2025
ノウフクアワード
準グランプリ
未来を耕す

地域に価値を生み、働く人へ還元し、企業と社会を自然につなぐ。

都市と農と福祉をつなぐ次世代の地域共創モデル

ぽかぽかワークス ｜ 愛知県名古屋市

代表 工藤 勉

01 INTRODUCTION

ぽかぽかワークスの紹介

WORKS

名古屋市中川区 就労継続支援B型事業所

CAPACITY

20名 定員

在籍 21名

URBAN FARMLAND

9.1ha 都市農地

名古屋市中川区 ぽかぽかファーム圃場群

みどりの里にて、利用者・スタッフ・支援者 ― 共に歩む仲間たち

THREE PILLARS

循環型農業
自然栽培／土の力を活かす

地域連携
福祉・教育・農・行政の橋渡し

体験型ブランディング
参加型イベントで価値を可視化

「ガチ農家」として本気の農業に取り組み、工賃向上と地域課題解決を両立する。

01 REPRESENTATIVE

PROFILE

代表 工藤 勉

KUDO TSUTOMU

QUALIFICATIONS

- 認定農業者（個人 ／ 法人）
- 名古屋市農業土木委員（供米田地区）
- JA なごや 正組合員
- 第5次中川区地域福祉活動計画 推進委員

CAREER

2017年より農福連携を開始。名古屋の都市農地にて、
循環型農業・稲作・野菜栽培を都市の真ん中で展開。

MISSION

「農を通じて、誰もが安心して暮らせる地域づくり」
— 都市での農福共創モデルの確立 —

MOTTO

素直・謙虚・感謝

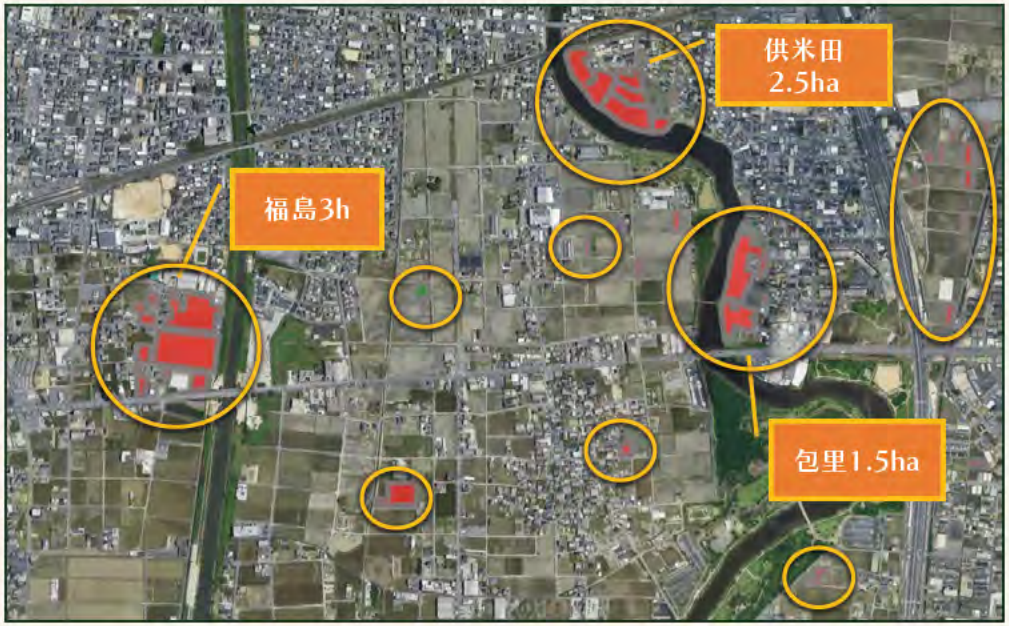
01 BUSINESS AREA & QUALIFICATIONS

ぽかぽかワークス — 名古屋市 中川区 で 営む 農業

都市農地 を 基盤 に、地域計画 の 担い手 として 認定 された 都市農業者。

FOUNDATION 都市 の ど真ん中 で 〝農〟 を 立てる —— 名古屋市 中川区 を 拠点 に、3 つ の 公的認定 を 礎 として。

LOCATION — NAKAGAWA WARD, NAGOYA CITY



3 QUALIFICATIONS — PUBLIC RECOGNITION

01 — CERTIFIED FARMER

認定農業者 （個人 ／ 法人）

農業 を 主たる 生業 として 国 が 認める 制度 —— **個人 と 法人 の 両方** で 取得済 。

STATUS
取得済

02 — REGIONAL PLAN — KEY ACTOR

地域計画 の 担い手

中川区 の **地域農業 を 担う** 中核 経営体 として 行政 に 位置付け された 立場。

CORE
中核 経営体

03 — JA NAGOYA — FULL MEMBER

JA なごや 正組合員

農協 の 議決権 を 持つ 立場 —— 地域 の 農業者 ネットワーク の 中核 に 位置 する 。

NETWORK
正組合員

01 FLAGSHIP PRODUCTS & SERVICES — 5 LINES

米を軸に、5つの仕事を育てる

単一作物に依存しない、同心円構造の事業 —— 米を中心に、加工・B2B・場・体験を重ね

STRATEGY 多様な商品 = 多様な仕事 —— 利用者一人ひとりに合った役割を用意できる経営構造を目指す。

RICE — THE CENTER OF EVERYTHING

米

FORM 01
体重米
体重で量り売るユニーク販売

FORM 02
