

# 障害者と共に取り組んだ農業 ～新たな付加価値創出～



障害者雇用特例子会社（2018年10月19日認可）

株式会社イーピービズ  
障害者雇用特例子会社事業



2020年6月26日版



HATARAKU LAB.は新しい「働く」をつくりだすところ

ともに考え、ともに働き、ともに笑う

一人ひとりに合わせた働くを今日もみんなで作ります

HATARAKU LABはそれぞれの能力や特性に合わせて

多種多様な人たちが集い社会参加できる共生の場を創ります

今までとは違った働き方、働く場を創り、より多くの人々が継続的に就労できる仕組みを創出します



# HATARAKU LAB.とは?

## ともに考え、ともに働き、ともに笑う

- 一人ひとりの生き方にあわせた「働く」を創りだす
- 多種多様な人たちが集い社会参加できる共生の場を創りだす
- 今までとは違った働き方（働く場）を創りだす



### HATARAKU LAB. 東京

- リラクゼーションルーム  
企画・運営
- オフィスWork  
サポート業務
- 保養施設等  
の管理・運営



### HATARAKU LAB. 山梨

- ワイン等の  
保管・梱包・  
発送業務



### HATARAKU LAB. 熊谷

- 各種野菜  
オリーブ栽培
- 加工品製造  
焼菓子・Tea  
日本酒



### HATARAKU LAB. Lively

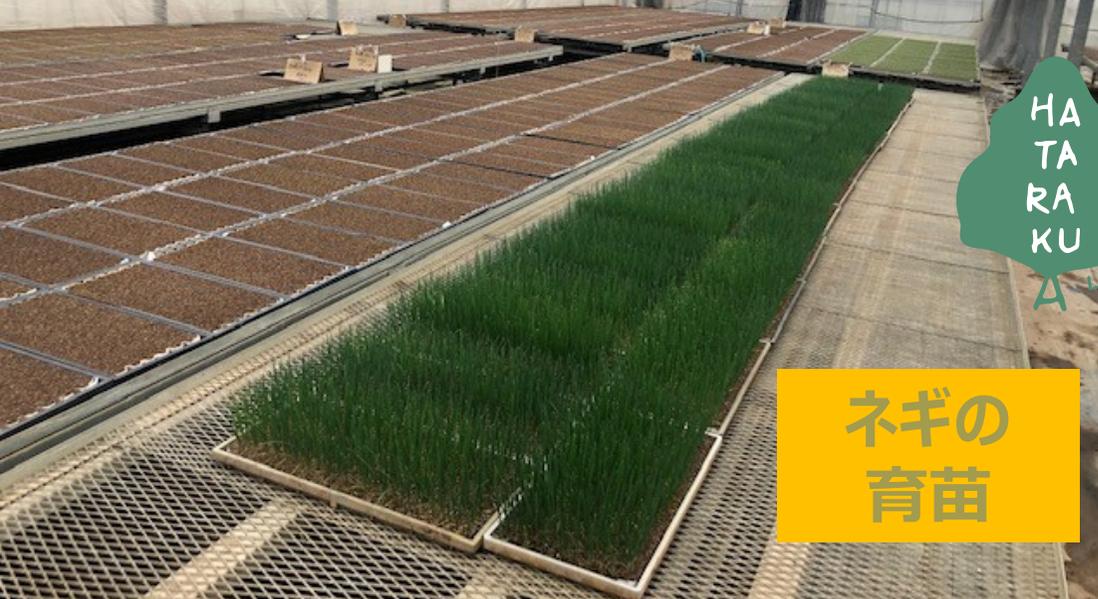
- 販売  
(焼菓子・  
Tea・日本酒)
- Café・飲食等  
企画運営



### 鎌倉テラス

- 施設の管理・  
清掃
- 植栽の管理・  
剪定
- その他





HATARAKU  
LAB.

ネギの  
育苗



水耕栽培  
(各種野菜)



露地栽培  
(各種野菜)



# オリーブ栽培



提携農園



オリーブ苗木

1反の畑に50本の苗木（5年もの）を植樹  
 収穫は7年～10年  
 平均、1本あたり約30kgの実を収穫。そのうち約10%がオイルとなる  
 その他剪定をした際に取りれる葉をお茶にして販売、オイルの絞り粕を野菜の肥料等に使用

