

本誌は、宝くじの普及宣伝事業として助成を受け作成されたものです。

明日をひらく地域活性化のための情報誌

地域づくり

特集 ■ コミュニティ・レストランと
地域づくり

8

2010

ISSN 1340-8917



山稜を一気に下る長さ247メートルのローラーすべり台



村営つり場。河原でバーベキューが楽しめる



村営丹波山温泉「のめこい湯」の外観。多摩川源流の名湯といわれている



武田家滅亡時、黒川金山にまつわる悲話で犠牲となった遊女を供養した「おいらん堂」

1 巻頭エッセー ● 「いっしょにやりまひょ！」

平松邦夫（大阪市長）

特集 コミュニティ・レストランと地域づくり

4 「コミュニティ・レストラン」による地域活性化

世古一穂（（特非）NPO研修・情報センター 代表理事、「コミレスネットワーク全国」代表、前金沢大学大学院教授）

8 普及・啓発に必要な中間支援組織

伊藤規久子・工藤洋文

10 北海道釧路市 「地域食堂」は笑顔がいっぱい

工藤洋文

12 青森市 高齢者の健康支援と雇用の創出

三上公子

14 埼玉県鶴ヶ島市 手作りおやつのかどわりからコミュニティ・レストランへの挑戦

浅見 要

16 東京都立川市 レストランサラから広がる輪

紀平容子

18 長野県上田市 「食」と「農」を通じて元気な地域へ

編集部

20 浜松市 「こだわり・うんちく・てまえみそ」で人もまちも自分も元気に！

富田久恵

22 三重県多気町 教室から地域へ、高校生のレストラン

村林新吾

24 和歌山県海南市 コミュニティ・レストランで地域活性化

家本 幸

26 広島市 コミレス事業、「もったいない食品」活用

原田佳子

28 山口市 障害者の夢かなえる就労の場

石川美智子

30 松山市 国際協力型のコミレス運営

林 知美

32 北九州市 乳幼児親子のほっとできる居場所とは

宮村貴幸

34 高齢者、子育て支援で地域貢献

編集部

レギュラーレポート

35 ～北から南から～ 北海道上士幌町

「よそ者・若者・バカ者」パワーで新しい地域資源づくりに挑戦 石井あゆ子

36 ～北から南から～ 山口県宇部、美祢、山陽小野田市

近代化産業遺産を活かしたCSR ツーリズム 谷山豊三郎

団体探訪

38 NPO法人もりおか中津川の会

住民主体の川を活かしたまちづくり 盛岡市

NPO法人「五環生活」

「五感」・「環境」・「暮らし」をコンセプトにした活動 滋賀県彦根市

地域イベント助成事業（徳島県佐那河内村）

受け継がれる絆は地域の力 安富圭司

44 地域トピックス

45 首長の思い 世界に羽ばたく産業のまちへ

菅原 茂（気仙沼市長）

48 センター通信

グラフィア

2 コミュニティ・レストランと地域づくり

46 都道府県漫遊●富山県

47 手前みそですが…●兵庫県丹波市



村内を練り歩く獅子舞の一行

（山梨県丹波山村）
山梨県丹波山村の夏恒例の祇園祭（ささら獅子舞）が七月十一、十二の両日、催された。
「ささら獅子舞」は、獅子三頭、花笠役の四人、白刃を持った剣士一人が一組となり五穀豊穡を祈願する。三百年の伝統があり、県の文化財に指定されている。
祭り当日、地元の小中学生、若者らがそれぞれ獅子、花笠、剣士の役に扮して、村内各地の神社で舞いを奉納した。
「ささら」は、竹に細かい溝を作り、花笠役がこれを取り合わせて音を奏でる楽器。その音は、笛や太鼓、お囃子とともに、獅子三頭や剣士の舞いを盛り上げていた。
丹波山村は、東京都奥多摩町に隣接する人口約七百人の山村。「多摩川源流の郷」といわれ、雲取山、飛竜山などの標高三千メートル級の山々がたがなり、多くの登山者が訪れる。集落の中心部には奥多摩湖へつながる丹波川が流れる。この時期、河原では、釣り人のほか、バーベキューや水遊びを楽しむ家族連れ姿が見られる。
●文＝古閑 ●カメラマン＝小形又男

表紙・丹波山村祇園祭（ささら獅子舞）

「いっしょにやりまひょ！」

～地域から大阪を元気に～

大阪市長 ● 平松邦夫



近年、経済成長のみを重視する社会から、心の豊かさや生活の質を重視する社会へという変化が進む中、大都市大阪の市長として、市民の皆さんから見て「いちばん住みたい」と思える、魅力に満ちたまちづくりを進めていく必要があると感じています。

そして、その基礎となるのは、市民の皆さんが日々の生活を送るそれぞれの地域の元氣だと思っています。

大阪市では、「いっしょにやりまひょ！」を合言葉に、市民の皆さんの力をお借りして、地域防犯、放置自転車対策ごみ減量の三つの課題に重点的に取り組んでおり、お陰をもちまして、昨年一年間の街頭犯罪発生率でワースト1を返上し、放置自転車の台数やごみの量も減るなど、効果が現れはじめています。

大阪の水辺の魅力を再認識してもらえた「水都大阪2009」、キャンセル待ちが出るほどの人気のある「大阪あそび」など、市民の皆さんと行政や経済界が一緒になってつくりあげたイベントも、大きな成果を収めています。

自分たちの手でまちをつくってきた伝統を持つ大阪には、他のどの都市にも負けない、地域の人の力、「人間力」があり、その力によって、大阪のまちは地域から変わりはじめています。大阪市としても、この大阪が、将来にわたって「いちばん住みたい」まちとして発展を続けていけるよう、今年度予算では、「地域力の復興」と「未来への投資」を二つの柱に位置づけました。

そして、この動きをさらに推し進めるべく「新たな市政改革」および「経済成長戦略」を策定することとしています。

◇新たな市政改革

新たな市政改革は、「地域から市政を変える」という理念のもと、地域のことは地域の担い手が決めるといふ地域主権を確立し、市民とともに本市の社会・経済の元氣を取り戻す取り組みを進め、歴史と伝統を踏まえた大都市大阪の魅力や活力の形成につなげていく、大阪市政の枠組みの基本的な改革です。

これまでの行政のスリム化、経費削減を中心とする市役所内部の改革といった、いわゆる「市役所改革」にとどまらず、行政、市民、地域団体、NPO、企業などの多様な主体が協力・連携し、それぞれの長所を発揮し、互いに補い合い、総がかりで公共活動に参画し、公共サービスを社会全体で担うことで、大阪市の社会・経済活動の活力を最大に高めようとするものです。

また、公共サービス供給の担い手を広く地域社会に広げることによって、地域の雇用、ビジネス、人のつながりなどを生み出し、地域において新たな人・モノ・カネ、情報の循環を創出し、それによって市民の生活を地域で守り、大阪全体の活性化の実現をめざすものであり、公共サービスの「民営化」「市場化」を超えた取り組みとなると考えています。

◇経済成長戦略

人口減少・成熟社会の中で、飛躍的な成長が望めない時代において、南・東アジアの経済成長を取り込み、大阪経済を活性化させることは、圏域の発展をリードする本市の役割を果たすうえで、極めて重要であると認識しています。そこで、経済成長戦略では、将来の大阪、ひいては関西の発展のために、平成三十年を見据えた道筋を示したいと考えています。

戦略としては、今年度予算の「未来への投資」で示した「成長産業」「都市魅力」そして「人」に重点をおきつつ、さらなる拡充や新展開を図りたいと考えています。

例えば、環境・エネルギー産業の分野は、世界的に市場が急拡大している分野であるとともに、二次電池や太陽電池などの環境関連産業の集積という関西の強みを活かせる分野でもあり、特区の活用などによりこの分野に重点的に取り組むことは大阪経済圏の持続的な発展につながると考えています。

大阪市を取り巻く状況は厳しいですが、市民の皆さんと行政の知恵、創意、熱意を集めれば、地域から大阪を変えていける、元気にしていけると確信しています。



「地域食堂」は笑顔がいっぱい
● 北海道釧路市 (p10-11)

コミュニティ・レストランと地域づくり



レストランサラから広がる輪 ● 東京都立川市 (p16-17)



高齢者の健康支援と雇用の創出 ● 青森市 (p12-13)



手作りおやつのかどわりからコミュニティ・レストラン
● 埼玉県鶴ヶ島市 (p14-15)



「かどわり・うんちく・てまえみそ」 ● 浜松市 (p20-21)



「食」と「農」を通じて元気な地域へ。コラボ食堂
● 長野県上田市 (p18-19)



平均年齢70歳超のシェフグループによる
中華メニュー ● 和歌山県海南市 (p24-25)



高校生によるレストラン。地域を活性化 ● 三重県多気町 (p22-23)



「あつまった なかまが みをむすぶ」。
コミレスあなみ ● 山口市 (p28-29)



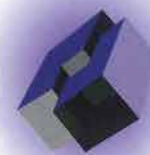
「もったいない食品」を活用。地域サロンの機能も
● 広島市 (p26-27)

国際協力型の
コミレス運営
● 松山市 (p30-31)



乳幼児親子のほっと
できる居場所とは
● 北九州市 (p32-33)





「コミュニティ・レストラン」による地域活性化

— おいしく食べて楽しく働く 地域づくりの場 —

1. コミレスとは

「コミュニティ・レストラン」（略してコミレス）は、「食」を核にしたコミュニティ支援を目的としたNPOの起業モデルである。

そのコンセプトは「おいしく食べて、楽しく働く、くつろぎの場」。

食の提供に対しては「地産地消」「旬産旬食」「エコ・クッキング」を基本としている。「食」を中心にすすめてみるとさまざまな社会や世界の問題が見えてくる。

おいしく安心安全な食事を地域で共にすることが出来る場を開くことが地域再生のきっかけになると、考えたのがコミレスのはじまりだ。

東洋では古来から「医食同源」（薬を飲むことも食べ物を食べることも根源は同じこと。体が喜ぶ食事をすれば自然に体も健やかになる）「身土



（特非）NPO研修・情報センター 代表理事、
「コミレスネットワーク全国」代表、前金沢大学大学院教授

● 世古一穂

不二」（四里四方の地元で採れたものを食べる、それが一番体にいいこと）「地産地消」（その土地で採れたものをその土地で消費すること）といわれてきたが、今はこのあたりまえのことがとてもしていくことになってしまっている。コミレスはこのあたりまえのことを地域で実践する場として構想した。

元祖「コミレス」は、昭和五十五年に筆者が住む東京都国分寺市で、地域で安心安全な食事が食べられ、そこで働くことで自立できる場として地域の女性たちが私募債ではじめた「でめてる」という地域食堂（ギリシア神話の女神の名前をつけた玄米と野菜中心の料理がおいしいと評判のお店）。だが、筆者が「コミュニティ・レストラン」という概念を提唱し、NPOの新しい事業モデルとして（特非）NPO研修・情報センター（以下TRCと略、所在地：東京都国分寺市）のプロジェクトとして位置づけ、普及啓発をはじめたのはN

PO法が施行された平成十年（一九九八年）である。

「安全安心な食の提供」「地域の農業や漁業者との協働」を基本に地域の人々の多様なニーズにあわせて、「女性の働く場づくり」「食育」「障害者の働く場づくり」「不登校の子どもたちの出口づくり」「高齢者の共食の場づくり」「循環型社会の拠点づくり」「福祉就労と社会就労の中間型のいわばNPO就労のモデルづくり」等々、多様なテーマをもって立ち上がったコミレスが現在、全国で百五十以上に広がってきている。

2. コミレスがめざすもの

新しいまちづくり、地域づくり、自律した地域経済活動の新たなムーブメントとして、コミュニティ・ビジネスが注目を集めている。コミュニティ・ビジネスは地域・まちづくりに大きな役割



公開講座・於那覇市立森の家みんな（沖縄県那覇市、平成16年）



事例報告会&実践研修会・於でめてる（東京都国分寺市、平成21年）

を果たすものである。しかし、コミュニティ・ビジネスを旧来の経済活動の延長の考え方、隙間ビジネス的な発想の延長でとらえている向きも多いのが現状だ。私は、ビジネスに力点をおいて解釈するのではなく、コミュニティに力点をおいて考えていくこと、コミュニティ・ビジネスは、この閉塞した社会を打ち破り、地域・コミュニティを創造、再生するもの、という考え方を根本にすえる必要があると考えている。

そこに「食」を核にした新しい取り組みとしてのコミレスの意味がある。

現在、貧富の差は発展途上国だけでなく日本などの先進国の問題ともなっている。いっそう富裕になるエリート層の一方で、失業、ホームレス、貧困などの増大、総じて社会的不平等が拡大している。

わが国では、いわゆる小泉「構造改革」によって市場原理・競争原理導入の徹底が図られ、この結果、産業は空洞化して、失業者が空前の規模で増大している。また、公共サービスの民営化、公的社会的支出の削減は社会保障を低下させ、地域や農業が切り捨てられようとしていることと連動している。

これまで新自由主義的グローバリゼーションに対し、市民はこの流れはやむをえないものとして受け入れさせられてきた。しかし、今や目に見えてその矛盾が露呈している。

生活の視点での「対案提示」の市民活動でもある。「コミュニティ・レストラン」プロジェクトは、コミュニティ・レストランを「NPO」として起業し、運営できる人を養成するとともに、まちづくり、地域の新しいコミュニティづくり、コミュニティの再生の核となる機能を持ったものとして、社会に提案しているものである。

自立し、自律できる地域づくり、コミュニティづくりをしようとする市民活動団体、NPOにとつておおいに役立つNPOの起業、実践プログラムである。

3. 「コミレスの五つの機能

コミレスは、「障害のあるなしにかかわらず地域で生き、地域で自立して暮らすためのもう一つの『しごと』の場」づくり「コミュニティ・ビジネスとしてのNPOの起業」「福祉就労と社会就労の中間型のいわばNPO就労のモデルづくり」等を目指している。

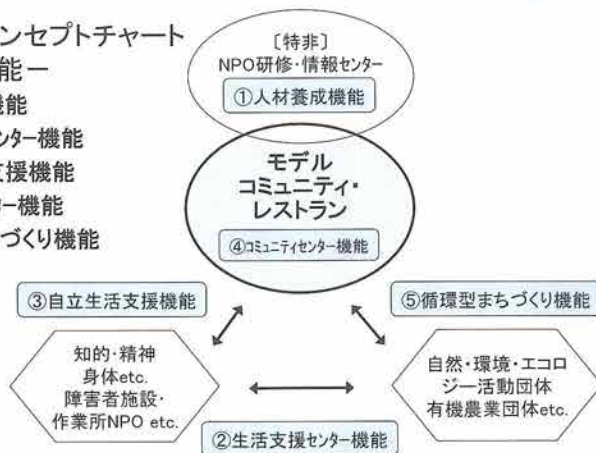
コミレスは、地域の人々の多様なニーズにあわせて、「安全安心な食の提供」「障害者の働く場づくり」「不登校の子どもたちの出口づくり」「高齢者の会食の場づくり」「循環型社会の拠点作り」等々のテーマをもって立ち上げて、NPOとして運営していこうとするNPOの起業モデルでもある。また、食の提供に対しては「地産地消」「旬産旬食」「エコ・クッキング」を基本としている。コミレスは、以下の五つの機能を包含している。

- ① 人材養成機能
- ② 生活支援センター機能

■コミュニティ・レストラン5つの機能

プロジェクトコンセプトチャート ー5つの機能ー

- ①人材養成機能
- ②生活支援センター機能
- ③自立生活支援機能
- ④コミュニティセンター機能
- ⑤循環型まちづくり機能



■コミュニティ・レストラン5つの実践

1. 地産地消を進めます

生産者の顔が見える食材の活用／地域食文化の再発見と継承／旬の食材を優先に使用

2. 健康づくりを応援します

食育の場／安心安全な食事の提供

3. 地域の食卓・地域の居間をめざします

共食の場／地域課題への取り組みの場（食を通じた子育て支援、高齢者・障害者の自立支援など）

4. 誰でも安心して利用できます

バリアフリー、ユニバーサルデザインを基本／一人でも気軽に利用

5. 循環型社会づくりに取り組みます

エコクッキングの実践／食材を丸ごと使用／地域資源の活用

まず何をおいても必要なのが「協働コーディネーター」だ。
調理は料理上手な人が専門にやってもいいし、日替わりで「ワンダーシェフ」というのもありだ。また、コミレスが営利のレストランと大きく違う

（4）場所探しについて
①目的と地域の傾向があっているか②場所探しには十分に時間をかける③借りる場合はきちんと条件を決めておくことが必要だ。

（5）人材計画について
まず何をおいても必要なのが「協働コーディネーター」だ。
調理は料理上手な人が専門にやってもいいし、日替わりで「ワンダーシェフ」というのもありだ。また、コミレスが営利のレストランと大きく違う

（3）資金関連について

当然のことながら開設に必要な費用と、運転資金について考えておく必要がある。資金については、あの手この手で集めるということに尽きる。
①寄付、カンパ②市民債券を発行する③助成金の情報収集とその申請作業④融資をNPOバンクや信用金庫、行政のNPOサポートローンから受けるー等々。

（2）目指す方向性をはっきりさせること

コミレスで食べていきたいのか、ボランティアベースでやるかで随分運営の仕方が違ってくる。コミレスで食べていこうとすれば例えば二十席のコミレスだとして、昼食の提供だけではむずかしい。昼二回転、夜二回転させる必要がある。
①地域福祉型②コミュニティづくり型③高齢者自立生活支援型④女性の就労支援型⑤子育て支援型⑥不登校・引きこもり若者自立支援型⑦地域コミュニティ再生型⑧コミュニティビジネス型⑨共食提案型⑩高齢者福祉対応型⑪NPOの事務所機能併設型⑫フェアトレード型。

イブがある。

営んでいる「協働コーディネーター」の養成を行ってきた。

4. コミレスの設立から運営について

コミレスのコンセプトづくりは思いを形にすることでもある。それは地域課題抽出と解決の方策を練ることに通じる。ここではコミレスの設立から運営についてのノウハウを簡単にまとめておこう。

（1）どのタイプのコミレスをつくるか

どのタイプのコミレスをつくるかを考えることがまず大切だ。コミレスには次のような多様なタ



■コミュニティ・レストラン プロジェクトの成果

[Step1 種まき] コミレスのコンセプトの普及・啓発

全国各地での公開講座

[Step2 育てる] コミレスをNPOとして起業・運営

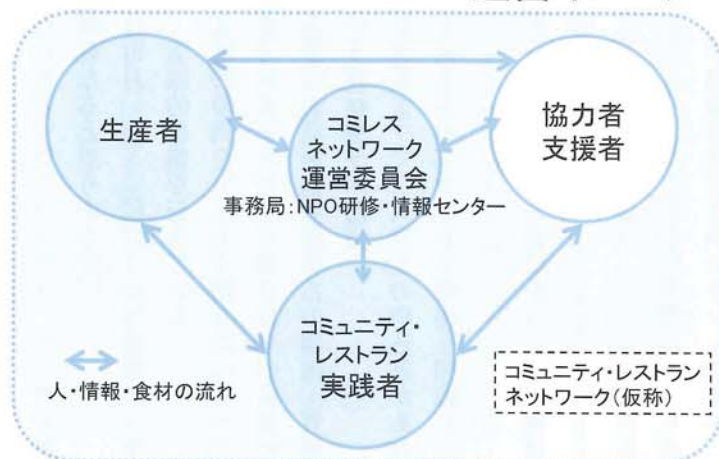
できる人材の発掘と養成

人材養成講座、実践研修会

[Step3 広げる] 点を線に、線を面に

各地のコミレスを結ぶネットワークづくり

■コミュニティ・レストラン®ネットワーク 運営イメージ



のが多様なボランティアの活動の場になることだ。ボランティアにやってもらう仕事も調理補助、配膳、掃除、コミレスのお客さんの話相手、会計等々それぞれの人の得意分野に応じて「協働コーディネーター」がボランティアの人と仕事をマッチングするコーディネートが不可欠だ。