自然栽培米
未検査米 —— 物語をそのまま届ける

FORM 03
米粉
グルテンフリー／加工品用途

02
CHILI POWDER
一味唐辛子

自家栽培 × 自家挽きのオリジナルブレンド。
米と並ぶ看板加工品。

03
B2B — ON DEMAND
オーダー野菜

飲食店等からの注文ベースで直納。
"顔の見える" B2B。

04
COMMUNITY FARM
市民農園の運営

区画を市民に貸し出し、通年サポートで続く関わりを育てる。

05
EXPERIENCE DESIGN
農業体験の企画運営

企業・学校・自治体と共催で設計 —— 一過性ではない関係を作る。

01 CONNECTED THROUGH FARMING — 6 EPISODES

「農」で広がる！「人」のつながり — 「縁農活 01」

仲間 ・ 助成 ・ 企業 ・ 学生 ・ 次世代 —— 6 つ の エピソード が、ぽかぽか を 支え 押し広げている。

CIRCLE 援農 ではなく 縁農 —— 一度 きり の 手伝い ではなく、何度 も 通う 関係 が、ぽかぽか の 周り に 厚く 育っている。

01 — PEERS

自然栽培パーティ —— 仲間

自然栽培 を 志す 仲間 たち と の 〝善玉菌ネットワーク〟。

EPISODE
苗 ・ 農業機械 の 緊急時支援

02 — GRANT

ヤマト福祉財団 —— 助成

工賃向上 を 後押し する、財団 から の 直接支援。

EPISODE
障がい者 給料 増額 支援 助成金

03 — GIFT

カシオ計算機 —— 贈り物

利用者 への 〝特別 な 一日。 を 贈る、企業 から の 心遣い。

EPISODE
ジブリ 招待券 ＋ 時計 の 贈呈

04 — SPONSORSHIP

JA なごや × 企業 × 飲食店

地元 の 農協 ・ 企業 ・ 飲食店 が、毎年 の イベント を 後押し

EPISODE イベント への 協賛

05 — UNIVERSITY / HIGH SCHOOL

大学生 ・ 高校生

若い 世代 が、卒業 研究 と SDGs の 学び で 現場 を 訪れる。

EPISODE 卒業論文 ／ SDGs 面談

06 — ELEMENTARY KIDS

小学生 —— 次世代

SDGs の 入口 として 田 に 入り、土 と 米 に 出会う 最年少 の 縁。

EPISODE 田植え 体験 ／ SDGs 面談

仲間 ・ 助成 ・ 企業 ・ 学生 ・ 子ども —— 5 種類 の 〝縁〟 が 重なる 場所 に、ぽかぽか は 立っている。

03 HISTORY & TIMELINE

この 10 年について

2017 → 2025 — 歩みのなかで耕してきたもの

2017
START
農福連携を開始
個人として新規就農

2020
つくろ米PJ 始動
参加型稲作体験
地域連携の本格化

2022
規模拡大期
面積 5.1ha
生産体制を整備

2022
食育イノベーション大賞
名古屋市より受賞
優秀賞

2024
担い手認定
面積 9.07ha
地域計画の核に

2025
ノウフクアワード
準グランプリ

07 FLAGSHIP PROJECTS

2 大プロジェクト ＋ 1

地域共創の現場 — 共に育てる、3 つの取り組み

SINCE 2020

みんなで未来を つくろ米プロジェクト

都市農地を活かした参加型稲作体験。
地域を巻き込む 5 年目の旗艦。

SINCE 2025

子ども未来基地 みんなで育て葉PJ

