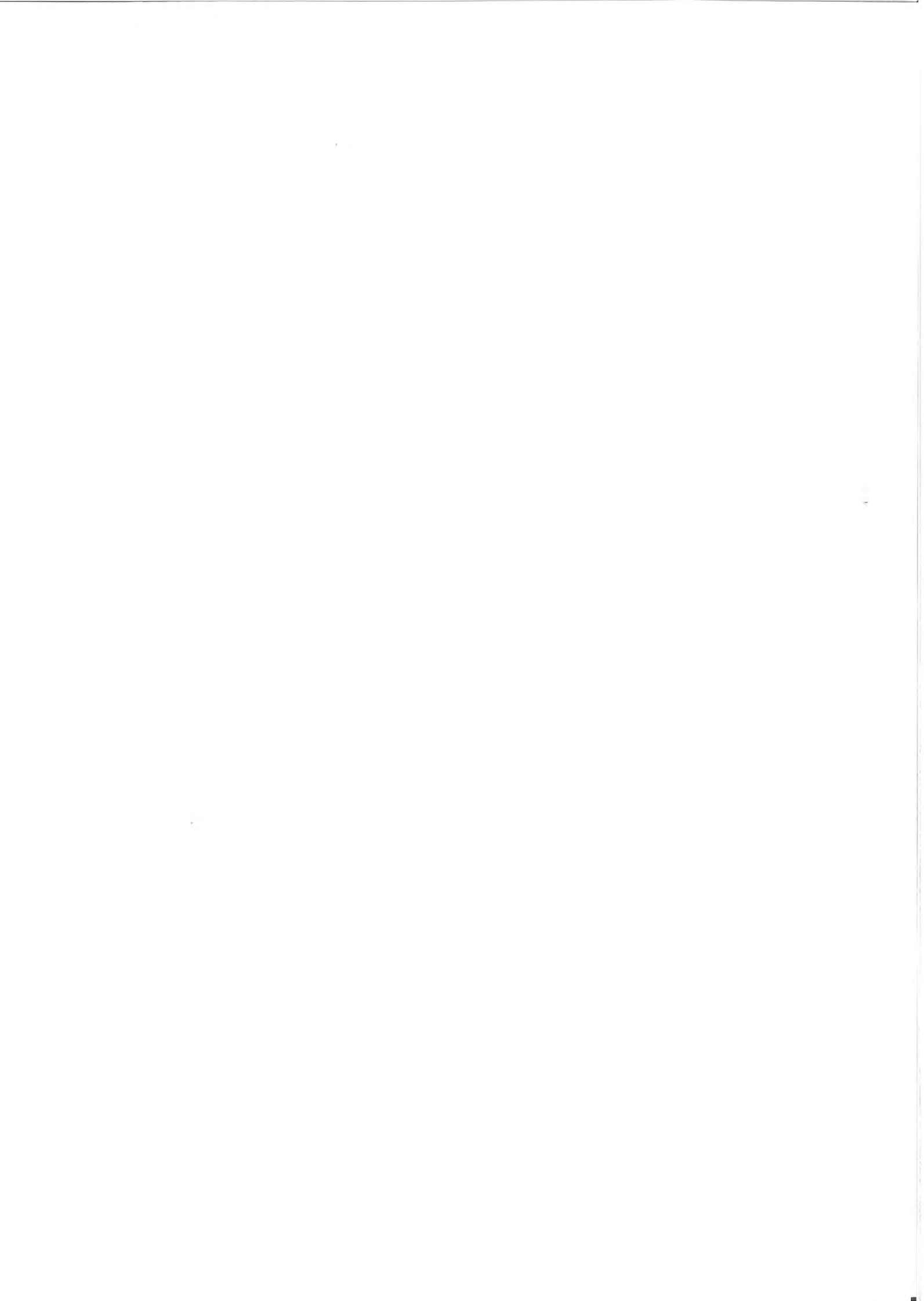
〒 290-0072

市原市西国分寺台 1-1-14

TEL 0436-26-2030

FAX 0436-26-2031

E-mail earth@bo-shu-ya.jp

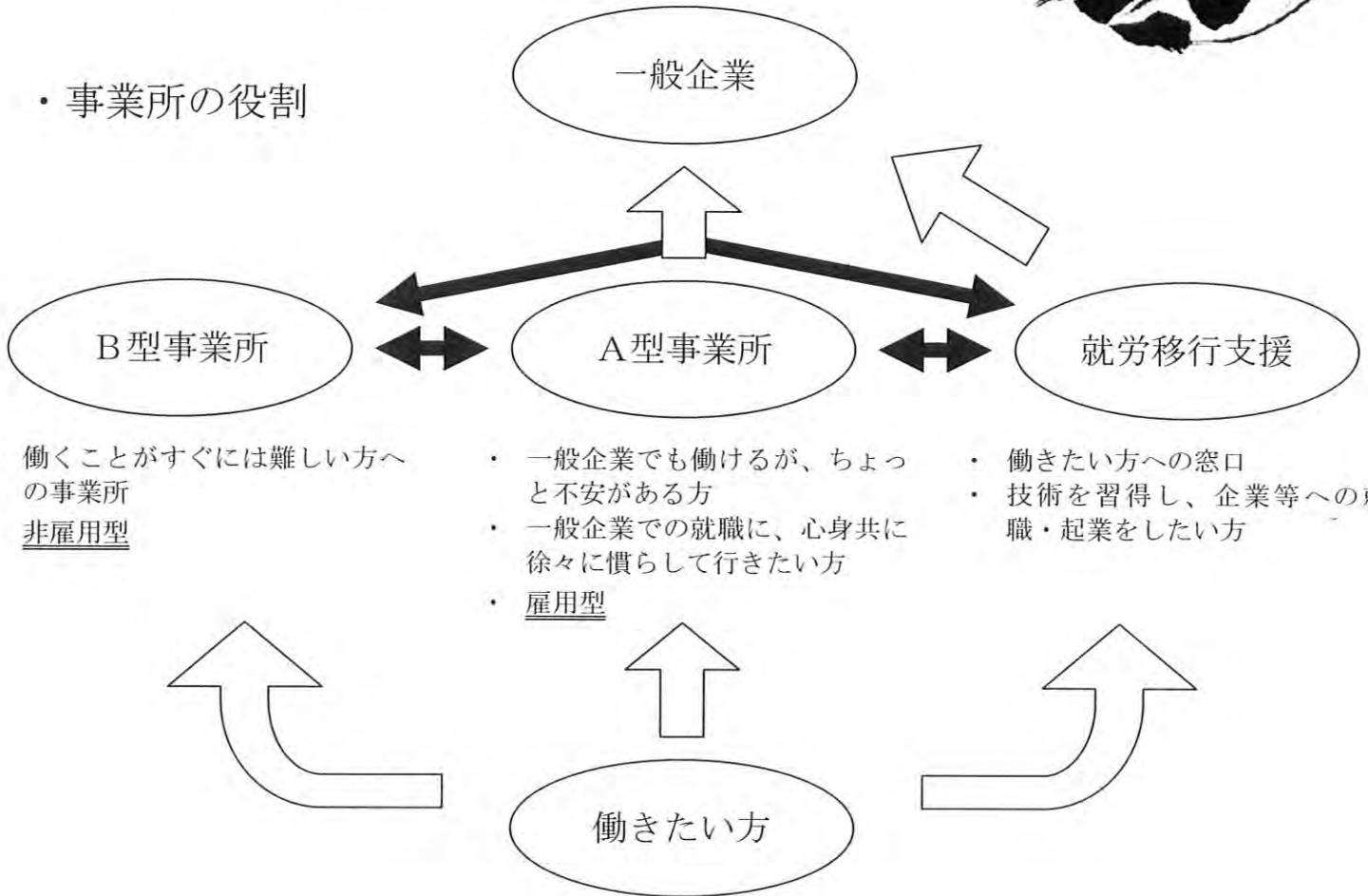


就労継続支援

A型事業所とは？



・事業所の役割



- ・ 働くことがすぐには難しい方への事業所
- ・ 非雇用型

- ・ 一般企業でも働けるが、ちょっと不安がある方
- ・ 一般企業での就職に、心身共に徐々に慣らして行きたい方
- ・ 雇用型

- ・ 働きたい方への窓口
- ・ 技術を習得し、企業等への就職・起業をしたい方