(6) 運営時間
開店時間や休業日は地域とコミレスの開店目的、地域課題、係る人の実情に合わせて決めればいい。

イベント的にやってもいいし、月一回、週一回でも毎日でもそれはそれぞれのコミレスが何をめざしているかによって変わってくる。

(7) オープン時に必要な手続きについて
飲食店としての開業に必要な手続きをとる必要がある。食品衛生管理者をおくことは必須条件だ(保健所の講習を一日受ければだれでもとれるので心配ない)。手洗い場があるかどうかなど保健所の検査、税務署や社会保険庁などへの届出も必要となる。

(8) 長く続けていくためのポイント
長期計画やビジョンやミッションを仲間と共有すると同時に、状況の変化に対応する事業計画を毎年たてて、関連する人々と情報を共有することを協働コーディネーターが核となってやっていくことが大切だ。

農業関連、調味料関連の生産者、地域の他の課題に取り組みNPOや市民グループ、各地のコミレスとのネットワークづくりが重要だ。

5. コミレスの今後に向けて

私が平成十年から進めてきた「コミュニティ・レストラン」プロジェクトは、この十二年間、種まき、成長の時期、成熟期に展開していくという時間軸に沿って、「第一期つくり、出会う」、「第二期つなぐ、広げる」、「第三期支えあい、協働する」流れで進めてきた。種まきの時期をおえ、全国にコミレスが百五十余りになった今後は、各地でコミュニティ・レストランを立ち上げた人々、NPOが支え合い、協働するためのネットワークづくりが不可欠となる。TRCでは、各地のコミレスネットワークの自立を前提としたゆるやかで有機的なネットワークづくりに力をいれていきたいと考えている。

特に北海道でコミレスの普及がめざましいのはコミレスネットワーク北海道という中間支援組織があるからだ(8ページ、9ページ参照)。

今後は「コミレスネットワーク北海道」をモデルとして東北、北陸、関東、中部、近畿、中国、四国、九州、沖縄など全国各ブロックごとにコミレスの普及啓発をする中間支援組織をつくっていく、各地域でのコミレス普及の核としていきたい。現在、東北、四国、九州でその核となるNPOとブロックの中間支援の方策とネットワークづくりについて詰めているところである。

また、コミレスネットワークではこれまで六回

の全国フォーラムを東京、北海道、浜松等で開催してきた。

今年は二回のコミレス全国フォーラムを開催する。第七回目は十月十七日(日曜日)午後から東京の上智大学で介護のNPOの全国集会と協働して「ケアする人のケアに役立つコミレス」その社会的役割と可能性」というテーマで開催する。

第八回目は十一月六日(土曜日)午後、愛媛県松山市で「美味しく食べて楽しく集うコミレスの可能性」フェアトレードで地域からの途上国支援を考える」をテーマとして各地のフェアトレードや途上国支援をNPO、NGOとの協働で始める。

二つの全国フォーラムで、介護や途上国支援に係っている多様なNPOやNGO、市民活動団体が全国各地から集まるコミレスと交流することで、食を通しての地域再生や市民社会づくりに向けての新しい協働が生まれると期待している。

私の目標は各地に小学校区に一つくらいのコミ

レスができることだ。そうすればお年よりや子供でも歩いて行けるし、コミュニティづくりや地域活性化の核になると思うからだ。

TRCでは毎月一回・二回コミレス講座の日を設けていて、実践的研修を行っている。

内容は①各地の事例をDVDで紹介②「でめてる」で昼食をとっていただき、創立以来の店長の鈴木朋恵さんからお話を伺う③世古の講演④質疑と交流というプログラムだ。

また、同じグループで三人以上の申込みがあれば、オーダーメイドの「コミレス講座も開催している。

先の二つの全国フォーラムのほかコミレス関連のお問い合わせはTRCまで。FAX(042・208・3320)またはメール(tien@nuu.higlobe.jp)。コミレスとその事例についての詳細は、世古一穂編著「コミュニティ・レストラン」(日本評論社)に掲載している。

普及・啓発に必要な中間支援組織



コミレスネットワーク北海道代表

● 伊藤規久子

副代表

● 工藤洋文

前身は「北海道コミュニティ・レストラン研究会」

「コミュニティ・レストランネットワーク北海道」(代表・伊藤規久子)は平成二十一年一月に

設立されたが、その前身となったのは、平成十五年三月に設立された「北海道コミュニティ・レストラン研究会」(代表・伊藤規久子)の活動である。(特非)NPO研修・情報センター(代表理事・世古一穂)が取り組むコミュニティ・レストラン

プロジェクトのコンセプトに共感した数人が「北海道コミュニティ・レストラン研究会」を設立、(特非)NPO研修・情報センターと連携を取りながら、コミレス講座を北海道各地で開催し、コミレスの普及・啓発活動に取り組んできた。

北海道で大きく広がるコミレス

コミレスを普及・啓発する活動の成果として、「西野厨房だんらん」(札幌市西区、運営主体Ⅱ(特非)ぐるーぽ・ぴの)、「野の花」(札幌市豊平区、運営主体Ⅱ野の花)、「地域食堂」(釧路市、運営主体Ⅱ(特非)わたぼうしの家)、「地域食堂きずな」(石狩市、運営主体Ⅱ企業組合地域食堂きずな)など、コミレス講座の受講生の中からコミレス実践に取り組む個人・団体が現われてきた。

また、それらのコミレス実践に触発され、コミレスを始める例も出てきた。現在、北海道内には、コミレスネットワーク北海道が把握した範囲で、二十四件のコミレス実践例がある。コミレスは全国的に広がっているが、その中でも北海道は特に大きな広がりを見せている。

「コミュニティ・レストランネットワーク北海道」の設立

北海道内でのコミレスの大きな広がりに対応しようと、平成二十一年一月、コミレス実践者の有志で、「コミュニティ・レストランネットワーク北海道」が設立された。会の目的は、「コミレスのコンセプト・社会的役割に賛同する個人・団体の人的交流と情報共有を進め、お互いを支えあい



協働することでコミレスの実践を社会の中で普及・発展させていくこと」である。

コミレスを立ち上げる個人や団体は増えてきたが、コミレス実践は緒に就いたばかりで、それぞれのコミレスはさまざまな課題を抱えながらコミレス運営に取り組んでいる。それらの課題を解決し、コミレス事業を継続・発展させていくためには、北海道の中でコミレス実践者のネットワークをつくり、コミレス運営をサポートする事業を展開する必要があると感じたのである。「コミレスネットワーク北海道」は、現在、コミレス実践者や開設希望者が交流・情報交換できるコミレス事例発表会・実践研修会、ML、参加型HPの運営に取り組んでいる。今後は、調査研究などの事業にも取り組んでいきたいと考えている。

北海道内のコミレス

北海道のコミレスは、数だけでなく、展開の形も多様である。「地域食堂ゆめみりる」(登別市、運営主体Ⅱ(特非)ゆめみりる)は、連合町内会の有志が、町内会活動だけでは地域福祉には限界があると考え、NPO法人を設立してオープンしたコミレスである。「高齢者サロン」と「子育てサロン」を開催しているが、今年から学童保育にも取り組み始めた。

「芽室町図書館喫茶コーナー」(芽室町、運営主体Ⅱ(特非)めむの杜)は、人との関わりに困難さを抱える若者の就労支援を目指している。「گرانマ」(白老町、運営主体Ⅱ麻の会)は、スタッフの平均年齢が72歳で、高齢者の知識と生活技術

を活かし、地元で取れる山菜料理を提供している。

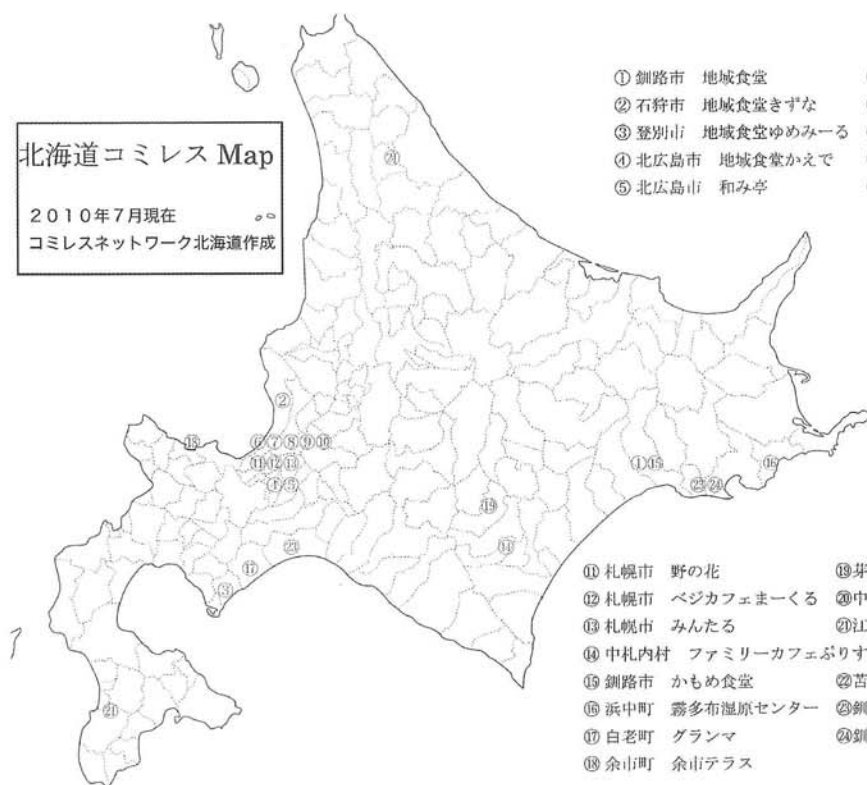
常設ではないが、定期的にコミレスを実践している事例もある。「地域の茶の間がら」(苫小牧市、運営主体Ⅱ(特非)がらだする)は町内会館を利用して料理教室も兼ねた月一回のコミレスに取り組んでいる。前述の「芽室町図書館喫茶コーナー」を運営する(特非)めむの杜は地元の食材をクローズアップする「産直コミレス」を定期的に開催している。

「地域食堂かえで」(北広島市、運営主体Ⅱワークスコレクティブ地域食堂かえで)のように、毎月の実験コミレスを二年間継続するうちに、離れ店舗に提供したいという地域の高齢者から申し出があり、オープンしたコミレスもある。

「余市テラス」の伊藤(余市町、運営主体Ⅱ個人)は、今後はさらに、「コミレスネットワーク北海道」の事務局として、「コミレスネットワーク全国」等と協働し、コミレス活動を展開していきたいと考えている。

北海道コミレス Map

2010年7月現在
コミレスネットワーク北海道作成



- ① 釧路市 地域食堂
- ② 石狩市 地域食堂きずな
- ③ 登別市 地域食堂ゆめみりる
- ④ 北広島市 地域食堂かえで
- ⑤ 北広島市 和み亭
- ⑥ 札幌市 西野厨房だんらん
- ⑦ 札幌市 れ・びゅーる
- ⑧ 札幌市 kitchen ばる
- ⑨ 札幌市 チカッパ
- ⑩ 札幌市 café 亜麻人

- ⑪ 札幌市 野の花
- ⑫ 札幌市 ベジカフェまーくる
- ⑬ 札幌市 みんなる
- ⑭ 中札内村 ファミリーカフェふりすか
- ⑮ 釧路市 かもめ食堂
- ⑯ 浜中町 霧多布温泉センター
- ⑰ 白老町 グランマ
- ⑱ 余市町 余市テラス
- ⑲ 芽室町 芽室町図書館喫茶コーナー
- ⑳ 中頓別町 森のキッチン HARU
- ㉑ 江差町 かあちゃん食堂たまりば
- ㉒ 苫小牧市 地域の茶の間がら
- ㉓ 釧路町 ぽかぽか食堂
- ㉔ 釧路町 にここ食堂



「地域食堂」は笑顔がいっぱい



特定非営利活動法人わたぼうしの家 事務局長
コミレス・ネットワーク北海道 副会長

● 工藤洋文

（コミレス「地域食堂」の紹介

釧路市は北海道の東部に位置し、釧路湿原国立公園を背後に抱える人口十九万人の都市である。NPO法人わたぼうしの家は高齢者が老いても安心して暮らすことができる地域づくりを目指して、平成十二年六月に設立した。

認知症のグループホームや認知症専用のデイサービスの介護保険事業のほかに、自主事業として高齢者の生活の自律を目指して「高齢者生き生きグループリビングほがら館」を建設した。

民間事業者なら介護保険事業だけで十分であるが、NPO法人が高齢者対策をするなら、制度外サービスの充実こそが地域課題を解決する手法である。フォーマルなサービスだけでは「地域づくり」という課題解決はできないので自主事業を展開している。

「声かけ訪問」と称して「わたぼうしの家」の付近の独居高齢者の自宅を十軒以上も訪問し「地域課題」を聞き歩いた。時には四時間以上も話し込む家庭もあり、独居高齢者のさまざまな課題が浮かんた。法人が信頼を得るために高齢者に来て

いただくことが大切であり、手始めに食事をする
ことで親しくなりたいと思い独居高齢者を中心に
毎月一回「地域食事会」を開催した。お米一合と
三百円持参して「わたぼうしの家」に集まり、全
員で料理をつくり、全員で食べる事業をした。多
いときは二十人以上が集まり、わいわいガヤガヤ
食べると食事が特段おいしい。

今まで時々顔を見かけたことはあったが、初め
て名前を知ることができたとか、たった二十人程
度の人たちでも三カ所の町内会の人が集まると、
意外な発見があり、類似する事業を始めたらもつ
と楽しいと予感した。

その後「地域交流会」に誘い参加者全員で調理
して、全員で食事する楽しみを体験したことが、
このコミレス「地域食堂」のヒントとなった。

この弥生地区は高齢率が三〇%を超えており
「地域食堂」の開設の大きな目的は「独居高齢者
の外出」と「居場所」づくりだ。

高齢になると外出も億劫になりがちで、自宅だ
けに居ると会話する時間が三分未満となる。自宅
に訪問する人は町内会、新聞配達、郵便配達、ヤ
クルト、宅配便等を除くとほとんど居なくなる。

TVと会話しても楽しくなく、この状態が長く続くと認知症やうつ状態にもなりやすい。

「わたぼうしの家」では高齢者に地域食堂に来ていただき、自宅に引きこもりがちの高齢者同士が会話することで、仲間がいると感じることができれば「心の介護予防」と「地域づくり」になると企画し事業を開始した。

（運営の仕組み

コミレス「地域食堂」は月曜日の十一時～十三時までの二時間だけの開店として平成十六年四月に開設した。

地域の高齢者六十代後半から八十代前半のボランティアさんを四班に分けて、月一回のローテーションを作り、その他に毎週来てくれるボランティアさん五人程度とシェフと手分けして朝九時から十一時まで調理する。

「地域食堂」のボランティアで役立つことが、社会の一員として認められることで自律心も芽生えている。ボランティアの日は体も疲れるが、皆さんの役に立っていることが次回の参加につながっている。

開店は十一時から十三時までで、料金が三百円と格安なことで、普通のレストランでは見られない特徴としてコーディネートターの存在がある。

コーディネートターの仕事は、開店時に来客した人になるべく多く声をかけたり、世間話をしたりして雰囲気や和らげたり、相席を配慮したりなどの気配りである。

また個人名で呼びかけることも特徴であり「この場所は貴方の居場所です」と発信する。



毎回楽しいね

いつも、お名前で声をかけて続けていることで、お客さまに「自分を覚えてくれていたんだ」「自分が来てくれるのを待っていてくれた」との存在感を認め「私は地域食堂の常連だ」と良い気持ちに感じていただき、親しみを深めてもらう効果がある。

あるテーブルでは「病院で検査してきた」「孫が遊びに来た」「山菜採って来た」とか他愛の無い話から、「市役所から老人バス券が届いた」「後期高齢者の通知が着たけど詳しく教えて」「あの最近来ないね、調子悪いのかな?」とか相談的な話もある。気心が知れてくると、常連さんでテーブルを囲み話に花が咲き、笑いが絶えない。

当初は「高齢者」だけを対象としていたが親子



ハッピー・マンディコンサート

づれも訪れることがあり、普通のレストランだとメニューを選択して好きなものだけを食えることが多いが、「地域食堂」は当日のメニューが決まっており、実家の様だと感じしてくれる母子もいる。料理は混ぜご飯が中心であり、独居生活では作らない料理を心がけている。白飯はいつでも食べることが出来ることと、外出したのであるから、行事食の雰囲気を出している。もちろん味付けは家庭料理の延長で薄味である。

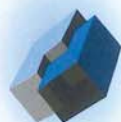
視察も多く訪れ、遠くは韓国の大学から来た事例もある。今後の課題としては三百円の料金を長く維持でき、価格安な料金で地域の人が安心して来ることが出来る「居場所」になれることを目指したい。



お母さんおいしいね

今後の課題

平成二十二年三月に研究者と連携して「少子高齢化社会の地域力育成として地域食堂がどのような役割を果たしているか」の聞き取りを調査した。その検証と評価をもとに、地域食堂を見直す。地域食堂による生活の行動や交流場所の変化、価格の三百円、料理メニュー、料理の量などを。この事業が未永く地域の皆さんに必要とされるように、仕組みや内容を変化してインフォーマルな事業として発展したい。また、北海道や全国に情報を発信して、コミレスを全国各地に普及促進して、地域が元気になることを望んでいる。



高齢者の健康支援と雇用の創出



特定非営利活動法人活き粋あさむし 事務局長 ● 三上公子

知らされた医療、福祉の限界

私は平成十四年まで青森市の保健師をしていた。私は公共に関する仕事、地域コミュニティに関わる仕事がしたくて行政保健師になった。時代が少しずつ変わり、公共の事業は行政だけではなくNPOも大きな役割を果たす時代になり、新しい道で公共の活動をしようにと考えて行政を退職した。私は管理的な仕事よりは現場で実践するプレイヤーになったのだ。そして地域医療とNPOの仕事をするようになった。

行政を退職してまもなくのころ、「ソーシャルキャピタルを醸成させ、地域の保健力をアップさせることを目的とする地域づくりがしたい」と難しく考えていたものがどこかにふっとんでしまったほどの出来事に遭遇した。

平成十四年、介護保険がスタートし介護認定を受けて介護サービスを使い始めたころ、八十代くらいのおばあちゃんたちが何人か引越して行った。昨日まで自分で小さなお店をやっていた人もいた。元気に過ごしているように見えていたのでどうしてなのか気になった。人づてに首都圏

に住む家族に引つ張られていったと知った。

そして、その理由は「病気や介護が必要になったら、地域に病院があるのはありがたいだろうけど、だんだん弱って、ちよつとずつ身の回りのことができなくなってくる時に、誰が何をしてくれるというの？こんな地域においておけない」というものだった。

私は中心部から離れた高齢化が進む地域に入院もできる診療所があり、医師が住んでいることは恵まれた環境であると思っていたので、ショックだった。地域医療を通して地域づくりができると張り切っていた時に、医療の限界を突き付けられた。なるほど、長年交流していた友人や近所のつきあいを捨ててまでも転居した理由は、医療や福祉には限界があり、人の生活を支えるには行政の制度だけでは安心できないということなのだ。