多世代交流のユニバーサル農園。
誰もが参加しやすい"通年の居場所" をつくる。

PLAN 2026

みんなの菜園

名古屋型アーバンファーミング構想と連動。
担い手 ・ 体験 ・ 食をつなぐ場。

"米" "葉" "菜" —— 育てるテーマで、地域に居場所を編んでいく。

07 PROJECT 01 — TSUKURO-GOME / SINCE 2020

みんなで未来を つくろ米

都市農地を活かした、参加型稲作体験 —— 6 年目の旗艦事業

"泥だらけ" になりながら、
都会の真ん中で、一粒のお米を共に育てる。

SCALE

6年目

2020 年スタート / 名古屋市中川区
約 1 ha の都市農地が舞台

PARTICIPANTS

800名 / 年

家族 ・ 学区 ・ 福祉施設 ・ 企業
多世代 が 1 枚 の 田んぼに 集う

RHYTHM

5章 の 物語

田植え → 夏 → かかし → 稲刈り → 収穫祭
1 年 を 通じて 関わり 続ける

● 毎年 6 月 —— 大人 も 子ども も、泥 に 入る ところ から 物語 は 始まる。

07 PROJECT 01 — ANNUAL CYCLE / 5 SEASONS

つくろ米の1年 — 季節と共に、関わりが育つ

田植えから収穫祭まで、5つの章 —— 一粒の米が、地域の物語になる。

みんなで未来をつくろ米 project

家族で泥に入る —— 物語の始まり

約1haの都市農地に、世代を超えた手が並ぶ。
"土と水と苗"だけ —— 五感で田んぼを知る日。

ザリガニ捕り・水生生物観察 —— 田んぼは生き物の教室。

家族で工夫を凝らす —— "個性あるかかし"が田を守る。

鎌を握り、稲を束ねる —— 「育てた」を手で確かめる。

かまど炊飯と会食でフィナーレ —— 1年の縁が食卓になる。

6月 田植え → 7-8月 夏 → 9月 かかし → 10月 稲刈り → 11月 収穫祭

07 PROJECT 01 — OPEN BY DESIGN / FUTURE GOAL

誰もが入れる田んぼ —— そして、その先へ

3段階の参加費設計と、ボランティアによるサポート—— "入口を開く"ことが、地域の田を守る。

みんなで未来をつくろ米 project

3-TIER PRICING — DESIGNED TO OPEN

TIER 01 — OPEN PUBLIC
一般参加

大人
1,000円

子ども
100円

気軽な入口 —— 誰でも参加できる価格

TIER 02 — NEIGHBORHOOD
地域・学区・子供会

1家族
500円

子ども会・PTA・町内会 ——
地域単位で田んぼを共有

学区が"地域の田"を持つ仕組み

TIER 03 — WELFARE
福祉関係／障害・児童養護施設等

PARTICIPATION FEE
無料

参加費で〝来られない子ども〟を、
ぼかぼかの仕事にしない。

入口を開くことが、地域の礎

COMMUNITY SUPPORT
30人

ボランティア
中学生・高校生・大学生・社会人が
運営をサポートし、安心安全を実現

FUTURE GOAL
13トン

年間 —— 学校給食へ供給
子どもが、自分の学校で〝自分の米〟を食べる

入口を開くこと —— 価格で排除しない田んぼが、地域と福祉を一枚に縫う。

07 PROJECT 02 — SINCE 2025

子ども未来基地 みんなでそだて葉プロジェクト

多世代交流のユニバーサル農園 ―― "通年の居場所" を地域につくる

子ども未来基地