埼玉県比企郡滑川町和泉

EPBiz

# 田植え (第一回)

農福学 + 企業連携の取り組みとして、  
第一回目の田植えを実施



## 世界・日本農業遺産に認定申請

～川の少ないところでお米を作る先人の知恵「ため池」～

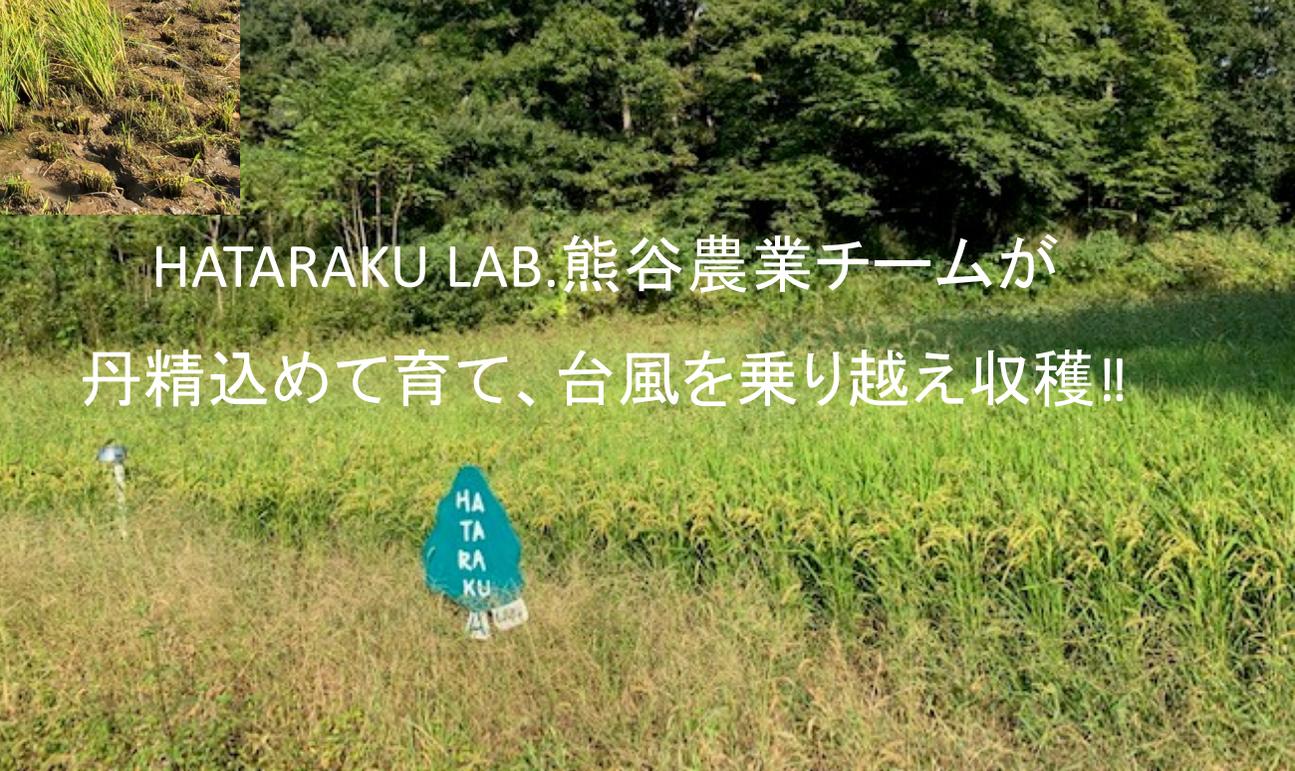
江戸時代から続く

「ため池」を活用した水田で稲作

埼玉県内500のうち200以上のため池がある滑川町を中心とした地域を農業文化を世界・日本農業遺産に認定申請







HATARAKU LAB.熊谷農業チームが  
丹精込めて育て、台風を乗り越え収穫!!



キーワードを入力



あなたのコメント

購入履歴



トップ 速報 映像 個人 特集 意識調査 ランキング 有料

主要 国内 国際 経済 エンタメ スポーツ IT 科学 ライフ 地域

トピックス一覧

## 農業分野でも障がい者に自信や生きがいを…農福連携圃場で酒米を収穫

雨水をためた谷地の池や沼から水を引き込む谷津田といわれる埼玉県比企丘陵の水田で約1500年続いてきた稲作に、医薬品臨床開発受託企業EPSホールディングスで障がい者を雇用し特例子会社認定を受けたイーピービズの「HATARAKU LAB.」（ハタラクラボ）が挑んだ。