必要なのは恒常的「しくみ」

同時期、さらに私の心を揺さぶる出来事に遭遇した。地元のおばあちゃん、おじいちゃん、小学生のママ、旅館のおかみさんたちから聞き取りをして郷土料理のレシピを作っていた時のことだ。

レシピと料理を披露する試食会を「浅めし食堂」と名づけて地域の小学校の各教室を使って開催した。地域のさまざまな年代の人たちが語らいながら楽しんで食べてくれた。おばあちゃんたちが地域の子どもや赤ちゃんとふれあいながら、しみじみと「こんなに笑ったの久しぶり」とか「一緒に食事をするのなんて何年ぶりだろう」と話していたのを聞いて、一日だけのイベントではなく、毎日このような場が必要なんだということに気がついた。

できるだけ住み慣れた地域で最期まで暮らしたい、そんな当たり前のことが当たり前にできない地域だったのだと愕然とした。地域の人が何もし



浅虫地域の風景



浅めし食堂スタッフ



配達している健康弁当

地域の食卓へ

てくれないというわけではなく、声を掛け合ったりしているけれど、そういう目に見えない「気持ち」ではなく、離れている家族にも目で見てわかるような生活支援サービスの恒常的な「しくみ」が地域には必要であると感じた。また、事業が継続するためにはボランティアではなく雇用を生み出し責任ある仕事をしていきたいと考えた。

地域の交流の場となり、高齢者の健康を支えるしくみを「食堂」という場を作って実現したいと考え、平成十五年に経済産業省の市民ベンチャー事業に応募をした。そして、雇用を創出するコミュニティ・レストランを立ち上げることになった。半年で店舗の改修、保健所、消防署の許可を得て、

食堂をオープンさせ軌道にのせなければならなかったが、自分でも考えられない事務量をこなし、起業家らしくなっていた。

イベントで使った「浅めし食堂」をそのまま食堂の名前にして、一人暮らしの高齢者が一日に一食は体にいいものを、会話を楽しみながら食べることができるようスペースを作ることになった。六百五十キロカロリーで塩分四グラム以下の、高齢者に必要な栄養素がバランスよく入った昼食を提供する地域の食卓をめざし、既存の飲食店とは一線を画したものにした。

食堂は元スナックの店舗を使用した。地域の住宅地の中心にあり、地域唯一の診療所の裏に位置し、高齢者が立ち寄りやすい場所。店舗の改装は、使えるものを最大限活用し、地域の人々に声をかけ、飲食

店を開業するために必要な機器を安価で提供してもらうようにした。高齢者が週に数回利用できるよう一食五百円と値段設定した。そ

こから固定費などを計算し、店に來られない人には配達も行うことにした。

地域に農業者がいなくなったことから、農地を守り活用したいと考え平成十七年には農業にも参入することにした。参入の条件として最低五十アル以上の土地が必要だったため、土地を探し、手続きを行った上に農業のスタッフも探さなければならず、農業参入は事務的にも想定していた以上に困難だった。

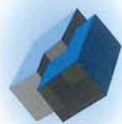
最近では生鮮食品が手に入る商店がなくなり、車を持たない高齢者は食事を作るよりも買い物をするのが難しくなったので、私たちの農園で収穫した野菜を診療所の前で持ち帰りやすいよう少量で販売するようにしている。

多様な主体とのつながり

地域の小さな活動ではあるが、公共の活動を市民が主体的に行う事業として、全国から視察を受けるようにもなった。

利用者や会員が運営を支え、NPO同士の連携も増え、自分たちの地域のことだけでなく、最近では他の地域の課題解決にも一役買うようになっている。平成二十一年から精神障害者支援のNPO、NPO法人SANNET青森とのコラボで青森市の中心街周辺の高齢者へもお弁当の配達を行っている。NPOがつながり、地域を超えた公共サービスがスタートした。

コミュニティ・レストランは単独の活動でも価値はあるが、地域の多様な主体とつながることで地域のより大きな課題を解決することができる存在であると確信している。



手作りおやつのかだわりから コミュニティ・レストランへの挑戦



NPO法人鶴ヶ島市学童保育の会 事務局長

● 浅見 要

「コミュニティ・レストラン 「ここほっと」の誕生

私たちが住む、鶴ヶ島市は埼玉県のほぼ中央、「小江戸川越」と言われる川越市の北西に位置し、人口約七万人、面積約十七・七平方キロメートルの小さな市である。都心から四十五キロメートル圏内にあり、東武東上線が市の北東部を、東武越生線が市の北西部を走っている。また関越自動車道が南北に、首都圏中央自動車道が東西に走り、交通の要衝となっている。戦前は純農村として栄えてきたが、戦後の工場誘致や高度経済成長に伴い人口が急増し、いわゆる東京のベッドタウンとして発展してきた。

コミュニティ・レストラン（コミレス）「ここほっと」は、東武東上線鶴ヶ島駅から、徒歩約二十分、緑を多く残した環境の中、近隣にある公民館の利用者や市民活動団体が多く利用している（住所は埼玉県鶴ヶ島市五味ヶ谷二三〇の三）。運営主体は、NPO法人鶴ヶ島市学童保育の会。市内七カ所の学童保育室と一カ所の児童館（指定管理者）を運

営している子育て支援を目的とした団体である。

「ここほっと」の名前は、「ここに来れば、誰でもほっとできる場所にしたい」との願いから付けられた。営業時間は、週四日火、水、金、土の十一時から十六時半、ランチタイムは十一時半から十五時まで、スタッフは四人である。

開店のきっかけは、学童保育の子どもの数が非常に増えて（現在六百五十人）、保育室の狭い台所では、手作りおやつが作りづらくなり、いくつかの保育室がまとまって、集中化しておやつを作ろうという方針になったことだった。こうしたことから、現在の場所を借りたのである。

ここほっとでは、三百〜三百五十食のおやつを作っている。おやつ作りがなぜコミレスにつながったのか、これから、その経過を説明していきたい。

手作りおやつへのこだわり

学童保育室（放課後児童健全育成事業）は、共働き等の理由で、放課後保護者が不在で、留守家

庭になる小学生の子どもを保育し、保護者に安心して仕事をもらうための場所である。学童保育は、「生活の場」であり「第二の家庭」である。子どもたちが、豊かな放課後を過ごすため、指導員はさまざまな工夫をしながら、保育を行っている。特に、「手作りおやつ」についてのこだわりが強くあり、インスタント食品や、ジャンクフードだけでは、心身ともに健康な子どもは育たないことを、私たちは実感している。

地域の発信基地というコンセプト

学童保育は、相互扶助型の組織と言われ、保護者同士がお互いに助け合う、支え合うという考え方で発達してきた組織なので、外部からの協力という発想があまりなく、ほとんどの問題が中の関係性だけで解決してしまうのである。

しかし、学童保育を取り巻く環境が急激に変化し、他地域においては市直営の委託事業から指定管理者制度導入へシフトしてくるなど、新たな段階に移らざるを得ない状況となってきたのである。

そこで鶴ヶ島市学童保育の会では、「地域の発信基地」というコンセプトを掲げ、学童保育の経営基盤の強化と競争力をつけようと考えたのである。鶴ヶ島市内の七学童保育室のネットワークや人材をフルに活用し、食を通じたコミュニティづくりや地域課題解決のツールとしてのコミレスの運営を、学童保育事業と併せて行い、地域貢献、社会貢献を進めていこうと考えたのである。

現在全国に約四万の認証されたNPO法人がある。それは全国に四万のさまざまな取り組みを



ここほっと玄関



お母さん同士のコミュニティの場



大人の居場所、地域のたまり場

行っている壮大な実験場があるということである。私たちはそれらの取り組みから、さまざまな事例を学ぶことができる。逆に私たちの取り組みが、地域活性化の成功事例として、他の地域の学童保育やNPOの参考となり、私たち自身が相互扶助だけで完結しない、地域貢献、社会貢献を目的の一つとした団体にシフトしていきたい。このような考え方がベースになって、コミレス「ここほっと」につながっていったのである。

課題、そして夢

鶴ヶ島市学童保育の会が、事業の中にコミレス事業を取り込んだ経過は、これまでのとおりだが、現在解決すべき最優先課題は、「ここほっと」の売り上げだけで、どうやって経営的自立を図っていくかということ。現在は、埼玉県ふるさと雇用再生基金市町村補助事業として、鶴ヶ島市と委託

契約を結び、補助金交付を受けている。平成二十三年度でこの補助金は、打ち切られるため、それまでに自立の道を実現しなければならない。

昨年七月の開店から一年が経過して、月次の売り上げと人件費がほぼ同じくらいである。その他の支出については、補助金がなければ、赤字となる。「ランチがどれだけ出るかが勝負だけど、利用者の皆さんにはゆっくり、食事をしてもらいたいし…」というのがスタッフの悩みである。

昼食付のイベントを行ったり、営業時間外をサークルや団体等に貸し切りで懇親会に利用してもらったり、スタッフが、本来の目的を見失わないように、売り上げを伸ばし、黒字に持ち込めるような工夫を重ねている。

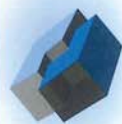
コミレスには五つの機能（人材養成機能、生活支援機能、自立生活支援、コミュニティセンター機能、循環型のまちづくり機能）があるとコミレ

スの提唱者世古氏は言っている。

例えば人材養成、「ここほっと」のスタッフは全員素人で、（特非）NPO研修・情報センター主催の研修なども受けているが、やはり自分たちで、試行錯誤しながら、ホスピタリティと経営感覚が身についていくのかなという気がしている。

また、「ここほっと」では、障害のある方や高齢の方も多く利用していただいているが、最近では、子育て真最中の若いお母さんたちに、よく来ていただいている。「私たち、ファミレスでは、小さい子がいると長居が出来ないけど、ここは安心していられるわ、同じような方が多いし…」とある若いお母さんは言う。初めて知り合ったお母さん同士が、子どもを遊ばせながら、一緒に食事をする光景は、ほのぼのとして楽しい。今こんなコミュニティが実現している。

私たちは成功だと考えている。自然体で、地域のみなさんにご意見を伺いながら、「地域のたまり場」「地域の井戸端」、ここにくれば、ほっとする「コミレス」「ここほっと」になればいいのかなと私たちは思っている。



レストランサラから広がる輪 ―つながりが生まれるレストランを ―つながらが「まち」を変える―



NPO法人高齢社会の食と職を考えるチャンプルーの会代表

● 紀平容子

東京都心から西へ約一時間、立川市の商店街にレストランサラ（サラ）が開店して十二年目になる。築四十年以上の団地周辺の高齢化率は二〇パーセント以上。子どもたちが巣立った後の高齢者世帯が多い地域となっている。

このまちで子育て真っ最中だった四十代後半の私にとっては、「老後」はまだ漠然としていたが、それを一気に現実味を帯びたものにしたのが、ふるさと神戸を襲った阪神淡路大震災だった。

当時九十歳を超えていた祖母は屋根の下敷きになり生き埋め状態になった。大きな余震が続くなか、祖母を助けてくださったのは、日ごろから親しくしていた隣家の方だった。その後通い続けた被災地では、人のつながりやコミュニティの大切さを痛感させられる場面に数多く遭遇した。汚れたリュックにスニーカー姿の私に、食糧やお風呂の場所を説明してくれる人たち。だれもが横一列で優しかった。

そんな神戸から帰るたび、自分の周りに人のつながりがあるだろうかと考えさせられた。震災は一瞬でまちを壊滅させたが、高齢化によるコミュニティの崩壊は静かすぎて、気づいたときには手遅れかも？と心配になった。それなら今のうちに、食を通してつながりが生まれる仕組みをつくっておこうと思ったのが、私の活動の出発点である。

地域の仲間二人と話し合い、まちの飲食店を見てもみると、メニューは働き盛りの人向けで、食後ゆっくりできそうにない。お年寄りが気軽に入るレストランがないことに気づいた。「ないならつくろう」と、夢は広がっていった。

地域のお年寄りと描いたレストラン構想

まず取り掛かったのは、地域の老人会の方々と食事会だった。高齢者好みと思われる料理をつくり一緒に食べながら、日ごろの食事や暮らしについて教えていただいた。愕然としたのは、自分たちのもっていた「高齢者」介護が必要な弱

い存在」という発想がまったくの思い込みだったことだ。高齢者の多くはお元気であり、だれもが「うす味、少量、和風」好みというのは間違い。濃い味でないと食べた気がしない、天ぷらもステーキもOK、おかわりもしたいという人など、食は人それぞれと思い知らされた。

とはいえ加齢に伴う支障は出てくる。そこでサラでは、地元でとれた新鮮で安全な野菜を選び、その素材を生かすために薄味で調理し、体調に合わせて、刻む、柔らかく煮返す、味のメリハリを付けるなど、調理法で個別対応する方針が決まった。

また、この食事会では、お年寄りの抱える問題や悩みも明らかになった。団地にはエレベーターがなく、買い物、ごみ出しにすら苦労する、電球の取り替えができない、話し相手がいないなど、昔は隣近所にあった助け合いの絆が失われていることもわかった。いざというとき自分のことを気



おしゃべり会



レストランサラ厨房



サラの弁当

にとめてくれる人がいれば、一人暮らしも続けられそう、講座やコンサートなどの催しものがあるば参加したいという希望も寄せられた。

温かい雰囲気包まれ安心できる空間。人と出会い、自分らしく歳を重ねていくために必要なものは何でも手に入るレストランの構想は、こうして地域のお年寄りと一緒につくっていった。食事会という名の「ニーズ調査」は半年間続いたが、ここで得たものは、サラの原点となっている。

みんなで育ててきた地域の居場所

働きながら子育てに奔走してきた私たちは、自分らしい働き方ができる仕事で、ずっと社会とつながっていたいという思いが強かった。そこで、地域での仕事起こしも兼ねたサラの構想を企画書にし、子育て時代の仲間を中心に出資を呼びかけた。ありがたいことに約五十人の女性たちが、一口一万円、十万円の出資に応じてくれ、半年ほど

で二百万円以上のお金が集まってしまった。女性は一入暮らしへの漠然とした覚悟があり、私たちの夢のような話に反応してくれたのかもしれない。このお金に、私たち言い出しっぺ三人の自己資金二百万円、旧国民金融公庫からの融資三百万円を合わせて、約七百万円の開店資金が集まり、食事会開始から八か月後の平成十一年二月、待望のレストランがオープンした。

こうして営業を開始したサラではあったが、飲食業はほとんど素人、経営手腕もないに等しいなかでは、何度も難破寸前の危機に見舞われた。今でこそ、コミュニティビジネスの起業塾などが盛んであるが、当時は、地域に貢献するレストランなど理解されず、一年経つころには、運転資金も底をつきはじめた。そんな状況を、地域の方々がお客さまとして、営業担当として、ボランティアとして支えてくださった。毎日のように来てくださる数人のお年寄りからは、「サラの食事が命綱」とあてにされ、経営が苦しいからと、簡単に撤退するわけにはいかない状況にもなっていた。

そこで活動継続を目指し、平成十二年四月にNPO法人格を取得。新たなスタートを切ったことで、平成十三年には子育て

支援の「ひろばサラ」、平成十五年には介護保険事業所「デイサービスサラ」へと活動が広がっていった。

最近の動きとして「ひろばサラ」では、来年四月開業の「寺子屋サラ」の準備が進んでいる。子育て支援活動に取り組んでいる人、行政や学校関係者、学生、サラのスタッフがチームとなり、宿題支援と夕食を提供する放課後の子どもたちの居場所を立ち上げる計画である。基礎学力と基礎体力づくりを柱としており、サラの昔ながらの家庭の味で子どもたちを元気にし、人と関わることの楽しさを伝えられたらと思う。

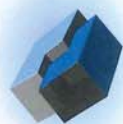
サラから広がるつながりの輪

サラにかかわる人たちは、年齢も性別も価値観もさまざま。上下関係はないので上意下達は通用せず、何でも話し合いで決めていく。非効率この上なしのこのやり方に、カルチャーショックを感じられる方も多いようだ。

しかし、サラが存在しなければ接点がなかった人同士が、旧知のように一緒に食事をしたり、出かけたりにされているのを見ると、人は何歳からでも変われるのだと勇気が湧いてくる。肩書きや常識の鎧を脱いで、自分らしく生きることの快適さを教えてくれている。人と人のつながりもたらす小さな「奇跡」は、地域に助け合いの関係を生み、高齢社会を生き抜く私たちの暮らしを力強く支えてくれると確信している。

成十三年には子育て

<http://members.jcom.home.ne.jp/npo-sarah>
e-mail sarah@train.ocn.ne.jp



「食」と「農」を通じて元気な地域へ

―地元の食文化を未来へ伝えるコミレス―

編集 部

NPO法人「食と農のまちづくりネットワーク」

は長野県上田市で、コミュニティ・レストラン「コラボ食堂」を運営し、「食」と「農業」を通じた地域コミュニティづくりに取り組んでいる。「ワンディシェフ」の主婦や生産者らによる旬の地元食材を使った日替わりランチが地元客に好評だ。事務局は、上田に残る食文化を県内外に広く伝えようと、地元史にちなんだメニューの開発も進めている。

江戸時代の風情漂う地にオープン

上田市は、日本のほぼ中央、長野県東部に位置する。農業は、野菜や花き、果樹などの生産が盛ん。産業は、蚕糸業でかつて栄えたが、現在では、機械金属工業や電気機器などの製造業が主力となっている。県東部の中心的な商業都市であり、人口は約十六万人。

また、江戸時代、上田城の城下町、北国街道の宿場町として栄えた。上田城は、真田昌幸が戦国時代の天正十一年（一五八三年）に築城。その後、武士や商人による城下町が形成されていった。現在、上田城跡公園として、市民の憩いの場となっ

ている。

コラボ食堂は、上田城跡公園近く旧北国街道の柳町通り沿いにある。通りは、造り酒屋や飲食店のまち並みを格子造に統一し、善光寺詣の往来でにぎわった江戸時代当時の風情を漂わせている。

同ネットワークは平成二十一年十一月、コラボ

食堂をオー

ブン。①地

域の食文化

を未来に伝

える②農家

の思いを消

費者に伝え

る③安全・

安心・おい

しさを追究

する④地産

地消を推進

する―こと

などを目的

に掲げた。



上田城



旧北国街道

主婦、生産者ら三十組の「ワンディシェフ」

コラボ食堂は、「ワンディシェフシステム」を採用。七月末現在で、料理好きな主婦や有機野菜栽培の生産者ら約三十組が「シェフ」として登録している。午後十一時三十分から午後二時までのランチ時間帯の営業で、一食八百円の日替わりランチを二十食限定で提供している。定休日は木曜日。

事務局の伊藤友江氏によると、各シェフは月に一〜二回程度担当し、地元産の旬の材料を使ってもらう。売り上げの七割をシェフ側、三割をレストラン側としている。

食堂内は、テーブル十六席ほどのスペース。利用客は料理に興味のある主婦が多く、「どうやっ



客とスタッフが気軽に会話

て作るのか」という質問が出ることもしばしば。これに対し、シェフやアシスタント、事務局スタッフは、料理の作り方を教えるとともに、地元産の食材をPRするという。

同ネットワークは、コミレス事業のほか、講座やカルチャー教室、ファーマーズマーケット（野菜市場）・食イベントを開催している。

例えば、地産池消を促進するため、食の安全講座や、地鶏生産者による調理公開・試食会など。食事・喫茶付のミニライブ、講習会、絵本の会などのカルチャー教室も開く。営利目的ではない「一日教室」を開きたい住民らに食堂スペースを貸し出している。