A型事業所とB型事業所の違い！

	A型事業所	B型事業所
対象	<ul style="list-style-type: none"> ・ 一般就労していたが、体力や能力などの理由で離職した。再度、就労の機会を通して能力等を高めたい方。 ・ 施設を退所して就労を希望するが、一般就労するには体力、職業能力に不安のある方。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 就労に向けて活動したが、必要な体力、職業能力の不足により就労に結びつかなかった方。
者サービスの提供	<ul style="list-style-type: none"> ・ 雇用契約に基づく就労の機会を提供。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生産活動の機会を提供（非雇用型）

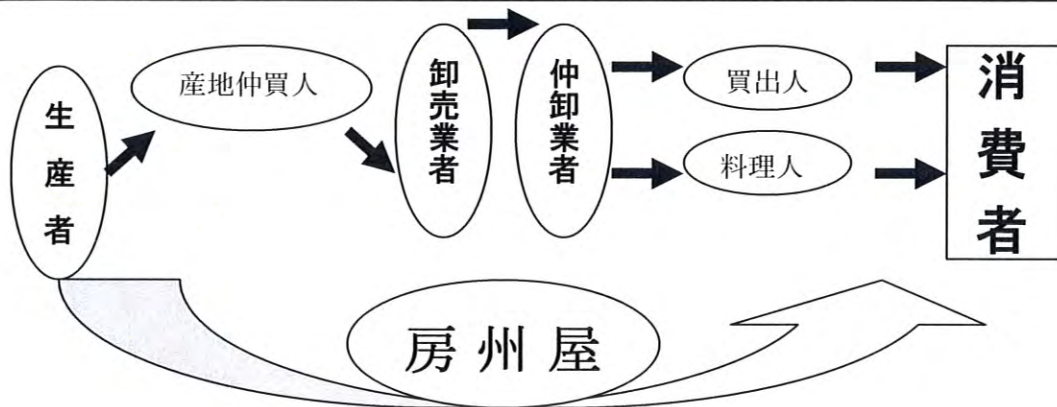
A型事業所の『房州屋』！

千葉県館山市波左間の波左間漁協の協力の元、新鮮で天然の魚介類・海藻類を安価な値段で仕入れる事を可能にした。

この新鮮な魚介類・海藻類を使い、安心・安全な加工品を作る。

房州屋の主力商品『房州わかめ』『房州ひじき』『房州の干物』この3つをあげても、現在、日本に流通している多くのワカメ・ヒジキ・干物は外国産です！廻りを海に囲まれた島国日本！しかし、海産物の多くは輸入品です。

『房州屋』は、海産物にとどまらず、農産物も国産にこだわり生産・仕入れ・加工・販売していきます！



現在の『房州屋』！ (別紙参照)



