



◆碧園

<自立訓練(生活訓練)・就労継続支援(B型)>
 ※平成22年度移行予定
 福岡市西区大字吉武336-1
 TEL 092-811-7714 FAX 092-811-7734
 (営)9:30~16:30 (休)土・日・祝日
 ホームページ <http://www.k4.dion.ne.jp/~midorien/>
 Eメール sijoukai.midorien@y2.dion.ne.jp

Foods (その他食品)



みどりえん
碧園

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]



四季折々の野菜を育てています。計量、袋詰めをして園内で販売するほか、週に3回、近隣に移動販売にも出かけます。



3つの畑と温室で野菜や花を育てています。農業を使わないため、利用者の皆さんは草取りが大変!



採れたて野菜は加工食品にも。漬物や佃煮、惣菜など野菜のおいしさが生きています。自家製の梅干やらっきょう(各200円)も人気。



刺し子や縫製のオリジナル商品づくりも。写真は刺し子をカバーに使った“塩まくら”(1500円)。塩の作用で頭部の血行が良くなるといわれています。



農業を一切使わず育てたさつま芋の新品種“すいおう”の葉を、2週間かけて乾燥させた「碧王(みどり)茶」(写真右・500円)。使いやすいパック入りも有(左・15個入350円、中央・30個入650円)。ポリフェノールやビタミンたっぷり。地方発送もOK。



元気に育った野菜を健康茶や漬物、惣菜に

緑の山々を背景に合計約3300坪の広大な畑をもつ碧園。青々とした葉が生い茂る畑では、知的障がいのある利用者の皆さんが、季節の野菜栽培に取り組んでいます。ほうれんそうやキュウリ、キャベツからウコン、ゴーヤー、大根、玉ねぎなど野菜の種類は30以上。おいしくて安全な野菜を作ろうと、土壌づくりからこだわって、農家の方の指導を受けなが

ら、農業を一切使わず有機肥料のみで育てています。

採れたての野菜は、園内で販売するほか漬物や惣菜などにも加工。中でも、健康を気づかう人に口コミで評判が広がっているのが、新品種のさつま芋、すいおう。の葉を乾燥させたすいおう茶。ポリフェノールをはじめ鉄分やカルシウム、カロテンなど、他の野菜に比べて栄養素が豊富で、施設長の矢田到さんは飲み始めて半年で血圧や血糖値の数値が改善されたほど。

野菜などの商品は近隣の地域へ移動販売もしており、5名以上のグループなら宅配を受付。すいおう茶は配送もOKです。



Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]