また、毎月第三日曜日、食堂敷地内で「コラボ



7月18日のランチメニュー

マルシェ」を開催し、ファーマーズマーケットやフリーマーケットを行い、取りたて野菜の試食会なども実施している。利用客は、生産者から、直接、旬の野菜のおいしい食べ方を聞くことができる。

さらに、大手の流通では扱いにくい地域の希少な特産物の注文、販売、配達なども実施している。

例えば、江戸時代から作られている「山口大根」などだ。

同ネットワークのコミレス事業を含めたこうした取り組みは、地域内外のまちづくり、地域活性化関係者らの関心と呼んでおり、視察に訪れる客も多いという。

食文化発信、江戸時代の御膳再現

伊藤氏は今後のコラボ食堂について、「おいし



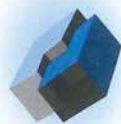
厨房で料理するシェフたち

いものを食べる所というだけでなく、コミュニティの発信ができればいいなという思いで運営している。食堂に来てくれる人にもそう感じてもらい、コミュニティの輪がどんどん広がってくれば」と話す。

また、同ネットワークは、コミレス事業の目的の一つに「地域の食文化を未来に伝えること」を掲げている。今年四月、上田城藩主の姉である「あや姫」が命名したという「あや姫御膳」を作った。

伊藤氏らはこのメニューを再現しようと、古文書などを読み、江戸時代当時食べられていた料理のレシピを調べた。十分な説明がないところが多かったため、「ここは、醤油ではなく味噌を使ったのではないか」などと想像をはたかせて作ったという。

伊藤氏は今後もうこうした特別メニューを開発し、季節のまつり・イベント時にあわせて提供していきたいと考えて、「観光客にも上田の食文化、伝統食を知ってもらうことができる」と話している。



「こだわり・うんちく・てまえみそ」で 人もまちも自分も元気に！



地域の茶の間「てまえみそ」代表兼管理人

● 富田久恵

食を核としたコミュニティの拠点、 「地域の茶の間」を目指して

私が子供のころ「茶の間」は、時には食事をするダイニング、家族や近所の人とおしゃべりをするリビング、お客様を迎え入れる応接間、子供の勉強部屋と、七変化する便利な空間であった。迫りくる高齢社会の中で、二十年後の自分の居場所を想像した時、そんな「地域の茶の間」があったら、どんなにか安心で、楽しいだろうと考えたのが、コミュニティ拠点づくりに携わる始まりだった。

そこで出会ったのがNPO研修・情報センター代表理事、世古一穂氏が提唱する「コミュニティ・レストラン」のコンセプトと事業形態であった。「てまえみそ」の名前の通り、一人ひとりの「こだわり・うんちく・てまえみそ（＝好きなこと、得意なこと）」を持ち寄って、「ひと、まちも、自分も、元気になれる場」にしたい、という思いから、コミュニティの種、人が足を運んでいただくためのきっかけとして、ランチや販売品、サービス、イベントなど、さまざまな企画を提供

している。

平成十七年十月二十九日に開店してから、早いものでもうすぐ五年、ゆるゆるではあるが、新たなコミュニティも生まれ、「食を核としたコミュニティの拠点」としての役割が見えてきたところである。

「ワンディシェフシステム」は シェフの自己表現の場

「ワンディシェフシステム」とは、三重県四日市市の「こらぼ屋」を主宰されている海山氏が始めた仕組みで、プロではないが料理の得意な人・好きな人が登録制で日を決めて厨房に入り、日替わりでランチを提供する。腕を振るシェフにとっても、自己表現とコミュニケーションの場であり、友人や家族、ランチのお客様とシェフとの交流の場でもある。気に



玄関



ワンディシェフによるランチ

入ったお客様はシェフのファンとなり、新たなコミュニティが生まれていく。

残念ながら、てまえみそではまだ毎日ランチを提供できるだけの登録シェフが居ないので、現在は不定期のランチ営業ではあるが、それでも、その日を楽しみに待って来て下さるファンの皆さん、それに応えて腕を振るってくれるシェフの皆さんに支えられてこの場があり、単に「食事をやる場」だけでなく、「コミュニティの拠点」としてのコミュニティの意義と喜びを実感する部分でもある。

ランチの時間は、友人・知人や、ご家族同士、近くの企業のOLなどの交流の場でもある。小さな子ども連れ同士や、一人暮らしのお年寄り、気の合った仲間とゆつくりとおしゃべりと食事を楽しんでもくれる姿を目にすると、「頑張っ続けてよう！」という元気と勇気を頂く。

「歌謡サロン」はちよつと昔の 児童たちの「歌と交流の時間」

毎月第一火曜日と第三月曜日の午後二時～三時は、ピアノ伴奏に合わせて懐かしい童謡・唱歌やポップス、演歌まで、皆で大きな声で歌い、おしゃべりして楽しむ「歌謡サロン」が開店する。

てまえみそのオープンとほぼ同時期



歌謡サロン



ご近所マーケット

に、歌が好きな一人の提案者から始まり、足掛け五年になる。徐々に参加者も増え、今では毎回二十人前後が参加し、ほぼ店内満席である。ピアノの音に負けまいと、大きな声で元気に歌い、笑い、お喋りをし、時には草笛おじさんの演奏に耳を傾けたりと、こちらまで元気の充電をしてもらっている。

参加者は、ご近所の皆さんが約半数、少し遠方からの方々が半数程度。「歌」をきっかけに、また新たな出会いと仲間も生まれ、別の新しい活動にもつながったりと、ゆるやかで自由な集まりの場になっている。てまえみそは場所の提供と陰の応援で、集まる皆さん主体の元でこそ、ここまで続き、育った「歌謡コミュニティ」であり、てまえみそ冥利に尽きる。

食と農をつなぐ「ご近所マーケット」で 地産地消を推進

毎週火曜は「ご近所マーケット（てまえみそ朝市）」で地元産の新鮮な農産物を提供している。店のある周辺は中心市街地にも近い近隣商業地域ではあるが、近くに歩いて行けるスーパーや商店が無く、車を運転しないお年寄りには買い物が大変不便な所である。

だからこそ、計画当初から、歩いて、カートを引き、バギーを押して行ける「ご近所マーケット」で地元産の新鮮野菜を提供したいと考え、てまえみそ朝市を開催してきた。新鮮野菜が気軽に購入できる場としてだけでなく、買い物しながらのおしゃべり、買い物が済んでからの立ち話、ちよつとゆつくり店内でお茶しながらのおしゃべりなど、ご近所の交流の場ともなっている。大きい物や量の多い物は、仲間を見つけて分け合う光景も見られ、野菜の調理法談義もあり、にぎやかなひと時である。

平成二十一年度、管理人富田のもう一つの活動拠点でもあるNPO法人アクション・シニア・タンクで、認定農業者（エコファーマー）の集団法人である「（株）ゆめ市」との協働事業として、畑から食卓まで、食と農をつなぐ人材の育成事業である「ゆめ・浜松・食つなぎ隊」というプロジェクトに関わるようになった。その中で「ご近所マーケット」を広めようという活動を展開し、てまえみそ朝市もその中の拠点のひとつとして位置づけた。

そして、同様に買い物に不便と思われ、地域にある神社の境内とNPOが入居する共同事務所（ぶらっとほーむ浜松）前の二カ所の拠点を加え、今後の拡大展開の可能性に向けて実験事業をスタートした。てまえみそ以外の二カ所は昨年十一月にスタートし、平成二十二年六月現在約半年。大分定着し、ニーズは見えてきたものの、品揃え、場所、採算性

など、新たな課題も見えてきて、今後の展開に向けての体制づくりと新たな事業計画が求められているところである。

月一居酒屋「地ねた屋」は 地元のネタで交流の場

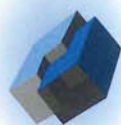
てまえみそでは、毎月一回、月一居酒屋「地ねた屋」が開店する。地酒と地元の食材を味わいながら、昼間とは違う層のお客様が参加し、交流する機会として、夜の営業をする。平成二十二年六月で二十回目を迎え、もう直ぐ二年、「地元のおいしいお酒と食材（＝地ねた）」だけでなく、広くは、話題でも、人でも、何でも「それぞれのネタ」を持ち寄って交流しようという面白い場が生まれている。浜松地域（静岡県西部）は、海の幸、山の幸と、季節ごとに豊富な食材資源に恵まれ、さらにおいしい水と酒蔵にも恵まれ、その上、話題や人のネタも尽きることなく、おいしく、楽しい交流と地域の財産を再認識する場となっている。



「地ねた屋」のメニュー



席の都合で、定員十六人の完全予約制であるが、ほぼ毎回参加の常連さんと新しい顔ぶれが入り混じり、人のつながりが広がっていくのが楽しみである。日本酒にも食材にも話題にも「こだわりのある人たちの集まりの中で「地ねたコミュニティ」が生まれ、広がっている。



教室から地域へ、高校生のレストラン ―人材の育成と地域経済の活性化―



三重県立相可高等学校食物調理科

● 村林新吾

三重県多気町にある県立相可高校は、地域食材を利用したレストラン「まごの店」を開き、飲食

業界の人材育成や地域の活性化に取り組んでいる。同校の食物調理科の生徒が運営する同店は、

「高校生によるレストラン」として人気を博し、県内外から多くの利用客が訪れる。また、卒業生による惣菜店が子育て世代の女性や高齢者の地域の新しい職場となるなど、新たな波及効果も出ている。

地域食材を利用、 生徒の元気な姿も評価

相可高校は、普通科、生産経済科、環境創造科、食物調理科の四学科からなる総合高校。野球部の甲子園出場、環境創造科の測量士資格合格日本一など、創立百年を迎えた文武両道の伝統校である。平成六年、家政科を改編して高校三年間で調理師免許が取得できる食物調理科を設けた。

食物調理科の生徒は、科設置当初から、公民館での料理教室や地域のイベントに積極的に参加。多気町から調理に熱心に取り組む生徒への応援も

あり、平成十四年十月二十六日、多気町五桂池ふるさと村内に初代「まごの店」が開店した。

開店当初、店で働く高校生の元気な姿や看板メニューのうどんが話題を呼んだ。さらに、ふるさと村への入場者数や、隣接する農産物直売所「おばあちゃんの店」の売り上げが増えるなど地域経済への波及効果もあった。

しかし、同店は約二十平方メートルの広さの屋台造りで、調理場が狭く、客のニーズに十分応えられなかった。

相可高は平成十五年六月十九日、文部科学省の「目指せスペシャリスト」事業の指定校に選ばれた。これは、高度な先端技術や伝統工芸を取り入れた教育を進める専門高校を支援する事業である。

指定校に選定されたことを受け、多気町やふるさと村としても食物調理科をさらに応援しようという機運が高まった。建築家志望の高校生による新しい「まごの店」の設計コンペなどを行い、平成十七年二月十三日、新しい店が誕生した（総工費約八千九百万円、建築面積約三百七十六平方

メートル、敷地面積約一万九百十四平方メートル）。

新しい「まごの店」は、地域の食材を最大限に利用した創作料理のレストランとしてリニューアル。今では、三重県内外で名を知られるようになり、毎営業日、大盛況で、二百五十食が完売する。お客様からは、料理だけでなく、生徒のきびきびした姿や料理への熱意にも評価をいただいている。

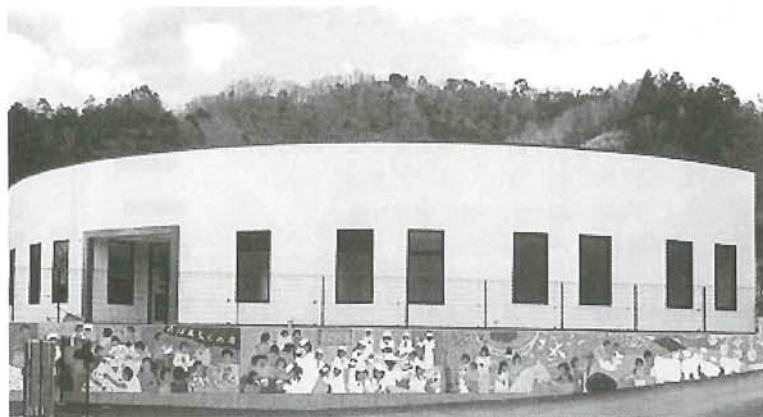
また、レストランで食べられない人のために、「おばあちゃんの店」の前や地域のスーパーで弁当を販売し、平均三百食、多い時には七百食を納入している。

真剣勝負！ 研修を超える営業

千二百円を持って「まごの店」に来ていただくお客様は、神様でなく応援団である。高校生といえども料理や接客で失敗すれば、お客様からは苦情をたくさん頂く。普通の店ならお客様は次に来なければいい。しかし、「高校生のレストラン」は、お客様が先生でもある。「次は、こうすれば、よい」と、しっかりと言ってくれるお客様は、確実にもう一度来店してくれる。私もいつも指導者としてしっかりと怒られる。

自分たちも何が問題であるのかを徹底的に話し合い次につなげることが重要である。反省会ではなく、みんなで考える、プラス思考の話し合い。これが未然に失敗を防げるよき手段になっている。

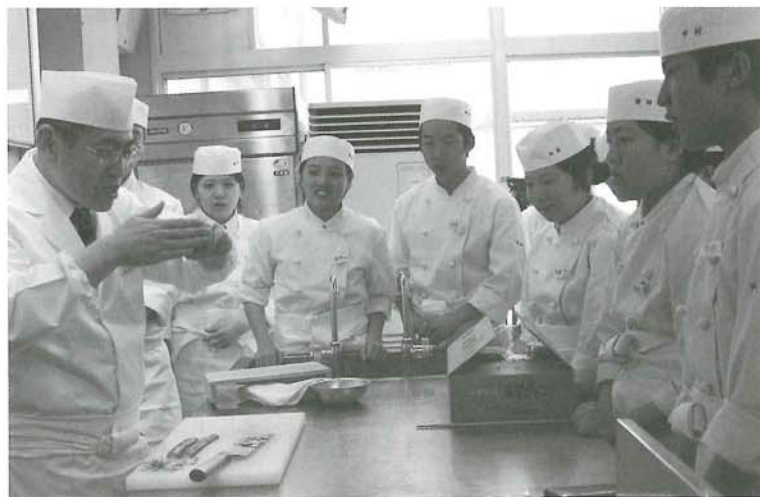
ここで研修した生徒は、厳しい飲食業界にありながら、全国にも名だたる一流のお店に就職し離



まごの店の全景（まごの店のホームページより）



厨房内（まごの店のホームページより）



キュウリ切りの実習

このように「まごの店」「せんばいの店」を中心とした活動が、地域を活性化させる原動力になっている。

このように「まごの店」「せんばいの店」は、現役高校生の身近な見本となっている。一方、高校生の応援団だった地域の人たちが、今では、相可高校の生徒に元気をもらっている。

職率も減少。地元の店には、たくさん卒業生がいるようになった。
相可もいろいろな料理コンクールに出場し、連続優勝、入賞を果たしている。例えば、魚料理コンクールでは、四年連続五度目の日本一。高校生食育王選手権、その他の大会にも連続優勝を成し遂げた。さらに、昨年金メダルを受賞した国際高校調理コンクールに今年も日本代表として出場する。これらの栄誉は普段の努力の賜物である。

卒業生が安心して働ける町へ

「まごの店」の卒業生が平成二十年九月、多気町のスーパーマーケット内に会社を起こし、おかずのテイクアウト専門店「せんばいの店」をオープンした。同店は、高校時代に学んだ料理を基本に、食材のほぼ九割を地元産にして、安全安心な食事・おかずを提供している。
これは新しい展開である。女性の卒業生が多く、食物調理科ができて今年で十六年目。卒業生が結婚して子育て世代になった時、同じ世代同士いろいろな悩み事を話し、保育園などに子供を預けて安心して働ける職場をつくった。夕食のおかずも買って帰ることができる。
晩ご飯の追加の一品、理想としては、主食はお母さんが作りますが、後一品を店で買ってもらおう。このような惣菜の店が、「せんばいの店」のコン

地域の身近な見本

セプトである。
そして、新たにパワーが生まれた。それは、多気町の「老人パワー」である。町の高齢者に、野菜を切ったり、芋を炊いたりしてもらい、私の生徒には出来ないお袋の味の料理の手伝いをしてもらっている。一日五時間ほど、割烹着を着たおばあちゃんが明るく元気でおいしいおかずをつくる。若者とおばあちゃんが仲良く仕事をしている店の光景が、地域の話題になっている。

「まごの店」は「高校生によるレストラン」であるため、休日だけの営業となっている。これに対し、「せんばいの店」は、



コミュニティ・レストランで

地域活性化



コミュニティ・レストラン「シュフ・シェフ」 ● 家本 幸

コミュニティ・レストラン「シュフ・シェフ」はJR海南駅前のメインストリートに面している。和歌山県海南市の中心市街地であり、市役所、市民病院、保健センターなど公共施設が隣接している。駅からはまっすぐに三つの商店街が伸びているが、近年、空き店舗がかなり増えている。それに加え、今年に入って大型ショッピングビルも閉鎖になり併設されていたスーパーも閉店し、まさにシャッター通りになってしまった。

一日だけでも夢がかなう、 日替わりシェフ方式

平成十八年秋にオープンした「シュフ・シェフ」は日替わりシェフ方式で運営している。シェフは登録制。年間千円で誰でも一日シェフになることができる。店名の由来は「家庭の主婦がシェフになれる」というところから命名した。お店を持つことは難しいけれど一日だけでも夢がかなう。料理自慢の女性たちの自己実現の場になればと思っている。

食器や鍋、炊飯器は用意しているが、食材や調

味料はすべてシェフが持参する。その日の売り上げの二〇パーセントを寄付していただいている。メニューは「地産地消」「旬産旬食」を掲げ、地元で採れた季節のものをおいしく食べることを大切にしている。お椀やお盆は、海南市の地場産業である漆器を使用している。

自家菜園で採れた野菜を使って、野菜はすべて自家調達というシェフさんもある。料理する人、作った人の顔が見える安心の食材ということで、その日に畑で採れた状態を写真にとって掲示しておくという工夫もしている。

毎週金曜日のランチ営業は、十一時半から十四時まで。ランチメニューは一種類のみ。一度に十三人しか着席できないことと、十二時から十三時のお昼休みに来店が集中するので、二十食限定とした。二十食を超えることも多く、三十食を超えることも何度かあった。予約を優先しているが、十三席をうまく回転させ、初めての人も同席して和やかな雰囲気にするのはフロア担当の腕の見せ所である。まさに、コーディネーターの役割であ

る。今では常連客が多く、来店の際に次回の予約をしていく人がほとんどである。

食事をしているときから「どうやってつくるの?」「レシピを教えて欲しい」という質疑応答のキャッチボールがあり、厨房とフロアを行き来する。レシピをあらかじめ用意してくるシェフもいる。カウンター式のオープンキッチン、作っているシェフの顔が見え、調理の合間にこんな会話がひろがるのもコミュニティ・レストランのよさだと思う。

現在登録シェフは二十組。はじめてみてびっくりしたことは、料理自慢の男性が多いこと。男性も四組登録している。大学生のときにシェフを経験したチームのメンバーは、社会人になった今年からはトワイライトの常連客。トワイライトでの異業種交流で、自分たちが現場で体験したことを、まちづくりにいかそうと語り合っている。

