

多機能型事業所

旭山農志塾



【概要】

- 敷地面積 / 2,550m²
- 建物面積 / 521.55m²
- 鶏舎2棟 / 324.00m²
- 養鶏飼料製造棟 / 98.82m²
- 作業室 / 169.76m²
- 養鶏飼料作業棟 / 94.87m²
- 事業所総面積 / 1,208.7m²
- 事業所定員 / 生活介護 20名、就労継続支援B型 20名
- 職員数 / 施設長（サービス管理責任者）1名、生活支援員 5名、職業指導員 2名、目標工賃達成指導員 1名、看護師 1名（合計）10名、他に嘱託医 1名

【事業所の特色】

旭山農志塾は居住型施設を利用している人たちや家族と生活している人たちが地域生活移行を目指すための福祉的就労の場の提供と、すでに地域に就労し生活している人たちの高齢化による離職などの問題に対応して就労の場を確保するなど、利用者一人ひとりがより質の高い生活を享受するため、サービス提供を行っていく事業です。

【事業所が目指すもの】

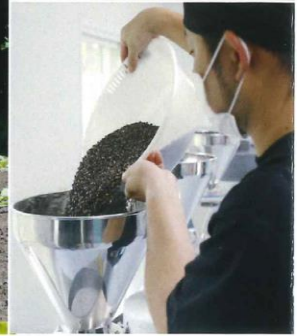
- 1.利用者一人ひとりが地域の一員としてその文化圏の中で生活していくために生産活動の充実展開に積極的に取り組み、その活動の体験を通して職業観を確立し職業的自立のために必要な支援を行います。
- 2.利用者一人ひとりの人権と権利を擁護し「発言」「参画」「選択」「決定」する機会や場面の保証とそこに至る過程を尊重し検証しつつ、側面からの支援を積極的に行います。
- 3.利用者一人ひとりが日常生活や社会生活を不都合なく営み、そして健康的な毎日を過ごし有意義な余暇が活用できるよう周囲を取り巻く様々な環境の調整整備と必要な支援を行います。

年間行事計画

- 5月 / 花見
- 7月 / 親睦会
- 9月 / 夕食会
- 10月 / 温泉旅行
- 12月 / クリスマス会
- 3月 / 農志塾会

生産活動種目

- 養鶏事業
（採卵鶏、肉用鶏）
- 精米事業（小売業）
- 一般廃棄物運搬収集処理業
- 有機農産物生産・加工
- そば事業



旭山農志塾
授産製品販売所



【概要】

- 店名/石臼挽き十割そば 農志塾
- 住所/清水町南4条9丁目10番地1
- 電話/0156(62)8700
- 営業時間/11:00~15:00
- 定休日/月曜日(祝日は営業)
- 客席数/42席
- 駐車場/20台以上駐車可

【事業所の特徴】

北海道産そば粉100%。北海道は日本一のそばの産地で、全国の生産量の40%以上が北海道産です。二位の長野県との比較でも、その差は群を抜いています。当店では品質、生産ともに日本一の北海道産そば粉を使用し、十割そばとしてその風味をお届けしています。

【事業所が目指すもの】

石臼で挽くそば粉十割の味と風味を堪能して頂きたいとの思いが、お店づくりにまで発展しました。石臼挽きのそば粉の特徴は「1. 風味が豊か」「2. 食感が良い」「3. 栄養価が高い」と言われています。当店では、そば本来の美味しさが味わえるように、つなぎを使わない「十割そば」をお客様へご提供しています。十割そばの美味しさは何と言ってもそばの香りが濃厚であること、コシがありしっかりとした食感、そしてそばの味の余韻を長く楽しむことです。地元、北海道にこだわった「そば」本来の味をお楽しみください。