将来の6次産業化を視野に、立正大学谷津田イノベーション研究会、農地所有適格法人のヘリテイジファーム、埼玉福興、農事組合法人の小原営農の助けを得て、埼玉県熊谷市小江川の日向沼の水を利用した谷津田「農福連携圃場」で農薬を使わずに今夏、酒米を育てた。たわわに実った稲は10日、関係者十数人が手作業で刈り取った。刈り取ったのは、稲の育ち具合、土壌成分の栄養分との関係、引き込んだ水がもたらす微生物の量、微生物の窒素を運ぶ働きなどを立正大学の修士生が九つの区画に分けて調査・研究している農福連携圃場（農地）の水を抜いた水田の一枚。農業機械に入れられる広さがないための人海戦術となった。

イーピービズの南丈裕社長は「谷津田の稲作は田植えから今年から参加させていただいた。きょうも稲刈りさせていただいて、これが日本酒になればと、権田酒造さんに先日、ご相談に行った。日本酒になったらぜひ乾杯をさせていただけたらと思っている。今年だけではなく今後も長く続けさせていただけたらと思っている」と関係者にあいさつし、自らも鎌を手にした。

イーピービズは、ハタラクラボで現在42人の障がい者を雇用している。社会からの要請がある障がい者雇用で利益が創出できる事業化の取組みを親会社EPSHDのグループ会社などへのリラクゼーションルームの提供、オフィス業務サポートなどで進めてきた。

近年は、障がい者らが農業分野で活躍することを通じ自信や生きがいを持って社会参画を実現していく取組みとして農福連携が注目されていることから、農業分野にも乗り出し、熊谷市近郊の露地での玉ネギ、白菜の栽培、ハウスでの育苗、利根川を挟んで隣接する群馬県太田市近郊でのオリーブ栽培を進めてきた。

日向沼の谷津田「農福連携圃場」での酒米づくりもその一環。熊谷市の老舗酒蔵、権田酒造にこの酒米を原料とした日本酒造りの協力を求めているという。

日向沼の谷津田「農福連携圃場」は埼玉県の比企丘陵の一角。大小200とも300とも言われるため池を擁するこの地域では、熊谷市のほか近隣の滑川町、深谷市、東松山市、小川町、嵐山町、吉見町、寄居町が参画した比企丘陵農業遺産推進協議会が約1500年続いてきた谷津田の稲作を農業文化として世界農業遺産への登録を目指している。まずは来年の6月に日本農業遺産への登録申請に向け準備を進めている。比企丘陵農業遺産推進協議会の相談役も務める立正大学の研究推進・地域連携センター長で地球環境科学部環境システム学科の後藤真太郎教授は、南氏に先立って関係者にあいさつし「ため池が枯れると水はなくなってしまう。大事に使っていたという農業の文化が1500年前からある。文献として残っているのは100年前のため池の地図。ため池のところに集落、小字というのだが、そこでため池の水をコントロールしている。今でもそうしている。その小字の区画が100年前と同じだということが分かった。そういう歴史を来年の6月ぐらいに日本農業遺産として申請したい」と今後の抱負を語った。



稲刈りを前に関係者にあいさつするイーピービズの南丈裕社長（右）と立正大学の後藤真太郎教授



研究のためひもで分けられた田んぼの稲を手作業で刈り取る南社長（手前）とHATARAKU LAB.のメンバー

# 日本酒製造にチャレンジ!!



## HATARAKU LAB.



### 権田酒造 GONDA SYUZOU



## 日本酒 惠晋寿

2020年4月6日発売開始



永遠(とわ)の寿(いのち)を、ひろく晋(あまね)く、  
惠(めぐ)みの生一本「惠晋寿(えぶす)」

米の品種【彩のかがやき】  
栽培・収穫したお米は、埼玉の気候に合わせて  
開発された埼玉独自のブランド米  
お酒の雑味となるたんぱく質が少なく、蒸した際  
の弾力があり、  
酒造りに定評があるお米です

## HATARAKU LAB.

株式会社イーピービズ

# 山梨でチャレンジ!! HATARAKU LAB. 山梨事業企画

 HATARAKU LAB. 



HATARAKU LAB. 山梨として、2020年4月1日付けでEPBiz山梨事務所を開設した。今後、障害者雇用・シニア人材の活用の一環として、山梨県内の法人との連携で事業化を図る。

HATARAKU LAB.  
山梨

- ワイン等の  
保管・梱包・発送  
業務



約100坪の倉庫を  
ワイン等の保管・梱包・発送  
用の倉庫に転用し活用する!!