世代間交流のコミュニティスペース

開店当初は、子育て支援NPOの運営で、外食しにくい子育て中の親をターゲットにホッとできる場所を提供しようと、精神的疲労を抱えた子育て世代を含んだ三十代から四十代の主婦層をターゲットにしていた。実際にシェフとなり料理をする主婦と同世代が自分たちのサロン感覚で友人知人を集めてくれたらという思いであった。

しかし、事業を進めていくにしたがって、これまで縁がなかったビジネスマンや高齢者からも支持を得られるようになってきた。まさに異世代が集まり、世代間交流のコミュニティスペースとしての「シュフ・シェフ」としての認知度も徐々に



男子学生グループによる串揚げランチ



トワイライトは大皿盛りでビュッフェ形式

上がってきた。

シユフ・シェフが地域コミュニティのコアとしてさらに醸成するためには、ランチだけでなくゆつくり語り合えるトワイライトにも力を入れるべきではないだろうか、ということでも平成二十一年四月からは、子育て支援NPOの運営を離れ、最終金曜日の夜には仕事帰りのビジネススマンたちが集う居酒屋風異業種交流「トワイライトシユフ・シェフ」もスタートした。ランチは、毎週金曜に

営業している。

子育て支援NPOのころから自主事業をたくさん企画してきたが、一番頭を悩ませたのは広報だった。経費は掛けられないので、自分たちでチラシを作って手撒きしても一向に効果があがらなかった。

ところが、「シユフ・シェフ」に関しては、タウン誌や地元紙、地元ラジオ局、NHKまでもが取材に来た。オープンしてすぐに放送されたNH

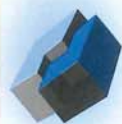
K番組「ぐるっと関西おひるまえ」は関西エリアだけの放送だったが、放映直後から問い合わせの電話が鳴りっぱなしだった。「場所はどこか」「どうすればシェフになれるのか」「資格がなくても大丈夫なのか」などである。その反響の大きさに私たちスタッフがびっくりした。

まちづくり人材育成の受け皿へ

今後はシユフ・シェフを地域のコミュニティコ

アとして、トワイライトで出されたそれぞれの立場によって違う意見を中心市街地活性化のまちづくりへ役に立てていきたいと思う。また、コミュニティ・レストランを始めたかと思っている人やまちづくりを考えている人たちが育てる受け皿になっていきたいと考えている。

行政や経済団体のような一部の人たちだけがまちづくりを考え行動する時代は終わった。垣根を取り払い「できない」ことをあの手この手で「できる」に変えていく可能性を求めて、つぶやきを形にしていける市民のマンパワーをこの場所から発信していきたいと思っている。



「まめnanレス事業、 「もったいない食品」活用 —地域高齢者の経済的負担軽減へ—



NPO法人「あいあいねっとフードバンク広島」理事長 ● 原田佳子

「フードバンク」とは

「まめnanレストラン」が位置する広島市安佐北区可部街道は、かつて山陰と山陽を結ぶ唯一の連絡道であり、街道筋界限は、大正初期ころまでは牛馬市が盛んで大勢の人が行き交う賑やかな地域であった。現在も広島市北部の要として重要な役割を果たしている。また、市中心部から約二十キロメートル離れ、辛くも原爆の被害から免れ、古い町屋の家並みが残存する市内では稀少な地域でもある。

「NPO法人あいあいねっと」は、その地の利を生かし、可部街道沿いの古民家を利用し、平成二十年五月より基幹事業である「フードバンク事業」を始めた。事業を始めた背景には、近年、栄養面より経済的な事情を優先せざるを得ない高齢者が増えていると感じ、すでにアメリカやヨーロッパで活動が定着しているフードバンクに注目したのがきっかけである。

フードバンクとは、食べ物として価値があり十

分食べられるのに、市場流通に乗らないなどの理由で捨てられてしまう「もったいない食品」を、主に食品関連企業や農家などの個人から寄贈していただき、要支援生活者を支援する団体に無償で寄付する活動のことをいう。

平成二十二年三月末までに、「あいあいねっと」が取り扱った「もったいない食品」は約二十五トンである。食品が破棄される主な理由は①パッケージの印字ミス②缶が凹んだ③賞味期限が近づいている③在庫管理にコストがかかる—などである。

日本におけるフードバンクの取り組みは、平成十四年、東京都台東区で「セカンドハーベストジャパン」が活動を開始し、平成十五年には兵庫県芦屋市で「フードバンク関西」がスタート。一昨年から全国的に広がりを見せている。

「まめnanレストラン」開業の経緯

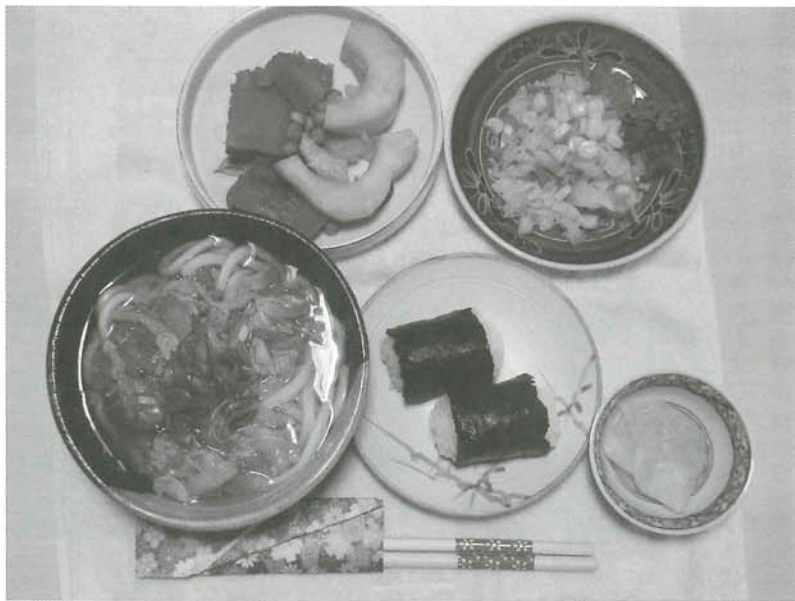
「あいあいねっとフードバンク広島」の立ち上げから一年が経過したところ、食料を提供する協力

企業も、食料を受け取るパートナーシップ団体も増え、地域にも認知されるようになった。そこで、平成二十一年十月より、これらの食品を活用したレストラン事業を開始した。地域の高齢者の経済的負担の軽減と食べることの安心という当初の目的を果たす第一歩を踏み出した。名付けて「まめnanレストラン」。

「まめnanレストラン」開業までの経緯の詳細は、平成二十一年六月、「財団法人広島・ひと・まちネットワーク」より助成金をいただき、「あいあいねっと」事務所の台所を厨房に改装した。同年七月、保健所より営業許可取得。八月〜九月の間、メニューの考案・試作を重ね開店にこぎつけた。



まめnanレストランの玄関



メニューの一つ



厨房で働くスタッフ

地域サロンの機能も

営業は毎週火曜日・金曜日の午前十一時から午後二時まで。その時々で寄贈された食品を利用してメニューを考案している。定番の「野菜あんかけうどん、おむすび」以外は、日替わりメニューである。野菜卸し企業や、時には個人から寄贈される野菜をふんだんに使い、優しい味に心がけている。「もったいない食品」の利用により安価なメニューの提供が実現した。

調理やサービスを担当するボランティアは地元元気な女性たちであり、主婦としての経験を生

かしている。

開店当初は、客数が伸びず不安になることもあったが、マスコミの取材や口コミなどを通して、「まめnanレストラン」の名前が知られるようになり、最近では平均客数二十人くらいである。多い時は四十人近くに上る。

客の多くは、地域の高齢者だが、若い世代の客も最近増えている。また、遠方からの客もありスタッフ共々驚かされることもしばしば。

客の反応は良好で、「安くて食べられるので助かる」「雰囲気落ち着いていて食事が美味しい」「野菜たっぷりヘルシー」など嬉しい声を聞か

せてもらっている。

高齢者の音楽会やお楽しみ会、料理講習会などの利用もあり、地域のサロンとしての機能も果たしつつある。

今後の課題

他の多くのNPO法人同様、活動の継続発展のため、資金調達は大きな課題である。「まめnanレストラン」は収益事業の一面も併せ持っている。スタッフ数の充実などを図り、客数を伸ばし利益を増やしていきたいと考えている。

また、高齢者福祉の一端を担うよう、さらに認知度を上げ利用度を上げるよう宣伝にも力を入れていきたいと考えている。

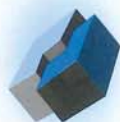
【まめnan】

まめnanの由来は、「まめ」とは広島弁で「元気」のこと。「まめなんね?」「まめにしよらんかいのお?」。昔、まちかどでは、いつもどこかでこんな挨拶交わされていました。私たちは、「まめnan」を通して、食育ことや地域のことを考え、元気や健康づくりに活かす活動を展開します。(あいあいねっと)パンフレットより)

まめnan



まめnanロゴマーク



障害者の夢かなえる就労の場

—「あつまった なかまが みをむすぶ」・コミレスあなみ—

1. 法人の目的

特定非営利活動法人ラブコミュニティライフでは障害があっても自分の大好きな地域で暮らしたいという思いを実現することを目的に、平成十六年度より作業所の運営および障害者の方々のニーズに合わせた各種行事への企画・参加等を積極的に応援している。

2. あなみができたきっかけ

事業開始当初は企業の下請けの仕事を中心に行っていた。もちろん工賃を上げるためには下請の仕事は欠かすことができない。しかし、障害があるからといって、将来は作業所で働くのが当たり前、作業所の仕事は内職しかないというのはあまりに選択肢がなさすぎである。

事業所では少しでもスタッフ（事業所では利用者）のことを事業所を支える一人として考え、スタッフと呼ぶようにしている）のニーズや夢を実現できるようにするために授産事業（事業所独自

山口地域就労継続支援事業所管理者 ● 石川美智子

でうみだす仕事のこと）にも少しづつ力を注いでいる。授産事業を部門としており、部門には利用者がさらに自分の仕事に自信と誇りをもって働けるように、利用者やそこに関わってくださった関係者の方々の思いなどをこめて必ずブランド名をつけるようにしている。

コミュニティ・レストランの「あなみ」もその一つ。あなみの名前の由来はあなみに来られたお客様との多くの出会いが、つぎの実となり、地域に根付いた喫茶になって欲しいという思いで、「あつまった なかまが みをむすぶ」という言葉の頭文字をとってあなみと名付けた。

現在ではあなみをはじめ、ピースはあなみ（ピース製品づくり）、にんにくん（にんにく栽培）、COCO（キルト製品づくり）、てんてん（夏祭りへの出店）と五つの部門ができています。

あなみをつくるきっかけもスタッフが「料理を作る仕事をしてみたい」という夢を叶えたいと思ったことからである。

また、一人暮らしをしているスタッフがおり、

一人暮らしのスタッフが仕事を終え、自宅に帰ったあとメニューを考え、夕飯を作ることは大変な事である。スタッフに栄養がきちんととれる食事を安く提供することはできないかと思ったこともきっかけである。

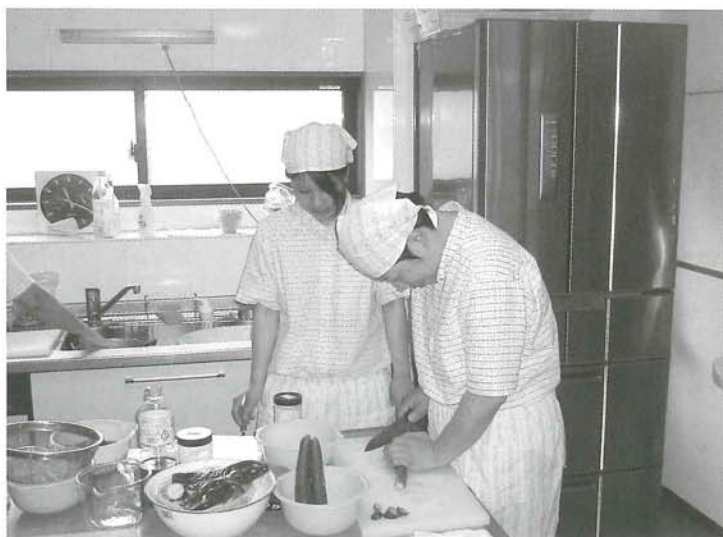
この二つの思いを実現したいと思った時に喫茶店、コミレスを開店すれば叶えられののではないかと考えた。

私は自分のやりたい事を叶えたいと思った時、叶えたい夢をまずみんなに話すことがスタートだと思っている。話を色々な人に聞いてもらうことで、色々な助言が頂け、理解者や協力してくれる仲間も見つかる。あなみの調理担当職員もその一人である。あなみでは今ではなくてはならない存在である。民家の改修費用についても県の補助金が活用でき、年月はかかったが、夢が現実になった。

3. あなみはいま

あなみは昨年九月、山口市内にオープンし、毎週末曜日だけの営業を行っている。二十食限定、五百円の日替わりランチがお店のメニューである。手作りの味を大事にし、ゆっくりとした時間を過ごしていただけるよう食数を限定している。

スタッフは調理や接客を担当する。調理スタッフは、野菜を洗って切ったり、調味料を混ぜたり、盛り付けや皿洗いなどを行ったりしている。接客スタッフは、来られたお客様に「いらっしゃいませ」「ありがとうございます」と一つ一つの言葉を大切に大きな声で言い、盛り付けられた料理をお客様に丁寧に届けるように頑張っている。一人ひとりお客様との関わりを大切にしており、「お



あなみで包丁が使えるようになった

いしかったよ、ありがとう」「また来たよ」という声をかけられたりしている。

そんな中で職員・スタッフ一同、楽しくやりがいを感じながら仕事をしている。失敗はすることもあるけれど、お客様に喜んでもう一度来店してくださるようこれからも一つ一つ一緒に頑張って成長していきたいと思っている。

また、平成二十二年度からはあなみの空いた時間を活用し、スタッフへ安価でおいしいお弁当を提供することを目的に、弁当配食事業を開始した。この事業でもスタッフは調理補助、弁当詰め、配達などの仕事を行う。この一年間を通して、弁当の質、体制をさらに良くし、一般のお客様にも提供できるようになることが現在の目標である。



「お待たせいたしました」。接客中

特に最近では事業所であなみを活用するほかにも、町内会や老人クラブ、大人の料理教室、栄養士ネットワークの勉強会でも利用していただき、少しずつではあるが、地域に活用してもらいはじめた。事業所としてもとてもうれしい限りである。

4. あなみはこれから

あなみのこれから考えた時、地域のコミュニティの場としてより多くの方に使っていただきたい。あなみの名前の通り現在も集まった仲間が少しずつ実を結んでいる。

また、あなみに来られた方から色々な意見をもらっており、例えば「地域の方から頂いたものを販売してあげることが出来ないだろうか?」とい

うご意見に対しては、今後はあなみの二階が空いているので、事業所の製品販売や地域の方々へ販売スペースの提供が出来るように検討中。

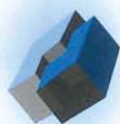
ほか、「教室に貸してもらえないだろうか?」というご意見には各種教室や会合の貸しスペースとして活用していただきたいと思います。

「あなみに来ることができない高齢者に食事を届けてあげることができないだろうか?」という意見には、今年度から開始した弁当配食事業で職員が常駐することが可能になり、将来的には簡単な飲食を常時提供できたり、あなみに来る事が出来ない高齢者の方へ体調と本人さんの希望に合わせた、おかゆやうどんなどを提供することができたりしたらいいなあと考えている。

このようにあなみの可能性は無限大であり、これからどのようなようになっていくかは、あなみに集まった仲間次第。そのためにも柔軟に対応出来る体制を作り、色々な可能性に挑戦していけたらと思っています。

その中で利用者は時には接客・販売スタッフとしてあなみの看板となり、癒しの時間を提供出来たり、時には配達スタッフへ変身し、食事と笑顔を配達出来るようになったらいいなあと夢描いている。

「障害があっても、自分の地域で暮らしたい」という法人の目的に少しでも近づけるように、障害があるから特別扱いではなく、障害があっても自分の良さを十分生かされ、自分のしたい仕事を通じて、自然な形で地域に認められ、受け入れられ、地域で笑顔で働き続けられることを期待している。



国際協力型のコミレス運営



フェアトレードカフェ&雑貨WAKU WAKU店長 ● 林 知美

（アフリカのために）

フェアトレードカフェ&雑貨WAKU WAKUは松山市内の観光地から少しはずれた閑静な住宅街の一角にある。アフリカンカラーの太陽と地球の壁画が目印だ。

この建物は平成二十年四月九日に亡くなられた宮本君子さん（享年七十九歳）の自宅をNPO法人えひめグローバルネットワークが遺贈として受け取り、国際協力支援の拠点としてカフェに改装した。宮本さんは身寄りがなく、入院直前にテレビでアフリカの子どもたちが飢餓に苦しんでいることを知り、「私たちは好きな物を食べられるのにかわいそう」と話していたこと、父と兄を戦争で亡くし、母と二人で食糧がなかったころを思い出しては「アフリカの子どもたちのために自宅を役立てたい」とおっしゃっていたことから、ケアマネージャの別府眞美子さんがアフリカ支援をしている団体を探し、その中から宮本さん自身が当団体を選んだ。

当団体は、フェアトレード商品や国際協力に関する情報を常時展示販売する場がほしい、自己資金を生み出す場やもつと市民が気軽に国際協力に関われる場があれば、と思っていたこともあり、生前の宮本さんの「内戦や貧困で苦しむアフリカの人たちのために役立てたい」との遺志を引き継ぎ、人々が出会い、世界とつながり、わくわくする場所となるようにという思いを込めて「フェアトレードカフェ&雑貨WAKU WAKU」を平成二十一年の七夕の夜にオープンした。

（改装&オープン）

譲り受けた家屋は木造平屋建て約四十平方メートル。シロアリの影響で天井が抜けていたが、活動に賛同してくれた大工さん、塗装業者や電気工事師など、改装のためにあらゆる人が協力してくださり五カ月かけて完成した。モザンビークの研修生が切った柱、モザンビークのパナナ紙を使った手作りのラン

プ・ロゴ入りの看板、特注でつくってもらったキッチンフード、入口のスロープなど、どれも関わった人の思い・温もりを感じることができる。お店で使っている食器やグラス、シンクや冷蔵庫、食器棚等もまた、閉店した店舗から頂いた。中古で調達できなかった電子レンジや植物は、関係者へリクエストをして開店祝いとしてプレゼントしていただくなど、最低経費のみでオープンを迎えることができた。

（フェアトレードの普及・促進）

カフェでどのようなサービスを提供するのか、という議論の中で、他の店舗と違う特徴は、「場所ありき」であることであった。この場所をどう生かし、ここから何を発信していくのか、店名にも入っている「フェアトレード」がキーワードとなった。

フェアトレードとは、お買いものによってできる国際協力である。途上国との直接的な取引で、生産者と消費者がお互いに顔の見える、公正な立場で商品の取引を行い、格差を縮めようという取



入口



キッチンの様子

り組みである。愛媛県では、フェアトレード商品を扱っているカフェや雑貨店はほとんどなく、気軽にフェアトレードコーヒーや紅茶が飲めて、フェアトレード商品を買うことができる、普段は気に留めていない世界のさまざまな問題を知り、自分とどうつながっているのかについて思いをはせてもらう、そんなきっかけとなるような場所をイメージしながらコンセプトを決めていった。

安心・安全な食事の提供

生協の食材・調味料を普段使っているお母さん方からは、「安心して子どもと食べられる店がない、アレルギーにも対応してくれる店があれば」という声があった。そのため、モザンビーク研修生の受け入れ先でもあった無茶々園と中山の松本