みんなで
そだて葉プロジェクト

START
開始年
2025
年 ～ 始動初年度

PARTICIPATION FEE
参加費
無料
"入口を開く" デザイン

FREQUENCY
活動頻度
毎月 第2・4 土曜日
Activo にて募集 ／ 多世代が混ざる

TARGET
子ども・保護者 ／ 不登校・ひきこもりの若者 ／ 障がいのある方 ／ 地域住民

DESIGN PRINCIPLE

ユニバーサル農園として、誰もが主役になれる仕組みづくり。

07 PROJECT 02 — ACTIVITIES / A YEAR-ROUND PLACE

そだて葉の日常 — 多世代が混ざる、農の居場所

毎月第2・第4土曜日 —— 子ども・若者・障がいのある方・地域が、一緒に土を触る。

子ども未来基地
みんなで
そだて葉プロジェクト

PRINCIPLE "やること"を細かく用意するのではなく、土と季節と道具を並べて待つ —— 主役は、その日来た人。

子どもが、土の中から自分で掘り出す —— 最初の"できた"

手が汚れる、想像より大きい、想像と違う形 —— 計画されていない発見が、その日の主役を決める。

"教える人 / 教わる人"は、その日で入れ替わる

若者が子どもに鍬を渡し、子どもが障がいのある大人に笑いかける —— 役割が固定されない場の力。

A PLACE TO BELONG

毎月2回 — 通う場所が、地域にいる理由になる。

TARGET — 子ども・保護者 / 不登校・ひきこもりの若者 / 障がいのある方 / 地域住民 —— 誰でも、いつでも。

07 PROJECT 03 — NEW IN 2026

みんなの菜園

NEW PROJECT 2026

（農山漁村振興交付金（都市農業機能発揮対策）を活用）

名古屋型アーバンファーミング構想と連動した、コミュニティ農園

START
開始年
2026
名古屋型アーバンファーミング構想と連動

FEE
参加費
無料
門戸を最大限に開く

FRAMEWORK
担い手育成のしくみ
アグリマスター × アグサポ × モグサポ

2026 FIVE ACTIVITIES

01
運営委員会の組織化
名古屋市住宅供給公社
中川区社協 等と連携

02
調査・専門家への相談
ユニバーサルデザインを
取り入れた設計を検討

03
プロトタイプ農園の設置
1ヶ所の拠点を立ち上げ
運営体制を整える

04
農作業ボランティア体制
人・農業プランから
"アグサポ" を育成

05
WS 支援ボランティア育成
食を担う"モグサポ"を
育てる仕組みづくり

"育てる × 食べる × ふりかえる" の循環を、都市の真ん中につくる。

07 PARTNERSHIP — GOMIITTAI MISO LAB

認知症予防と健康寿命の延伸へ — 五味一体MISOラボとの共創

味噌を媒介に、農・福・医・学・商の 5 者が一体となる「**社会的処方モデル**」を構築

01 — STRUCTURE

農・福・医・学・商 —— 5 者一体モデル の中核に "味噌" を置く

農	福	医	学	商
FARM	CARE	CLINIC	STUDY	BRAND
大豆栽培 ＝ぼかぼか	就労・役割 工賃向上	認知症予防 渡辺クリニック	東京科学大 名城大学	味噌製造 商品開発

02 — THREE ACTIVITIES

01
「味噌活」の啓発・普及
講演・ワークショップ・販売
味噌のある暮らしを提案

02
社会的処方場所の提供
軽度認知障害の方が
"働く・語る・農ある暮らし"