山梨県甲府市川田町アリア101

株式会社イーピービズは、2018年10月に障害者雇用特例子会社の認可を受けました。  
障害者雇用の新たな可能性を追求した取り組みを**HATARAKU LAB.**と命名しチャレンジし続けています。

『ともに考え、ともに働き、ともに笑う』

**HATARAKU LAB.**（ハタラクラボ）は  
さまざまな能力をもつ人たちが集い、  
力をあわせ、心をあわせて働く場所です

**HATARAKU LAB.**は、それぞれの能力や特性に合わせ、多種多様な人たちが集い社会参加できる共生の場を創りだそうとしています。今までとは違った働き方働く場を創り、より多くの人々が継続的に就労できる仕組みを創出しています。EPSグループの経営理念「価値あるソリューションの創出を通じて、健康産業の発展に貢献します」を**HATARAKU LAB.**の視点で具現化するため、新たに農業に参入いたしました。

野菜の水耕栽培や露地栽培、オリーブ園での軽作業や自然栽培にこだわった稲作にも取り組んでおります。栽培した農作物をカタチにして社会に出していきたい。安心安全な農作物から加工品を企画・製造し、いくつかの商品が完成しました。



ガレット・Tea  
の商品詳細  
はこちら



ご注文はこちら



## Olive Galette & 神楽坂パヴェ (Pave)

バターをたっぷり使ったフランス生まれのガレット  
ブルトンヌ（ブルターニュ地方のサブレ）

このガレットは、  
HATARAKU LAB. 専属のパティシエが考案し、  
第266代フランス王ローマ法王に献上したレシピ  
を再現し、焼き上げました!!

恵普壽の酒粕で作った焼菓子で  
す。チーズのような味わいでお酒が  
苦手でも食べられる美味しさ!



## Olive Herb Tea

最高品質のオリーブとハーブ茶葉のブレンドティー

欧州最大の国際品評会で  
最高ランク3つ星ハーブティー屋さんが厳選したハーブ  
と当社の最高品質のオリーブをブレンドした逸品

オリーブハーブティーの主なブレンド

No.01  
オリーブの葉、りんご、パイナップル、干し葡萄、ニンジン、ハイビスカス、マンゴー、ストロベリー、ラズベリー、他

No.03  
オリーブの葉、りんご、ハイビスカスの花、シナモン、エルダーベリー、モリンガの葉、他

No.05  
オリーブの葉、ルイボス、ローズヒップ、クランベリー、キウイ、ザクロの葉、朝鮮人参、他



- 納品リードタイム：受注日より1週間以内
- 賞味期限：生産日より2年 ● 単品販売有り

- 1日生産360個（最大数）※焼成のタイミングによりお待ちいただく場合もあります。
- 梱包含め納品までのリードタイム：受注日より10日以内 ● 賞味期限生産日より1か月

商品名		単価
オリーブハーブティー	No.01	1,000円
	No.03	1,000円
	No.05	1,000円
	2袋Set	2,000円
オリーブガレット	5個	1,000円
	10個	2,000円
	3袋Set	3,000円
神楽坂パヴェ (Pave)	5個	1,000円
	10個	2,000円
オリーブガレット5個 & オリーブハーブティー2袋Set		3,000円
神楽坂パヴェ (Pave) 5個 & オリーブハーブティー2袋Set		3,000円
神楽坂パヴェ (Pave) 2個・オリーブガレット3個 & オリーブハーブティー2袋Set		3,000円



商品詳細



ご注文

障害者特例子会社事業として農業チームが大切に育てたオリーブの葉を使った商品です。オリーブは埼玉県熊谷市の燦爛と太陽の日差しが降り注ぐ農園で育てています。熊谷市？と思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、冬はととても寒く、夏はととても暑くなる気候と利根川と荒川に挟まれた大地の恵みがオリーブ栽培には最適。とてもよい生育環境なんです。もちろん、無農薬栽培です。賞味期限はハーブティーは乾燥してあるため2年間ありますが、ガレット（焼菓子）は防腐剤不使用のため生産より1か月となります。また、環境への配慮（SDGS）からゴミ軽減のためシンプルなラッピングにしています。



苗から育てた酒米は、埼玉県産「彩のかがやき」。障害者スタッフが地元農業の皆さんからご指導を受けながら田植えを行いました。農薬を使わず、化学肥料も使わず、自然栽培で育てたお米を熊谷唯一の蔵元権田酒造さんに託し、味わい豊かな日本酒ができました。日本酒とともに楽しいお時間をお過ごしください。

【要冷蔵品】	販売予定本数	(税込み)
にごり酒(生)	50	3,000円
<small>※酵母が活着しているため吹き荒れることがありますので、冷やした状態でゆっくりと同様にしてください</small>		
清酒(生)	380	2,000円

【常温保管可能品】	販売予定本数	(税込み)
にごり酒	250	2,500円
清酒	420	1,500円

# 惠普壽



お米と水だけで造った酒

【要冷蔵品】～王冠色 青～  
にごり酒(生)・清酒(生)