農園の無農薬野菜を直接仕入れ、コープ自然派えひめの無添加調味料を使ったこだわりの日替わりランチを提供している。

また、異文化理解促進の取り組みの一つとして、当団体の支援先、アフリカ・モザンビークの料理も提供している。トマトやコconaツを使った煮込み料理、豊富な魚介を使った料理など、日本人の口に合い好評だ。

カフェでのイベント

ワン・デイ・シェフは随時募集しており、現在までにエジプト・バンングラデシユ・タイ・ケニアの方に自国の料理を披露してもらったり、中島の特産品である柑橘を使ったシトラスランチの提供、将来カフェを開きたいという方が挑戦してくれたりもした。シェフのつながりでカフェを知ってもらうことにもなり、利用方法を改善しつつ継続していききたい。

また、近隣の小学校で図書推進員をされている方や読み聞かせボランティアをしている有志が集まり、毎月末土曜日に「わくわくワールドカフェ」と題して世界のことを知るための読み聞かせ会を開催している。世界の絵本や英語での読み聞かせ、調理実習と合わせたイベントとして行っているため近隣の親子が来てくれる。不定期ではあるが、アフリカ支援をしている愛媛県内の国際協力団体の方を招いての勉強会やコミュニティ・レストランについて学ぶ機会も設けている。

気軽に国際協力

コミレスにはさまざまな形態があるが、当団体

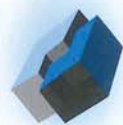
が運営するカフェは国際協力型（収益を国際協力活動へ充てるための自己財源を生み出す場）のコミレスである。収益の1割を国際協力支援に充てるため、カフェで飲むこと、食べることで、買い物をすることがボランティアになる。

カフェをオープンして以来、毎月フェアトレードコーヒーを買いに立ち寄ってくれる近所のおばあちゃん、ランチ代八百円のお釣り二百円は必ず募金箱に入れてくれる会社員の方など、少しずつだが、テレビ等の広報の効果もあり、地域の方々にも認知されてきた。平成二十二年六月には、カフェに近い物件を新たに賃借し、事務機能を移転するとともに、「ネットワークオフィス」として他団体とのネットワークを強化する場として活用している。

今後の課題・方針

現在は、関係者や国際協力、アフリカ、フェアトレードなどに興味のある人の来店が中心で、さらに裾野を広げていくためには、興味・関心の薄い層へいかにアプローチできるかが重要となってくる。まずはカフェを知ってもらい利用してもらうための営業、リピーターしてもらうための工夫、例えば特徴のある名物メニューの開発やタイムリーに新しい企画・情報の発信をしていく必要がある。

今後もカフェ・ネットワークオフィスがローカルとグローバルをつなぎ、人々の出会いの場になっていくための仕掛けをつくっていききたい。



乳幼児親子のほっとできる

居場所とは



コミュニティ・レストラン P・K・O・P・O・K・O代表 ● 宮村貴幸

乳幼児親子の地域コミュニティが なぜ必要か？

子育ての現状として、昭和五十年から出生率の低下傾向に入り、核家族化と地域社会の希薄さから「密室育児」や育児不安に悩む親が増加している。そして、少子化対策の国の施策として、地域（NPO）における子育て支援が注目され、地域子育て支援拠点事業は「社会福祉法」においては、第二種社会福祉事業に規定されている。

しかし、それにも関わらず、親の都合で養育できず子どもを虐待するというニュースがあとをたない。また、ある調査では三歳未満の子どもを育てている母親の半数が「社会全体が妊娠や子育てに無関心・冷たい」「社会から隔絶され自分が孤立しているように感じる」と答えている。

この現状を見ると、今まで子どもに接したことがない親が不安の中で一生懸命に子育てをしている様子がわかるのである。

そこで、この現状を踏まえ、私たちには何ができるのだろうか？

少子化・地域社会の変化と核家族化により、家庭でわが子と向かい合って毎日を過ごす「密室育児」に陥りがちである。子育てはできて当たり前といわれ、子育ての価値は低下し手軽な育児が奨励される風潮もある。

このため、意図的につくる①見よう見まねで子育てが出来る場所②親が親として成長できる場所③子どもが健やかに育つ場所などが重要で、それらすべてを網羅でき解決できる子育てコミュニティスペースが必要になってくるのである。

コミュニティ・レストラン P・K・O・P・O・K・Oとは？

私の店、P・K・O・P・O・K・O（ピコポコ）は地域コミュニティを重視するレストランで九年目に入った。十八坪の敷地面積のうち十坪がフロアリングの子どもの遊べるスペースでカウンターを含め約二十のいす席で構成されている。料理メニューは洋風メニュー主体で、キッズランチ五種をはじめ、月齢にあわせた手づくりの離乳食を用意。大人メニューはゆっくりできるようにミニ

コーススタイルになっていて、できるだけ手作りで薄味を提供するよう心掛けています。

店の目的は①子連れのために気軽に外食できないお父さん・お母さんの息抜きの場所づくり②食事を通して親同士が情報交換できる場所づくり③地域・行政・親・子育てネットワークをつなげる橋渡しの役目・環境づくりなどの三点。さらに、①子育て支援機能②地域支援機能③自立支援生活機能④まちづくり機能などの四つの支援機能をもっている（コンセプトチャート参照）。

子育て支援はまちづくり

子どもが生まれた十一年前、共働きでフルタイムワーカーのため子育ての情報にも乏しく、生の情報を得ることがいかに大切かを気づかされたことがきっかけとなり、育児に関心ができ、子育てネットワークに出会った。さらに、子育てには、親・地域・行政・支援者・専門家すべてが互いに勉強、協力しながら子どもと一緒に親も育っていく環境が必要であって、子育ては、まちづくりであることを知ったのである。

これまで、飲食業しか知らなかった私にできること、「地域でコミュニティボランティアをした」という夢がなくなり、コミュニティ・レストランのような形になったのである。ただし、最初はその事例が全くなく知らずにはじめ、のちにこれがコミュニティ・レストランだと聞かされたのである。

現在、ピコポコはレストラン事業だけでなく、毎週火曜日には、お弁当持込可のフリースペースや親子講座、親子イベントを開催し、地域交流



コミュニティレストラン PIKO・POKO

コンセプトチャート

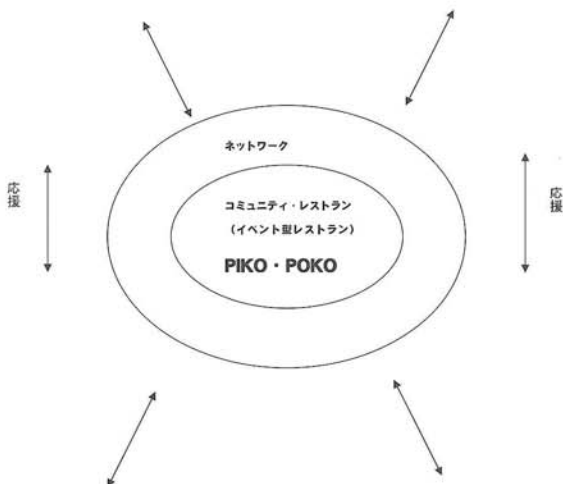
子育て支援機能

- フリースペース活動（居場所づくり）
- 気軽に立ち寄り情報交換の出来る場所
- 親子の主体性の確保（親へのエンパワメントづくり）
- 子育て環境の改善

応援

地域支援機能

- 公民館的要素
- 自己啓発・子育て親育ち関連講座
- 男性育児参画・生涯学習関連講座
- 地域づくり・サポート



自立支援生活機能

- 不登校・障害者（親・子）・弱者との関わり・サポート
- 健全な育児中親子との関わり

応援

まちづくり機能

- 自然・環境・エコ
- リサイクル
- グリーン・ツーリズム（農家との交わり）

を図っている。一年目は日本財団からの助成を受け、子育て親育ち講座を十四回、二年目は近くの障害者共同作業所・フリースクール、そして大学生との協働でコミュニティ・レストラン運営を三回行った。

また、平成十四年から毎年一回、Fコープ生協さんの福祉活動援助金をいただき、子育て・親育ちの勉強会を行っている。

そして、平成十六年十一月から、子ども学部子ども未来学科の大学生のフィールドワークを一年間受け、生徒さんと一緒に北九州乳児院（乳幼児の施設）でのふれあい遊び訪問（月一回）とレストラン運営を行い、平成二十年度は、福岡県アンビシャス運動の助成金をいただき、地域との交流

をテーマに四つのイベントと年長者とのふれあいもちつき大会を行った。

コミュニティ・レストランの必要性

今、丸八年を終え、さまざまなことがわかってきたのである。日を経過すること、このスペースがいろんな要素を含んでいる場所で、たくさんの地域に必要なものだと思えるようになってきた。この場所が単なる広場や居場所だけでなく食事を媒体にした気安さがひきつける魅力だと思っている。

また、全国的にも珍しい形態なので注目され、たくさんの方のメディアで紹介された。平成十六年ひびき信用金庫の経営者賞（地域コミュニティ）の奨励賞、平成十九年に福岡県知事より感謝状をいただき、平成二十一年には北九州市児童養護施設



地域のかたと行ったもちつき大会

協議会より感謝状をいただいたのである。

今、活動を振り返ってみて、行政で拾えない地域の問題を何気なく子どもを通じ親同士が受け手にならない主体的につながるとうとするエンパワーを支援することが、最も重要ではないかと思っている。

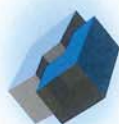
私は、親が育児力を発揮できるちょっとした後押しができる見守りを大切にしている。この店を運営できたことは私自身の誇りであり、それがコミュニティ・レストランの役割だと思っている。

コミュニティ・レストラン
PIKO・POKOの課題

しかし、子育て支援型コミュニティ・レストランPIKO・POKOの課題は山積みで、年間延べ約三千人の親子が来店されるのだが、売り上げが伸びないのが現状である。

起業当初、事業診断をしていただいたとき、診断士の方からやりたいことは良くわかるが、あなたがやりたいことは儲かる要素がないといわれたことを思い出す。今、私自身本当に不本意なのだが、夜の営業は予約のみで受けていて別のところで収入を得ている。この現状を回避するには、行政や企業との協働や、それをつなぐコーディネートターの習得も不可欠だと思っている。

そして、このような営利だけにとらわれない店や企業が地域にどんどん増え、次世代を担う私たちの子どもが安心した環境と地域関係ができる時代が来ることを願っている。



高齢者、子育て支援で地域貢献

―「運営資金の調達が課題」の声も・特集事例から―

編集部

今回特集で取り上げた「コミュニティ・レストラン」は、「高齢者の福祉と雇用」「子育て支援」「障害者の就労の場づくり」などに取り組み、地域から一定の評価を得ていた。今後も、コミュニティの核として継続発展していくことが期待されている。ただし、継続発展するには安定的な運営資金が必要で、資金調達が大きな課題と指摘する運営者もいる。

世代間交流の場

コミレスの形態は、NPO研修・情報センター代表理事、世古一穂氏が指摘するように地域の課題に応じて多様なタイプがある。例えば、①地域福祉型②コミュニティづくり型③高齢者自立生活支援型④女性の就労支援型⑤子育て支援型などだ。

特集した事例では、地域福祉型や、高齢者自立生活支援型、子育て支援型のコミレスが目立った。ただ、こうしたコミレスは、コミュニティづくり型の性格も帯びることから、結果的に世代間交流の場にもなるようだ。



「パンとシチューは最高です」。地域食堂より



手打ちうどんづくり。PIKO・POKOより



サラのおせち料理と弁当。レストランサラより



コミレスにおける料理の提供は、調理師のほか、「ワンデイシェフ・システム」によるケースが少なくない。このシステムは、三重県四日市市でコミュニティ・レストラン「こらぼ屋」を主宰する海山裕之氏が生んだ仕組みである。あらかじめ店に登録した主婦らがシェフとなり、日替わりでランチやディナーを提供する。

事例の中では、浜松市の「てまえみそ」、和歌山県海南市の「シユフ・シェフ」、長野県上田市の「コラボ食堂」などが採用。同システムには、コミレスは通常のレストランと違い、地域課題に取り組むという目的を持つ。コミレス関係者には、売り上げを伸ばすことに反するかもしれない本来の目的に進みながら、運営を安定させるという難しい舵取りが求められる。

店を持つことができない主婦らが一日だけでも夢をかなえられるといった利点がある。

また、コミレスの運営だけでなく、高齢者向けの弁当配達や介護保健事業、子育て支援事業など多角的に取り組んでいるNPO法人もあった。

一方、コミレスが地域で生きていくためには、安定した運営資金が当然必要である。しかし、取り巻く環境は厳しい。事例からは、「他の多くのNPO法人同様、活動の継続発展のため、資金調達は大きな課題である」「年間延べ約三千人の親子が来店されるのだが、売り上げ伸びないのが現状」などの声が上がっていた。

「よそ者・若者・バカ者」パワーで

新しい地域資源づくりに挑戦

―おとなのほね休み・こどもの夏休み―
in ぬかびら源泉郷―



北海道上士幌町役場 商工観光振興推進員
(地域おこし協力隊)

● 石井あゆ子

日本有数の食糧基地として有名な北海道十勝地方にある上士幌町（かみしほろちょう）では、今年の夏、上士幌町観光協会を中心に、新しい取り組みに挑戦している。

その名も「おとなのほね休み・こどもの夏休み in ぬかびら源泉郷」（八月十日から二十日まで開催。詳細は観光協会HP ↓ <http://www.kamishihoro.info/>）。源泉か



け流しで有名な温泉街・ぬかびら源泉郷を舞台に、大人は、温泉三昧・ゆったり・のんびりくつ

ろいでもらい、子どもは、大雪山国立公園の自然を学ぶ「かみしほろアースレンジャー講座」に参加してもらうという新しい観光プランだ。社団法人北海道観光振興機構のご支援をいただき、温泉街と地域資源がタッグを組んで、都市部のファミリー層をターゲットに、新しい観光客の開拓を目指している。

この取り組みには、注目すべき特徴が二つある。
一つ目は、企画から準備、実践に至るまで、上士幌町に移住してきた若者が主体となっている点である。まさに「よそ者・若者・バカ者」パワーを地域活性化にダイレクトに活用した取り組みだ。

かくいう私も、この春、地域おこし協力隊・商工観光振興推進員として上士幌町に移住してきた一人である。そのほか、国のふるさと雇用によつて移住してきた地元NPO職員や、北海道庁から市町村へ派遣されてきた役場職員など移住してきた日

が浅い若者と、ぬかびら源泉郷の宿の皆さんや役場若手職員が一体となって取り組んでいる。
外からの新しい視点と、地元住民にしか分らない地域の良さ・特徴を融合し、新しいものをつくりあげようと日々奮闘している。

二つ目は、既存の地域資源に「よそ者」の視点を取り入れ、有機的に結びつけることで、新しい地域資源として活用している点だ。既存の地域資源とは、町が運営する「ひがし大雪博物館」と、ひがし大雪エリアの自然ガイド等を担っている「NPO法人ひがし大雪自然ガイドセンター」である。

ひがし大雪博物館は、ひがし大雪エリアの自然や風土に関する豊富な展示のほか、北海道のみならず、世界の珍しい昆虫標本を多く展示している、ユニークな博物館だ。しかし、これまでは、学術研究という視点から

活用されることが多く、地域や町民との一体感があまり意識されてこなかった。

今回、博物館が「かみしほろアースレンジャー講座」に主体的に関わり、お宿の皆さんやNPO法人ひがし大雪自然ガイドセンターと積極的に連携することで、新しい地域資源を生み出すことを目指している。

上士幌町は、今年の春に六人の地域おこし協力隊を迎え入れたことからわかるように、「よそ者」を上手に迎え入れる風土のある地域だ。移住政策も大変盛んである。

これからの地域活性化は、外の人に「何か」を「やってもらう」ことを期待するのではなく、「よそ者・若者・バカ者」を地域がいかに上手に活用するかが勝負の分かれ目である。その意味で、わが町ながら、上士幌町の今回の取り組みの今後が楽しみである。



こどもは大自然の中でアースレンジャー講座

近代化産業遺産を活かした

CSRツーリズム



(社) 宇部観光コンベンション協会
事務局長補佐

● 谷山豊三郎

産業観光推進協議会の立ち上げ

山口県の中西部に位置する宇部、美祢、山陽小野田市は、明治維新以降、いち早く産業近代化に取り組んできた地域である。創業百年を超える地場の企業が立地し、当地域から産出される(された)石炭や石灰石等を活用した「基礎素材型産業」が集積する工業地帯ではあるが、知名度のある、いわゆる従来型の観光資源がないため、観光地としての認識はほとんどされていなかった。

五月に立ち上がった。

当協議会が、新しい切り口での産業観光を推進するにあたって重視した点は、地域の特性を通じて「まちの姿を魅せる」、バスツアーという「シヨールーム」への訪問と体験によって「まちのファンになってもらう」という観光の意義をきちんと認識した上で事業を展開することだった。

この地域の個性、地域らしさについては、山口県観光戦略会議と共同で行った資源調査によって、「CSR (Corporate Social Responsibility)

こうした中、「観光による地域振興」を図るため、着地型観光を推進する山口県の協力により、地元の経済団体、企業、市民グループ並びに国・県・市の行政機関七十一団体で構成する「宇部・美祢・山陽小野田産業観光推進協議会」が平成十九年

学校、病院、文化施設、水道施設など)が多く存在する。また、このDNAは今なお多くの地元企業に受け継がれ、地域の芸術文化の振興や徹底した周辺環境への配慮などに取り組ませている。

企業を評価する際の新しい評価軸として「CSR」が注目されつつある中で、社会に貢献する存在としての産業の魅力、産業観光を通じて伝えることができれば、志の高い企業や実業家の集積する当地域のブランド価値が高まり、ファンを生み、やがてそれが地場産品の付加価値をも高めていくことにつながる。

舞台と役者

このCSRツーリズムを展開するに至った背景には、宇部地域の歴史物語(ソフト)が大変個性的で価値があったことだけでなく、それを体感できる場としての近代化産業遺産や産業施設など(ハード)が数多く存在したことがある。

遺産の観光資源化は全国各地でも取り組まれているが、それ単体で観光客を満足させることは難しい。もちろん宇部地域もかりである。しかし、宇部地域らしい物語を体感し得る場の一部として遺産をツアーに

組み込むことで、単なる遺産見学ツアーではなく、ストーリー性のあるコースを企画することができている。

さらに、ここで大事なことは、その物語をお客様にどう伝えるかという点。当協議会では、企業OBや郷土史家などが語り部(産業観光エスコーター)となってツアーに同行して、実体験や文献等に基づき、テーマに沿った、その人ならではの生きた話題を提供し、また、各訪問先でも、学芸員、技術者、伝統工芸職人、アーティストなど、その道の専門家が実演等で協力している。

コースのひとつ 「渡邊祐策と沖ノ山炭鉱」

沖ノ山炭鉱(現在の宇部興産グループの前身)の頭取として開坑に成功し、産業の育成や都市インフラの整備等に力を注ぎ、宇部市発展の礎となった渡邊祐策翁。「渡邊祐策と沖ノ山炭鉱」コースは、渡邊翁の足跡を辿り、その功績や志を学ぶ内容である。

まず、宇部興産創業百十周年を記念して作られた、総合案内施設「UBE-i Plaza」で、歴史や製品、技術を紹介する。

次に、工場群にある宇部興産機械(株)の屋上から、八万トン級の大形船が着岸できる岸壁や二百七十万トンの貯炭能力がある国内最大級のコールセンター、巨大な工作機械をご覧いただきながら、昔の状況を古い写真や地図、図面などを使用し説明する。工業都市宇部を現出させた企業のルーツは何か。絶え間ない技術革新の過程で、どのような産業を派生させてきたかなど。