03
日本版ケアファーム構築
欧州モデルを日本風土に
合わせ再構築

03 — OUR ROLE IN THE LAB

大豆生産者 兼 ケアファーム実装地 —— 5 者をつなぐ "現場の結節点" を担う。

07 PARTNERSHIP — GOMIITTAI MISO LAB

認知症予防と健康寿命の延伸へ — 五味一体MISOラボとの共創

味噌を媒介に、農・福・医・学・商の 5 者が一体となる「**社会的処方モデル**」を構築

理事長
渡辺 正樹
渡辺クリニック医院長

理事
加藤 雅士
名城大学
農学部教授

理事
安達 貴弘
東京科学大学
国際医工共創研究院准教授

一般社団法人しん

名古屋市西区

「コミュニティカフェ かかぽ」を運営。看板メニューであるお味噌汁とおにぎりの提供を活動の柱とし、利用者が調理や接客を通じて地域社会と温かくつながる場を創出。自閉症や発達障がいの特性に合わせ、視覚的に分かりやすい「構造化」を取り入れた環境を整備。一人ひとりの個性を尊重しながら、働く喜びや自立した生活に向けた丁寧な支援を実践。

ぽかぽかワークス

名古屋市中川区

農薬や肥料を使わない自然栽培を通じた農福連携に注力。都市農業の維持や子供たちへの食育活動、環境負荷の低減といった多角的な取り組みが評価され、「ノウフクアワード2025」にて準グランプリ（未来を耕す部門）を受賞。障がいのある方が主役となり、伊勢神宮ゆかりのお米「イセヒカリ」の栽培や加工販売を通じて、持続可能な社会づくりに貢献。

07 PARTNERSHIP — GOMIITTAI MISO LAB

認知症予防と健康寿命の延伸へ — 五味一体MISOラボとの共創

味噌を媒介に、農・福・医・学・商の 5 者が一体となる「**社会的処方モデル**」を構築

味噌活啓蒙講演
健康効果や文化価値を伝える活動

コミュニティカフェ かかぼ
飲食店での就労体験を通じた交流

ケアファーム活動
高齢者の菜園活動と社会参加

地域共生セミナー
専門家による知識共有の場

家族参加型農園
多世代交流と食育の実践

処方箋味噌汁講座
健康状態に合わせた味噌汁提案

08 FERMENTATION I —— 仕込む / THE SEED

2026 年、ぽかぽかは 発酵 を 仕 込 む —豆・塩・草

微生物と動物の力を借りて、"暮らしの一番奥" を地域で育てなおす —— 3 つの仕事。

PRINCIPLE 農とは、見えない生きもの と人とが共に働く時間。発酵 は、その共同作業に名前をつけたもの。

01

FERMENT — SOYBEAN

自家大豆の "豆味噌" を仕込む

SOYBEAN × KOJI × 2 YEARS

- 自然栽培の大豆 × 塩 × 水 だけで仕込む
- 米を使わず、豆そのものに麹を付ける
- 夏を 2 度越す **長期熟成**（1〜2 年）
- MISOラボ × 利用者 × 縁農者 の協働仕込み

発酵が育てるもの 東海の食文化「豆味噌」と、コクのある旨味

02

SHAPE — SUN-DRIED SALT

海・温泉から採る "天日塩" を整える

SUN × WIND × MINERALS

- 太陽と風だけで海水を結晶化させる
- 精製塩では失われる **海のミネラル** を残す
- 塩は **発酵の "場" を整える** 主役
- 味噌・漬物・米麹に循環的に使う

発酵を支えるもの 雑菌を抑え、麹菌だけを働かせる "結界"

03

CIRCULATE — GOAT

子ども未来基地に "ヤギ" を迎える

A LIVING FERMENTER

- 反芻胃で草を **体内発酵** させる動物
- 糞は土の微生物を育てる "発酵堆肥"
- 耕作放棄地の **省力的な再生** 手段
- 子ども・利用者の "癒しの存在" として