火入れをしていない生の日本酒です  
商品到着後はすみやかに冷蔵保存していただき、開栓後はお早めにお召し上がりください  
※にごり酒(生)は瓶を振らないでください！  
酵母が活着しているのでかなり発泡性があります  
開栓には十分ご注意ください

ビン内で発酵しておりますので栓を開くと炭酸ガスと共ににごり酒(生酒)が上がってきて、吹きこぼれる可能性があります。瓶を振らずにゆっくり開栓してください。吹きこぼれそうになりましたら栓を開けたり締めたりして、徐々に発酵炭酸ガスを抜いてください。徐々に炭酸の上がり具合を見ながらふきこぼれに十分ご注意ください

冷蔵庫から出したら常温に戻さず、すぐに開栓し、お召し上がりください

【常温保管品】～王冠色 黒～  
にごり酒・清酒

殺菌・発酵止めのため火入れをした日本酒です  
熱燗も美味しいですが、おすすめは冷酒です！  
日本酒とともに楽しいお時間をお過ごしください



ご注文はインターネットで

イーピービズ



スマホからはQRコードからご注文をお願いします

永遠(とわ)の壽(いのち)を、

ひろく普(あまね)く、

惠(めぐ)みの生一本

「惠普壽(えぶす)」

【原材料】

米(国産)・米麴(国産米)

【原料米・精米歩合・使用割合】

彩のかがやき(谷津田米) 65%・93%

さけ武蔵(熊谷産好適米) 93%・7%

【アルコール分】

15%

【酒米生産者・販売者】

株式会社イーピービズ(HATARAKU LAB.)

【製造委託先】

権田酒造株式会社

無農薬、無肥料の自然栽培限定品

お米と水だけで造った酒

株式会社イーピービズは、2018年10月に障害者雇用特例子会社の認可を受けました。障害者雇用の新たな可能性を追求した取り組みをHATARAKU LAB.と命名しチャレンジし続けています。

HATARAKU LABは、それぞれの能力や特性に合わせ、多種多様な人たちが集い社会参加できる共生の場を創りだそうとしています。

『ともに考え、ともに働き、ともに笑う』

HATARAKU LAB. (ハタラクラボ) は  
さまざまな能力をもつ人たちが集い、  
力をあわせ、心をあわせて働く場所です

今までとは違った働き方働く場を創り、より多くの人々が継続的に就労できる仕組みを創出しています。EPSグループの経営理念「価値あるソリューションの創出を通じて、健康産業の発展に貢献します」をHATARAKU LAB.の視点で具現化するため、新たに農業に参入いたしました。野菜の水耕栽培や露地栽培、オリーブ園での軽作業や自然栽培にこだわった稲作にも取り組んでおります。栽培した農作物をカタチにして社会に出していきたい。安心安全な農作物から加工品を企画・製造し、いくつかの商品が完成しました。日本酒「惠普壽」はHATARAKU LAB.オリジナル、第二弾企画商品です。

Q&A

Q: どんな田圃でつくったの?

A: 埼玉県の比企丘陵は川が少なく、稲作には不利な環境です。川の少ないところでお米を作る先人の知恵として「ため池」がつけられました。埼玉県内500のうち200以上のため池がこの地域にあり、農業文化を世界・日本農業遺産として認定を受けることを目指しています。そんな田圃で田植えから稲刈りまで一貫して取り組んで酒米を収穫することが出来ました。

Q: 彩のかがやきの特徴は?

A: 栽培・収穫したお米は、埼玉の気候に合わせて開発された埼玉独自のブランド米お酒の雑味となるたんぱく質が少なく、蒸した際の弾力があり、酒造りに定評があるお米です

Q: お米と水だけで造った酒って書いてあるけど純米酒とは違うの?

A: 惠普壽は、純米酒と同等品です。お米には等級審査という制度があり、審査を受けていないと、純米酒と表記することはできません。何故等級審査を受けなかったかというと、等級審査を通過するためにはコメの粒ぞろいのある程度均質しておく必要があり、選別の過程で多くの米を廃棄することになります。HATARAKU LAB.は廃棄ロスを極力なくするため、等級審査を受けなかったため、お米と水だけで造った酒と表記しています。

鎌倉テラスは、 HATARAKU LAB. の新しい「働く」をつくりだすところ

- 2020年6月1日開所
- 障害者雇用&シニア人材で施設の管理・清掃や植栽の管理・剪定等を行っていく。



郵便番号248-0011  
神奈川県鎌倉市扇ガ谷一丁目4-16  
鎌倉テラス