また、現在の生活に欠かせない石炭の安定供給のためにどのような努力をしているか、という説明の中で、



宇部興産機械(株)屋上から宇部地区工場群を眺望

近代化産業遺産の沖ノ山電車竪坑遺構を紹介する。これは、宇部の海底炭田のシンボルであると同時に、近代都市宇部の記念すべき産業遺産であることを伝える。

ちなみに、この遺産は、宇部興産創業百周年記念事業として改修された。国の登録文化財にも指定され、松などを植林し整備、記念碑も設置され、とても大事にされている。剪定や草刈りなども担当の方が行い、お客様が気持ちよく見学できるように心配りしていただいている。

続いて訪問する桃山配水計量室や

渡邊翁記念会館も、近代化産業遺産で、翁に縁のある施設である。特に、渡邊翁記念会館は、音響に優れたコンサートホール



近代化産業遺産の沖ノ山電車竪坑遺構

ルで、建築界の権威、村野藤吾氏の設計としても有名。最近では、映画「ALWAYS 続・三丁目の夕日」のロケも行われた。

ラストは翁の子孫が暮らす生家も訪問。昔の建物が一室残っており、翁の肖像画や書、米騒動の時の刀跡がある伊藤博文の書などを、子孫の方が、恐縮されながらも、親切・丁寧にご紹介してくださっている。

ツアーの実績

平成十九年度に行ったワークショップやモニターツアーの結果を踏まえ、平成二十年度から本格的にツアーを実施し、二千人以上の方に利用いただいている。

この中で、平成二十一年度は、募集型ツアーを三十二回催行し、五百

二人の参加があり、リピート希望は九一%だった。大会のエクスカーションや、旅行会社主催ツアーの一部に組み込んでいただいたもの、地元団体の研修などの受注型ツアーは、二十回催行し、六百四十五人の参加で、合計千四百四十七人の利用があった。

これも、地域の活性化、この地域を元気にしたいという趣旨に賛同し、協力していただいた地元企業やエスコーターをはじめ、多数の関係者のおかげと感謝している。受け入れの際も、説明、案内などが丁寧、親切なため、アンケート結果には、企業や産業観光エスコーターにお礼の言葉が多い。このような点で参加者の満足度が高いツアーが実施できることに關しても、「CSRが色濃く見えるまち」が現れている。

また、ツアーの中で休憩場所にも指定している洋菓子屋が、産業観光にちなむお菓子を作ったりと、新たな動きも生まれつつある。

なお、平成二十二年募集型バスツアーは、十二月六日まで、十八コースを三十八回、日帰り昼食付き、コースによっては、体験付きで、募集中(料金・六千七百円から八千八百円)。詳しくは、<http://www.csr-tourism.jp/>をご覧ください。

住民主体の川を生かしたまちづくり

盛岡市内の中心部を流れる中津川は、アユやサケなどの多種多様な生物が生息しており、古くから市民に親しまれている。NPO法人「もりおか中津川の会」は、この中津川を生かしたまちづくりを進め、自然環境の保全や、まちなかの活性化を目的に設立された。

今回は、NPO法人「もりおか中津川の会」理事、寺井良夫氏に、団体の活動について取材した。

きっかけ

団体の設立、活動のきっかけは、平成十六年に、盛岡商工会議所が創立八十周年記念事業として行った「盛岡の活性化」に関する論文の募集だった。まちなかを流れている中津川を盛岡市のまちづくりに活用すべきだと考えていた寺井氏は、川を生かしたまちづくり活動を提言した内容で応募し、最も評価の高い会頭賞を受賞した。

この論文を読んで、寺井氏の提言に賛同した人たちが集まって活動を始めた。市民活動が盛んな盛岡市では、中津川で活動する市民団体はいくつかあった。寺井氏たちは、平成十七年に内閣府の助成を受け中津川で活動する市民団体を集めて、中津川を生かしたまちづくりを進めるにはどうしたらいいかを話し合うワー

クシヨップを開催した。

また、話し合いだけではなく、実際に活動してみようということとなり、平成十八年三月、ワークシヨップに参加していた人たちが中心となって「もりおか中津川めぐみ感謝祭」を催した。イベント期間中、中津川で活動する市民団体を紹介する講演やパネル展示、まちと川を巡るツアーなどを行い、二日間で約千人もの人たちが賑わった。

ワークシヨップは一年限りの事業であったが、参加メンバーから「このままで終わるのはもったいない」という意見が出て、ワークシヨップに参加していた市民団体が集まり、平成十八年七月、「もりおか中津川の会」が設立された（平成十八年十一月、NPO法人認証）。

最初に行った活動は、中津川に架かっている十五の橋を掃除する「橋洗い」である。橋洗いは、橋をサイ

カチの実と川の水を使い掃除する活動である。サイカチの実は、水につけて手で揉むと泡が出るので、昔はこれを石鹸の代わりに利用していた。自然に存在するもので、環境にやさしい。

また、川の水は橋の上から長いひもをくりつけたバケツを投げて水を汲むという方法をとっており、参加者、特に子供たちが遊び感覚で楽しみながら掃除することができる。

寺井氏は「ただ掃除するのでは飽きてしまう。楽しく参加できる仕掛けがないと参加者は集まらない」と言う。橋洗いは、設立当初から年一回開催しており、小学生から年配の方まで毎回百人を超える人が参加している。

また、清掃活動以外にも中津川を活用したイベントも実施している。平成十九年にNHKで放映された盛岡市を舞台にしたドラマの中で、たびたび中津川が取り上げられた。この機会に、多くの人に中津川の魅力をもっと知ってもらおうと国や盛岡市などと協力し、川遊びイベント「どんと晴れ中津川」を開催した。

「どんと晴れ中津川」では、川に放したイワナのつかみどり、ペットボトルを使った魚取り、ゴムボート下り、水生生物観察会など、子ども

★ 団体プロフィール ★

設立年＝平成18年7月
設立・運営主体＝特定非営利活動法人
代表者＝川村 登
＜連絡先＞
〒020-0877
岩手県盛岡市下ノ橋町7-36
株式会社 邑計画事務所内
電話番号 019-653-1058
ホームページ＝
<http://www.u-keikaku.com/kawa/>



中津川沿いの道路に野の花を植える



橋洗い（水汲みとサイカチ）



どんどん晴れ中津川

中津川を生かして、市民活動や地域を活性化すると同時に、環境の保全を図る「もりおか中津川の会」の取り組みが、住民主体の川を生かしたまちづくりの一つのモデルケースになるとを期待したい。

業務第一課 ● 埴田新平

たちを中心とした川の中での遊びのほか、水辺でのオープンカフェや屋台村、野外コンサート、染め物流しなど、昼も夜も川で楽しんでもらうイベントを実施している。

これらの活動以外にも、個体数が減少している魚の産卵床づくり、野の花の植栽、川に生息する植物ツルヨシを使った和紙づくり、「中津川散策マップ」の作成、農産物の直売市の開催など、中津川を活用したさまざまな事業を実施している。

しかし、寺井氏は「中津川は、外からお客さんと呼び込むだけの魅力をも十分もっているが、今のままでは、まだ訪れてくれた方の高い満足を得られないと思う。一見、きれいで自然豊かな川に見えるが、昔と比べたら生き物の種類と数は格段に少ない」と指摘。その上で、「たくさん魚が泳ぎ、野の花が一面に咲き、カジカガエルが鳴いていたり、ホタルの姿を見ることができたりと、昔の中津川に戻れば、自信をもって外からお客さんと呼び込むだけの観光資源になり得るのではないか」と語る。

今後に向けて

「もりおか中津川の会」の活動を始めて、今年の七月で五年目を迎えた。現在抱える課題を尋ねたところ、

「リーダーシップのある代表、専門知識やアイデアと行動力のある会員、行政の理解があつてこれまで続けられた。また、活動していくなかで、いろんな人との輪が広がっていった。それがすごくありがたい。最初は数人の思い付きからはじまつ

て、今ではいくつもの企業と団体に私たちの活動を応援してもらっている。このことで活動の幅が広がっていき、さらに良いまちづくり、川づくりにつながるのではないかと語る。

また、これまでの活動を振り返って、「リーダーシップのある代表、専門知識やアイデアと行動力のある会員、行政の理解があつてこれまで続けられた。また、活動していくなかで、いろんな人との輪が広がっていった。それがすごくありがたい。最初は数人の思い付きからはじまつ

て、今ではいくつもの企業と団体に私たちの活動を応援してもらっている。このことで活動の幅が広がっていき、さらに良いまちづくり、川づくりにつながるのではないかと語る。

今後の展望について、「中津川流域の学校とは、『橋洗い』などを通じて協力関係を築いているが、今後はさらにつながりを強くして、中津川に興味や親しみを持つ子供を増やしていき、将来的には若い会員を増やしていきたい」と述べた。

かつて川は、地域住民の憩いの広場、洗濯などの生活空間、物流の拠点など多様な機能を備え、生活には欠かせない存在だった。

しかし、現在では、川は危険なものであり行政が管理するものとの認識が広がり、人々の生活から遠い存在となってしまう。

「五感」・「環境」・「暮らし」を

コンセプトにした活動 — 自転車を活用した地域の活性化 —

日本で最も大きい湖「琵琶湖」。滋賀県にあるこの湖は、豊かな自然や四季折々の水辺の表情を有し、近江地方のシンボルとして古くから多くの人に親しまれてきた。

今回は、琵琶湖の東に位置する彦根市を中心に、自転車を活用した取り組みや体感型のカフェを企画するなどさまざまな分野で活動を行っている特定非営利活動法人「五環生活」

を訪ね、代表理事の近藤氏、自転車を担当の竹内氏に活動状況や今後の方針を聞いた。

NPO五環生活の始まり

平成十四年九月に「ひこね自転車生活をすすめる会」が設立され、自転車利用の啓発促進を目的とした活動が行われていた。

また、それより前の平成十四年七月に設立された「近江中山道を楽しむ会」では、中山道旧宿場に残る歴史的文化的な体験メニューの調査およびその提供活動を行っていた。

さらに、滋賀県立大学の近藤研究室では、身体の手感を通して学ぶ環境学習ツールの開発やワークショップを行っていたが、それぞれがバラバラの分野で活動することに限界を感じていた。

そこで、近藤氏はこれら個別の活動をプラットフォーム的に集約して

交流・運営を行うことで、新しい視点を生み出す相乗効果を期待するようになった。

平成十八年七月に、近藤氏が中心となって、それぞれの活動を一つにまとめ、「五感」・「環境」・「暮らし」をコンセプトに、環境とのかかわりを持つさまざまなライフスタイルを、楽しみながら体験し社会に定着させていくことを目的として、特定非営利活動法人「五環生活」が設立された。

近藤氏は「色々な分野の人が集まることで、活動の幅も広がると期待した。また、学生もスタッフとして加わることで、実践学習の場の提供にもなり、人材育成になると考えた」と、設立当時のことを語った。

自転車タクシー「輪タク」

坂の少ない彦根では、自転車での移動が楽であり、かつ環境に優しい。さらに、城下町彦根の町並みを自転車に乗って観光することも可能である。このような背景から、五環生活では、さまざまなライフスタイルを提案していく活動の一つとして、彦根城周辺で自転車タクシー「輪タク」を平成十九年から運行している。この輪タクで使用されている「ベ

★ 団体プロフィール ★

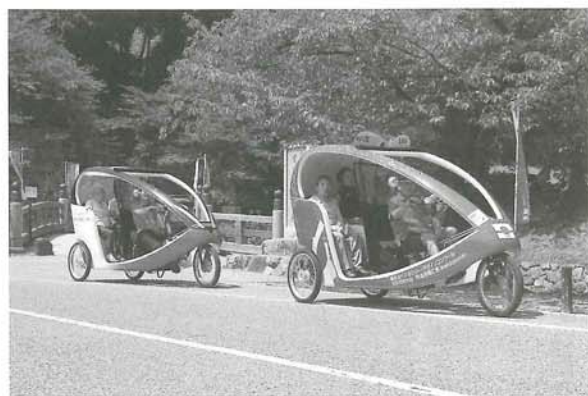
設立年＝平成18年7月
設立・運営主体＝特定非営利活動法人
代表者＝近藤 隆二郎
会員数＝17人
＜連絡先＞
〒522-0088
滋賀県彦根市銀座町1-4
電話 0749-26-1463



五環生活のメンバー



琵琶湖を眺めながらのサイクリング



彦根城周辺を走るペロタクシー

ロタクシー」とは、ドイツの首都ベルリンで一九九七年（平成九年）に「人と環境にやさしい交通手段」として開発された自転車タクシーである。現在ヨーロッパ各国で市民の新しい交通手段として活躍中。

日本では、平成十四年五月に京都で初めて運行を開始し、二十数都市（札幌、東京、京都、神戸、奈良、広島、那覇など）で導入されている。現在、五環生活は、滋賀県および彦根市からの助成と市民からの募金によってペロタクシー三台を保有している。

輪タクでは、タクシーサービスのほかに、ドライバーが観光客を乗せて、町並みや観光名所を説明しながら

ら案内するなどの観光サービスを行っており、地元の住民も彦根の名物として輪タクを応援している。

五環生活で自転車の取り組みを担当する竹内氏は「この輪タクの取り組みを観光のためだけとは考えていない。彦根における交通手段の一つとして提案していきたい」と、今後の考えを示した。現在、輪タクを観光用途のみではなく、病院と民家を結ぶ福祉タクシーとしての活用も試みているという。

琵琶湖×サイクリング

五環生活には、輪タクと並んで進めている取り組み「輪の国びわ湖」

プロジェクトがある。竹内氏によると、この地域では、昔から琵琶湖周辺でサイクリングを楽しむ人が多いそうだ。一日かけてサイクリングを楽しむには、琵琶湖一周が淡路島一周のどちらかというくらいだ。

この取り組みでは、彦根だけでなく広域的に行おうとのことで、五環生活だけでなく、他の地域で活動する個人や団体が加わり、「輪の国びわ湖推進協議会」が立ち上げられた。

協議会は、サイクリングで体を動かしながら琵琶湖の自然やその周辺の歴史文化を体験してもらうことを目的として、琵琶湖のサイクリングマップの作成や宿泊情報の提供、レンタルサイクルを行っている。

竹内氏は「この協議会は、これまで琵琶湖周辺でのサイクリング活動に熱心に取り組んできた人たちの協力によるところが大きい。広域で活動すると、色々とトラブルにあったときに現地までが遠いなどの弊害もある。しかし、協議会のネットワークがあることで迅速に対応できる」と、広域的な連携の利点を語った。

今後の展開

五環生活では、自転車に関する事業のほかに、カフェ事業やエコツアー

事業などの活動も展開している。

代表理事の近藤氏は「当初は、地域づくりに直接取り組むことはなかったが、多彩な事業活動を通じて、地域づくりにもつながる活動ができてきた。今後も、色々な分野の人達による協力や組織の広域的な連携によって、新しい考え、取り組み、サービスが創造できると思っている」と主張。その上で、「現状では、組織を存続するだけで精一杯だが、前向きに取り組みを続けたい。我々は常に何ができるかを考え抜かなければならないだろう」と述べ、今後も事業活動に積極的に取り組む考えを示した。

近年の健康志向により、サイクリングを始める人達が多くなっているという。日常では、自転車の通勤者が増えているし、休日などには、各地でサイクリングによる体験ツアーや観光ツアーが実施されている。

琵琶湖という大きな地域資源がサイクリングで活かされ、この地域が自転車による地域活性化の先進地として発展できるよう、大いに期待したい。

コンサルタント業務課

● 村上貴英

受け継がれる絆は地域の力

—嵯峨野舞台まつりの復活—

財団法人地域活性化センターは、地域のコミュニティが主体となって行うイベントを対象にして市区町村に助成する「地域イベント助成事業」を実施している。今回、助成を受け、「嵯峨野舞台まつり」を復活させた徳島県佐那河内村の事例について、同村教育委員会の安富圭司氏に報告してもらう。
(編集部)

独特の地域自治、嵯峨名中

佐那河内村は人口二千八百人、徳島県の中東部に位置する同県唯一の村である。古くから農業を基幹産業として栄え、現在では全国ブランドに成長した「ももいちご」や、県の特産品である「すだち」をはじめとする数多くの農産物を生産し、全国

の市場へ供給している。

村は、三つの地区に分かれたそれぞれの地域で、現在も他に誇れる「講中(こうじゅう)」「常会(じょうかい)」「名中(みょうちゅう)」という地域コミュニティが大切に継承されている。

これらは、村の自治の礎であり、単に行政的な役割を担うだけでなく、伝統文化継承や地域の親睦

機能も同時に果たしており、地域の心と絆を紡ぐ独特のコミュニティを形成している。

嵯峨名中は、嵯峨地区(十一常会百八十一戸六百五十八人)の住民で組織し、各常会の代表者らによる予算委員会を設け、独特な地域自治を行っている希少な地域である。

祭事のほか地域防災や里道補

地域イベント助成事業の概要

【概要】

地域のコミュニティが主体的となって、地域特性、地域資源を創意と工夫により有効に活用していると思われる地域イベントへ助成し、地域社会の活性化を図る。助成対象団体は市区町村。助成金額は100万円が上限(助成率は助成対象経費の100%以内)。交付団体は平成21年度に55団体、22年度も55団体を予定。

【問い合わせ】

業務第2課
電話番号 03-5202-6137

佐那河内村教育委員会 ● 安富圭司

修の補助などを決定するため、年二回の予算ヒアリングが行われる。さらに、地域が行う諸事業の調整や問題解決を図るなど、活動分野は多岐にわたっている。

また、現在も一年間の運営予算を戸数割りにして、年貢として集めているほか、名中に属している人の家が火事で被災したとき、嵯峨名中が再建するという風習も残っている。

地元学から見た、心の財産

佐那河内村は平成十九年度に「地元学でいきがいづくり調査事業」で、村全域の地域コミュニティを調査した。

調査を進めていく中で、昭和三十年ごろには野舞台を中心とする娯楽文化が村内各地区で醸成され、当時、住民の中には家族全員が役者を務めて大衆演劇を披露していたなど、独自の芸能文化が広がっていたことが

判明した。

特に嵯峨地区では野舞台を中心に、地域自ら作り出した娯楽が、地域を育んできた歴史とともに、地域共有の心の財産として残っていることが分かった。

嵯峨地区の中心には嵯峨天一神社があり、境内には昭和三十二年ごろまで、立派な野舞台があったそう。その野舞台は、嵯峨天一神社の神木を利用して建てられた。屋根は茅葺きで風格があり、本堂から斜めに向かって花道が作られていた。舞台には迫り出しの仕掛けや襖絵などがたくさんあり、嵯峨野舞台の存在は秀逸だったという。

「野舞台か？なつかしーのお」「有名な旅役者が来てくれよった」「まさやんが芝居好きで、よう段取りしよったわー」。

これらは、数年前、嵯峨名中代表十四人(六十代〜七十代)が集まったときに出た言葉である。

野舞台での催しは、嵯峨地区だけでなく村全体が心待ちにしていたそうである。

その催しを企画運営していたのが、先人の嵯峨名中の代表たちや地域の芸達者たちであったが、昭和三十三年ごろ、当時の嵯峨名中の総意で解体され売却されたという。



ドラムパフォーマーの大窪さん

それを知る嵯峨名中代表の一人が静かに熱い思いを語っていた。

「あのときみたいに、嵯峨野舞台を復活させたいのお」。

この一言から、嵯峨野舞台は復活へと動き出した。

しかし、嵯峨名中だけでは、なかなか一步を踏み出すことができなかった。このため、平成二十年度、地域づくりNPO「大川原せーびんぐネットワーク」と連携し、ワークショップなどの実施から始めた。