房州ひじきの話！

房州ひじきとは、千葉県南房総地方原産の『ヒジキ』を独特の製法で加工した『ヒジキ』を『房州ひじき』と言います。この製法を『房州製法』と言います。

『房州製法』で作られた『房州ひじき』は、太さ・食感・風味・栄養・どれをとっても通常の『ヒジキ』の上を行きます。

では、なぜ全国の『ヒジキ』が『房州製法』にならないのか？

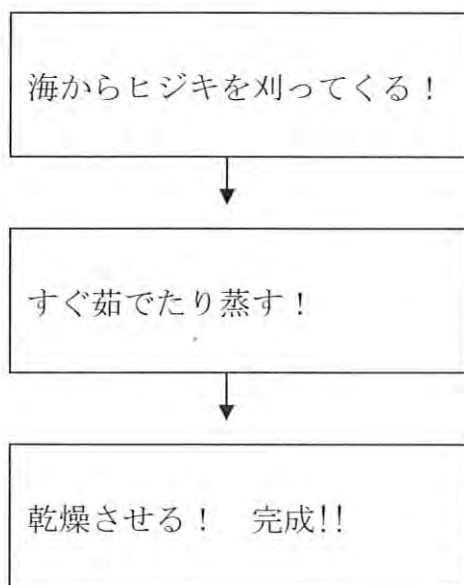
下記の生産方法に秘密があるのです。

房州製法と伊勢製法！

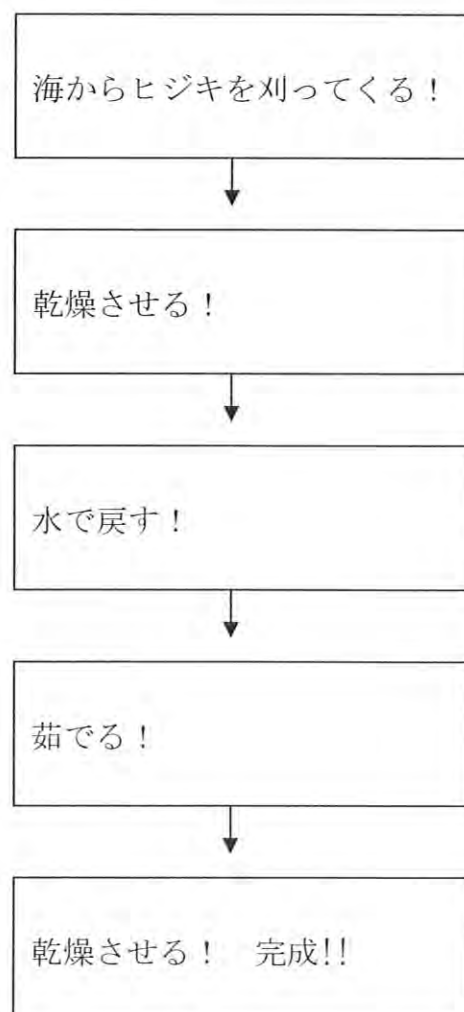
『ヒジキ』の生産加工製法には大きく分けて2種類あります。

一つは、先ほど出てきました『房州製法』です。もう一つが他の地域や海外で行われる『伊勢製法』です。

房州製法！



伊勢製法！



- ・ 図のように、『房州製法』は生のまま、生産加工しますので、収穫時期に一気に加工します。そのスピードこそがおいしさの秘訣と言われています。弱点は、生で生産加工するため保存がきかないのです。これが全国に広がらない理由です。
- ・ 伊勢製法は、一度乾燥させる為、長期保存がききます。これが他の地域や海外で使用される理由です。

房州屋の理念にして原点！

我々アースプロテクト・房州屋は、障がい者の方々の自立支援のお手伝いをさせて頂くと共に、障がい者の方々のお力を借りながら第一次産業が少しでも活性化することを目指しております。

我が国の一次産業に携わる方々の平均年齢は年々増加し、漁業、農業は衰退の一途を辿っております。漁業資源も有効に活用されず、美しい里山の姿も変貌し、休耕田、休耕地も増加しているのが現状です。

後、10年、20年もすれば、日本の一次産業は壊滅するのではないのでしょうか。日本国民が、大量生産された外国産の安い食料を輸入し、消費している現状において、値段の点から言えば、大規模農業が難しい、日本の農産物は外国産に太刀打ちするのは困難なことです。しかしながら、日本人が健康で生きて行くためには、食生活が一番大事であり、安心でき、新鮮な我が国の食料を食べて行くのが、日本人、日本国全体のためにも幸せなことであると思います。日本国民全体がすばらしい日本産の食料を食すべきであると思います。

IT等がどんなに発達しようが、人の基本は食生活にあると思います。従って、食料を汗水流して生産している人たちは、尊敬すべき人たちであり、もっと優遇されるべきだと思います。そして、日本全体の田舎が元気にならなければ、今後の日本はどうなってしまうのか憂いてしまいます。

一方で、障がいを持っておられる方々も多くおられ、障がいの種類も程度も様々です。その中でも、働ける能力、意欲を持った方々も多くいらっしゃると思われまます。その方達の要望に応えつつ、少しでも自立のお手伝いできればと思います。

このような2つのことを思いながら、それらを融合させ、お年を召された田舎の仕事を障がい者の方にしてもらうことで、働く喜びと就労の経験を、そして第一次産業への関心を関係者の皆様にも持って貰えるようにすると共に、千葉で採れた物のおいしさを知ってほしい、広めたい、その思いを形にしてくれる事業こそ就労継続支援A型事業所でした。