発酵を循環させるもの 動物 → 糞 → 土壌微生物 → 作物

● 仕込む — ○ 蒸す — ○ 届ける — ○ 売る — ○ 焦がる

発酵の輪 — 土 ・ 体 ・ 縁 は、ひとつの循環で繋がっている

"見えない生きもの" が、農・人・地域を一本の糸でつなぐ —— ぽかぽかが立つ、もうひとつの土台。

CORE 発酵とは "小さき者たちが整える" 営み —— 同じ原理が、畑の土 → 人の体 → 地域の縁 → 再び土へ、と巡り続けている。

① SOIL — FERMENT IN THE EARTH

土 が 〝育つ場〟 を 整える

- 健全な土 **1g に 100億** の微生物
- 菌根菌が **リン酸吸収** を助ける
- 糸状菌が **団粒構造** をつくる
- 多様な菌が "土の免疫" を担う

自然栽培 〝育てる〟のではなく 〝育つ場〟 を整える

THE CIRCLE OF FERMENT

健やかな土 が
健やかな体 を 育て、
健やかな縁 が 再び 畑 を 耕す。

② BODY — FERMENT IN THE GUT

発酵食 が 体 を 整える

- 腸内に **100兆 ・ 1,000種** の細菌
- 食物繊維 → **短鎖脂肪酸** を産生
- 免疫の **約 7 割** が腸に集まる
- 味噌 ・ 漬物 ・ 甘酒 が "菌を補う"

MISO ラボ 発酵食 = 認知症予防 ・ 健康寿命延伸 の 鍵

③ BOND — FERMENT BETWEEN US

縁 が 地域 を 熟成 させる

- 援農から **縁農** へ —— 年 のべ **1000名** が 通う
- 関わりが **熟成** し、地域 が "ゆっくり 変わる"

○ 仕込む — ● **醸す** — ○ 届ける — ○ 実る — ○ 拡がる

08 FERMENTATION Ⅲ —— 届ける / THE VESSEL

なぜ豆を育て、塩を採り、味噌を仕込むのか — 答えは "おにみそ" に

おにぎり味噌汁屋「おにみそ」—— 工賃を上げ、愛知の発酵文化を全国に伝える、ぽかぽかの "器"。

VESSEL 仕込んだ発酵を "食の体験" に変える —— おにぎり と 味噌汁、最も身近な日本の発酵食を、地域から食卓へ。

WHY WE FERMENT & SERVE

01 — WAGE

工賃を、もう一段 引き上げる

就労 B 型の全国平均工賃は月額 **23,053 円**（厚労省 R5）。原材料・加工・販売を **自分たちで一気通貫** し、付加価値を利用者へ還元。

02 — CULTURE

愛知の 発酵文化 を 全国へ

東海は米を使わず大豆だけで仕込む **"豆味噌" 唯一の産地**。味噌輸出 2024 年 **63 億円**、名古屋港単独で **16 億円**（過去最高 / 財務省）。

03 — CIRCLE

畑から食卓まで、自前で繋ぐ

自家米（つくろ米 PJ）× 自家大豆 × 天日塩 × 自家味噌。**材料・物語・人** が地域内で循環する、まれな食モデル。

○ 仕込む — ○ 寝す — ● 届ける — ○ 実る — ○ 熟がる

VALUE CIRCLE — 5 STEPS

付加価値を、地域と利用者に 還す 仕組み

FERMENTATION V —— 拡がる ／ THE BREATH

CLOSING — OUR VISION

農と発酵を通じて、
誰もが安心して
暮らせる地域へ。

都市の農福共創モデルを、
名古屋から全国へ — ゆっくり、確かに。

CONTACT

ぽかぽかワークス

愛知県名古屋市中川区 ／ 代表 工藤 勉

REPRESENTATIVE

認定農業者（個人・法人）
JA なごや 正組合員

2025 ノウフクアワード 準グランプリ
未来を耕す

○ 仕込む — ○ 醸す — ○ 届ける — ○ 実る — ● 拡がる

— POKAPOKA WORKS ／ AGRICULTURE × WELFARE × FERMENTATION —