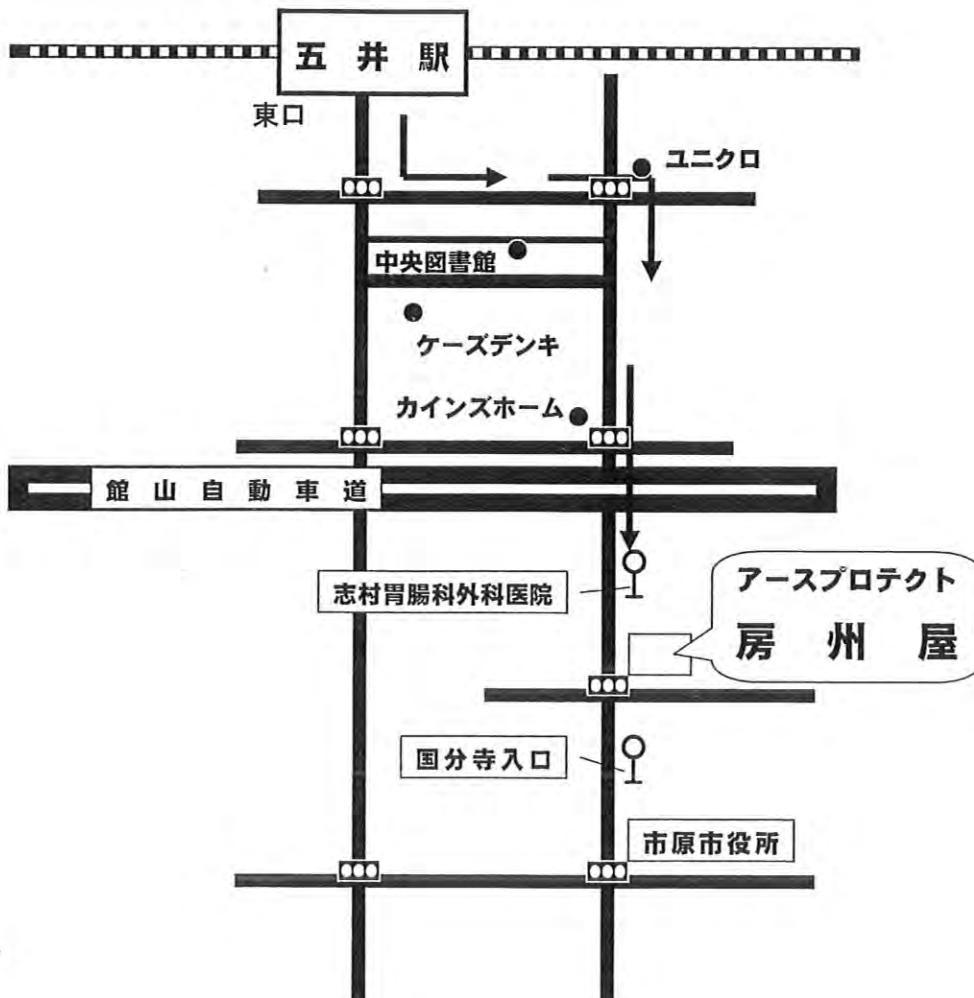
そして誰もが笑顔になれる事業所を目指し、これからも努力していく所存でございます。

代表取締役 佐野 弘

そんな房州屋に興味を持たれた方へ！

一日の仕事の流れ！		
朝礼	10：30 ～ 10：45	挨拶・作業の確認
仕事（午前）	10：45 ～ 12：30	
お昼休み	12：30 ～ 13：30	
仕事（午後）	13：30 ～ 15：10	
掃除	15：10 ～ 15：30	片付け
終業		

- ☆ 10：30 から仕事が始まります。余裕を持って来ましょう
- ☆ 仕事時間は予定です。遅くなる場合がありますが、がんばって働きましょう！
- ☆ 体調が優れないときは、すぐに言いましょう！
- ☆ 仕事などでわからない事があったらすぐに聞きましょう！



千葉県市原市西国分寺台
1-1-14

TEL 0436-26-2030

五井駅より
小港鉄道バス（約10分）
・『市役所』行き
・『山倉こどもの国』行き
（志村胃腸科外科医院）下車