地域の思いをカタチに

地域の歴史や代表たちの思いを地域全体に伝えるために、さまざまなワークショップを実施した。

中でも一番メッセージ性が高かったのは、即興演劇「プレイバックシアター」というワークショップである。これは地域に対する嵯峨名中代表たちの熱い思いや思い出をコンダクターが聴き出し、アクターが即興で

演じて表現するというものであった。

その結果、嵯峨野舞台の復活を望む人たちの期待と機運が高まり、財団法人地域活性化センターの行う地域イベント助成事業の助成金を得られたことから、五十年ぶりに嵯峨名中が手掛ける「嵯峨野舞台まつり」が復活することになった。

その後は、「昔やんりよった、人形浄瑠璃ははずせんのお」「秀美んとこの息子は、太鼓がすごおて海外で活躍しよるらしいぞ」など、代表たちが集まれば地域の情報とアイデアには困らなかった。

嵯峨野舞台まつりには、人形浄瑠璃をはじめ、琴や尺八の邦楽、日本舞踊、阿波踊りにエイサー太鼓など地元縁のある方々が出演した。中でも、地元出身でニューヨークを拠点に活躍するドラムパフォーマー



野舞台の観客席

マーの大窪研二さんの出演や、五十年前の嵯峨野舞台で地元の唄を披露していた富長シマノさん(93)の独唱などが実現した。

同時に、当時の伝統を今に伝えようと、昔行われていた子ども相撲の復活や竹とんぼづくりなども実施した。そして、当日は村内外から予想を上回る人々が訪れ、大成功のうちに幕を閉じた。

七十代の来場者からは「懐かしくて若返った。寿命が延びたわよー」など嵯峨野舞台を懐かしむ声が寄せられ、他方では昔遊びに興じる子どもたちの楽しそうな笑顔が印象的だった。

そしてなにより、企画運営していた嵯峨名中代表たちの最高の笑顔と達成感に満ちた顔が今でも忘れられない。

受け継がれる絆は、地域の力

地域高齢者の思い出の中にあつた「野舞台」。それを復活させた嵯峨名中代表たちも高齢者であるが、そこには年齢を感じさせない力を感じた。

また、このまつりから、地域内で共有している歴史や思いこそ、地域コミュニティを紡ぐ礎であることが知った。さらに、年齢に関係なく少しのきっかけがあれば、誰もが地

域に活力を生む人材となり、自らボジティブに活躍できる場を自発的に創り出すことができる地域力を備えていることが分った。

嵯峨名中代表たちが野舞台を復活させたことは、地域社会に対して先人たちが培ってきた地域の大きな絆や歴史が残っていくという宝である。そして、誰もが地域の役割を担うことができる豊かな地域社会を継承していくという熱いメッセージとなった。

地域の高齢者の小さな思いから始まった今回の事業。

その小さな思いに共感することから生まれた自発的な力。

その力が、村全体を巻き込むほどの活動に発展したプロセスを目の当たりにして、過去に醸成された「結び合う社会」が持つ、自発的で創造的な地域コミュニティこそが、誰もが心豊かに安心して生きていくことができる居場所である。さらに、深い歴史を刻みつづける地域が身近にあることを再認識し、結び合う社会の創造に関心を持つことから、豊かな地域づくりが始まると感じた。

今年も嵯峨名中代表たちが集まり、みんなの熱い思いが詰まった多世代交流イベントが嵯峨野舞台で開催される予定だ。

全国ゆかりの地ネットワーク 地域づくりフォーラム

―平城遷都1300年祭・奈良―

二〇一〇（平成二十二）年は、わが国の本格的な首都「平城京」が誕生してから千三百年目にあたる。これを記念し、平城京誕生の地である奈良県を中心に、平城遷都1300年祭を開催している。

平城京の時代には、地方から都へ多くの物産が運び込まれ、人的な交流も生まれた。それに伴い、都の文化が全国に広がっていった。

平城京にゆかりがあつて、古都・政庁・万葉集・遣唐使・食・国分寺・東大寺大仏造立関連などにより、積極的に活動している地域づくり団体間の交流、連携を促す機会として、「全国ゆかりの地ネットワーク地域づくりフォーラム」を、平城遷都1300年祭で盛り上がっている奈良の地で開催する。

①フォーラム（八月二十九日（日）十三時開場、十三時三十分開演）

【場所】かしはら万葉ホール（奈良県橿原市小房町十一番五号）

●オペラ「万葉集―明日香風編―」

音楽…千住 明

指揮…大友 直人

演奏…大阪フィルハーモニー交響

楽団

合唱…関西二期会

●基調講演「文化で創る日本」

講師…中西 進

奈良県立万葉文化館館長

②懇親交流会（八月二十九日（日）十八時〜）

【場所】ホテル日航奈良（奈良市三条本町八一〜）

全国ゆかりの地の地域づくり団体によるパフォーマンス披露等

③平城遷都1300年祭平城宮跡会場見学（八月三十日（月）九時〜）

大極殿・朱雀門等

【問い合わせ】（社）平城遷都1300年記念事業協会広域事業室

電話0742（26）0752



中西進・奈良県立万葉文化館館長

編集部より

6月号より、地方自治体やまちづくり団体のイベント情報、政策を紹介する「地域トピックス」のコーナーを設けております。

このコーナーは、自治体、まちづくり団体などの皆様から提供いただく記事と、編集部執筆による記事とで構成します。

記事が集まり次第、順次掲載となりますので、自治体、まちづくり団体の皆様にはぜひ編集部まで投稿をお願いいたします。

記事の字数は、イベント関係であれば八百字程度で、写真や図なども掲載。提供いただいた情報は、原則、原文に沿って掲載いたしますが、PRの内容やイベントの時期などで掲載できない場合もありますのであらかじめご了承ください。

また、地域づくり、活性化などの政策関係を紹介する記事であれば、一ページ（千二百字程度）、二ページ（二千四百字）のスペースを設けます。話題性の強い記事として、「北から南から」の欄などに掲載します。記事形式でなくても情報提供という形でもかまいませんので、編集部にご相談ください。

編集部も過去の特集テーマに関係するイベントなどを記事化してまいります。

【連絡先】

地域づくり編集部

アドレス

harada@jcrd.jp

あるいは

koga@jcrd.jp

電話 03（5202）6139

ファクス03（5202）0755



表紙掲載の「ささら獅子舞」より（小形又男撮影）



気仙沼市長 ● 菅原 茂

世界に羽ばたく産業のまちへ

宮城県の北東部に位置する気仙沼市は平成十八年三月三十一日、旧気仙沼市と旧唐桑町との新設合併により誕生し、平成二十一年九月一日には本吉町を編入合併、新たな自治体として歩み始めたところである。

市の東部は太平洋に面し、素晴らしい景観を有するリアス式海岸を形成しており、陸中海岸国立公園や南三陸金華山国定公園などの指定を受けている。

また、三陸沖の好漁場を控える気仙沼港は、東北最大の有人離島である大島を湾口に抱き、四季静穏な「天然の良港」。さらに、特定第三種漁港に指定され、多くの遠洋・沖合漁船の船籍港として、全国屈指の水揚げ実績を誇っている。

このように本市は、優れた海洋観光資源を有するとともに、サンマやカツオ、フカヒレ、カキなど、新鮮な魚介類を中心とした「食」に彩られた日本有数の漁港として全国的に知名度が高く、全国に先駆け「スローフード都市」を宣言するなど、水産と観光を地域経済の柱に発展してきた。

私は、去る四月二十五日に執行された市長選挙において、市民の皆様の温かい御支援により、新気仙沼市の第二代市長として、市政運営に携わる機会を与えていただいたところである。

私は前職である代議士秘書時代から市長選を通じ、市民の将来への不安を取り除き、市民福祉の増進を図ることが重要と認識している。中でも、近年、国際的な漁獲規制の強化やデフレ経済下での魚価安などにより、基幹産業である水産業が低迷し、その影響が食料品製造や造

船造機などの関連産業に波及するなど、厳しい状況にあることから、市民生活との関わりの深い地域経済の活性化を最重要課題と捉えている。

当面、地場産業の建て直しを図る観点から、気仙沼市の優れた産業集積である漁港機能の維持・強化やさらなる漁船誘致により水揚げ高の増大を図るとともに、品質・衛生管理の充実による安全・安心な生産体制の確立、高付加価値化などによる食品製造業の一層の振興と、それを関連産業に伝播させるための取り組みを進めていく。

また、企業誘致や第一次産業と第二次、第三次産業との結び付きの強化による新たな産業の育成に努めるとともに、新鮮な魚介類を中心とした「食」や優れた技術、サービスなど、地域ならではの数多くの資源を「気仙沼」の知名度を生かし、「気仙沼ブランド」として、国内にとどまらず世界のマーケットを相手に広い視野で売り込みを図る。

これらの取り組みにより雇用環境の改善や市内総生産のプラス成長につなげたいと考えている。

さらに、食料供給基地としての機能向上や、交流人口の増大による活性化に不可欠な社会基盤である三陸縦貫自動車道や大島架橋の整備促進運動にも積極的に取り組む。これらとともに、事業仕分け等の手法を取り入れながら行財政改革の徹底により財源の確保を図り、各般にわたる施策を展開したいと考えている。

以上により、私が市長選に当たり掲げた目標である「世界に羽ばたく産業のまち」「日本で一番住みたいまち」の実現を目指す所存である。



富山県



剱岳越しに見る富山平野と霧に霞む富山湾



(社)富山県観光連盟 076-441-7722
ホームページ <http://www.info-toyama.com/>

手前みそ
ですが…

兵庫県

丹波市

139

豊かな自然、歴史、文化を育む
魅力ある都市へ



■江古花園

丹波市は、平成16年に旧氷上郡6町（柏原・氷上・青垣・春日・山南・市島）が合併した新しい市。兵庫県の中央東部に位置し緑豊かな自然にあふれ、平成18年には、1億4千万年前の草食恐竜（ティタノサウルス系類）の化石が発見された人口約7万人、面積493.28km²の都市である。

この地方の特徴の一つが霧。秋から春先まで続く「丹波霧」は、丹波の自然に大きく影響を及ぼしている。

観光の中でも花は見どころ一杯だ。カタクリの花の群生（丹波市氷上地域）は、日本の南限とまでいわれ丹波の春を告げる可憐な薄ピンクの花畑である。続いて、長さ1メートル以上も伸びる九尺ふじ（丹波市市島地域の白毫寺）、30万本のひまわり（丹波市春日地域）、その他、各地域で見られる蓮。そして、秋になれば高源寺、高山寺、円通寺、石龍寺などで楽しめる紅葉で市内は紅一色に染まる。

平成18年は、丹波市が揺れた。恐竜化石の発見である。この化石のレプリカやクリーニング作業が見られる「丹波竜化石工房」（12月リニューアル予定）、恐竜化石発見地、そして、その駐車場には化石発掘体験のできる「元氣村かみくげ」がある。

特産品は、丹波大納言小豆。大粒で薄皮な上に小豆全体に美しい光沢があり、煮詰めても型崩れせず糖分が多い。「大納言小豆」の由来は、大納言は殿中で抜刀しても切腹しないですむということから、煮ても割れない小豆を「大納言小豆」と名付けられており、丹波市が発祥の地である。この最高級ブランドの大納言小豆は京都や、丹波の和菓子に利用されている。また、丹波黒大豆、丹波栗、丹波山の芋（霧芋）が丹波特有の霧深い気候とは切っても切れない関係だ。

丹波市は、観光誘客に力を注いでいるところで、メディアを使った情報発信（ラジオ関西、サンTV、神戸新聞、観光情報誌『大人組』）等に努め、豊かな自然、歴史、文化を育んだ魅力あるまちづくりを目指す。



■姫ポタル



■円通寺



■興禅寺



■独鈷の滝



■九尺ふじ



■カタクリ



丹波竜のすーたん
■丹波竜のちーたん

地域活性化フォーラムin愛知 アートでつくる地域の未来～文化芸術が地域をひらく～

愛知県では、3年に一度の国際芸術祭「あいちトリエンナーレ2010」が8月21日から10月31日まで開催され、愛知から世界へ文化芸術の新たな発信が始まります。

そこで、愛知県と地域活性化センターは今年度、「アートでつくる地域の未来～文化芸術が地域をひらく～」と題して、「地域活性化フォーラムin愛知」を共同で開催します。

成熟した社会を迎える中、産業面の活力だけでなく文化芸術などのソフトパワーを高め、魅力ある地域づくりを行っていくことが必要とされています。

基調講演では、洋画家の城戸真亜子氏に「五感を刺激する街づくり」と題し、地域の魅力向上のために、地域固有の文化芸術資源等を活かした地域づくりへの取り組み等についてご講演いただきます。

続くパネルディスカッションでは、この分野で著名な方々に、文化芸術を活かした地域づくりへの取り組み等について、意見を交換していただきます。

○日 時：2010年10月1日（金）13：30～16：50

○会 場：名古屋芸術創造センター（名古屋市中区葵1-3-27）

○共 催：（財）地域活性化センター、愛知県

○定 員：450人（先着順）

○参加費：無料

○プログラム

■基調講演

「五感を刺激する街づくり」 城戸真亜子（洋画家）

■パネルディスカッション

コーディネーター：吉本光宏（ニッセイ基礎研究所芸術文化プロジェクト室長）

パネリスト：浅井慎平（写真家・大阪芸術大学大学院教授）

大谷燦（NPO法人 DANCE BOX 代表）

建島哲（国立国際美術館長）



平成二十一年度の様子

【お問い合わせ・お申込み先】

（財）地域活性化センター 企画部情報サービス課

TEL：03-5202-6135 FAX：03-5202-0755

詳細は、「地域づくり百科」（<http://www.chiiki-dukuri-hyakka.or.jp>）をご覧ください。

地域づくりコーディネーター研修会を 開催します！

1. 日時

2010年8月30日（月）13：30から
8月31日（火）12：55まで

2. 場所

ルポール麹町（東京都千代田区平河町2-4-3）

3. 内容

地域づくりコーディネーターのスキルアップ
とネットワークづくりのための研修会

4. 対象

各都道府県の地域づくりコーディネーター
各都道府県においてコーディネーター的役割
を果たしている人

各都道府県協議会担当者など

5. 費用 無料（交流会参加の場合は有償）

6. 定員 70人（定員になり次第、締め切りとさせていただきます。）

【問合せ先】研修交流課 03-5202-6134

7カ国の農村女性政策担当が研修＝ふるさと情報プラザ ～東京の自治体アンテナショップで“日本の地方”体感！～

ふるさと情報プラザ（東京都千代田区有楽町）は、平成22年6月28日、（社）農山漁村女性・生活活動支援協会が実施する研修「農村女性能力向上」（JICA委託事業）を受け入れました。アフガニスタン、アルバニア、ブルキナファソ、インド、ナイジェリア、タジキスタン、イエメン7カ国の農村女性政策担当官が研修に参加し、プラザ内で自治体アンテナショップ、農村女性と起業、地域情報の発信についてレクチャーを受けました。質疑応答タイムでは、次々と質問が出て予定時間を超え、活発な意見交換が続きました。

その後、銀座、有楽町のアンテナショップの視察に出かけ、北海道どさんこプラザ（北海道）、おいしい山形プラザ（山形県）、銀座わしたショップ（沖縄県）を訪れました。施設や地域産品の説明を受け、ショッピングや飲食を楽しみ、都心にしながら日本の地方を体感していただきました。



ふるさと情報プラザでのレクチャー



アンテナショップの視察

8月

★日本橋プラザビルイベントスペース

- 8月2日(月)～3日(火)
華やいで大阪・南泉州観光キャンペーン推進協議会(大阪府)
- 8月26日(木)～27日(金)
利根郡片品村(群馬県)

★有楽町ふるさと情報プラザ

テーマ:「人と地球にやさしい旅」

- 8月4日(水)～6日(金)
『香川・瀬戸内の暮らしと物産フェア～オリーブ製品のお届けもの～』
香川県
- 8月10日(火)～13日(金)
『住んでよく 働いてよく 訪れてよい村 沖縄恩納村物産展』
恩納村(沖縄県)
- 8月16日(月)～18日(水)
『とれたて船橋・自然からの贈り物』
船橋市(千葉県)
- 8月19日(木)～20日(金)
『疲れたあなたにビタミンアイ 秀麗富嶽十二景写真展～健康とともに～』
大月市(山梨県)
- 8月24日(火)～25日(水)
『今残したい片品の景観と食』
片品村(群馬県)
- 8月26日(木)～27日(金)
『新鮮! 美味しい! ハケ岳高原・原村からのくりもの』
原村(長野県)
- 8月30日(月)～9月2日(木)
『たかはら山麓水街道フェア2010』
栃木県



9月

★日本橋プラザビルイベントスペース

- 9月6日(月)～8日(水)
高山市(岐阜県)
- 9月13日(月)～15日(水)
佐久広域連合(長野県)

★有楽町ふるさと情報プラザ

テーマ:「食欲の秋 故郷からのおすそわけ」

- 9月6日(月)～10日(金)
『聖なる参詣の道 世界遺産熊野古道伊勢路・東紀州観光PR展』
三重県
- 9月13日(月)～15日(水)
『「笠間の秋をまるかじり」～茨城県笠間市観光PRと物産市～』
笠間市(茨城県)
- 9月16日(木)、17日(金)
『ようこそ! ミルク王国へ～那須高原ミルク街道フェア2010～』
栃木県
- 9月21日(火)、22日(水)、24日(金)
『関東の清流・神流川の魅力発見! ～冬桜と紅葉と清流の味覚をお届け』
神川町(埼玉県)
- 9月28日(火)～30日(木)
『見ごろ! 食べごろ! きっと行きたくなる魅惑の塩竈』
塩竈市(宮城県)

(写真)

- 1 6月21日(月) 東根市(山形県)
- 2 6月23日(水)～25日(金)「道の駅」許田やんばる物産センター 名護市(沖縄県)
- 3 7月8日(木)、9日(金)「今年の夏は小田原に行こう! 一日帰りで楽しむ! 泊まりで満喫! ？」小田原市(神奈川県)
- 4 7月13日(火)、14日(水)「今年の夏は安らぎの郷で! 兵庫・但馬(たじま)・夏ツーリズム」兵庫県

【編集後記】

▼今月号で特集した「コミュニティ・レストラン」が全国各地に広がっています。地域コミュニティの拠点として住民に愛着を持って利用されているところがあるようです。地域において有効な再生策、活性化策の一つでも欲しい中、そのモデル事業としてさらに発展するよう期待しています。

▼7月中旬、東京・新宿の映画館で、商店街活性化を題材にした映画「しゃったあず・4」(畑中大輔監督、平成二十一年)を観ました。新潟県十日町市の商店街を舞台に、脱サラした酒屋のため息子が一念発起し、「シャッター通り」商店街の活性化に乗り出すというストーリー。映画後半、必死になって商店会長らに協力を求める主人公の姿がユーモラスに描がられています。

▼地域、商店街の再生、活性化に取り組む関係者には、まず、やる気、元気が必要です。「しゃったあず・4」は、こうした関係者に元気になるようエールを送った作品のようでした。地域づくり編集部も同じ気持ちです。そこで、9月号の特集テーマは「ICTを活用した商店街活性化」(仮称)で、先進的な商店街の取り組みを紹介いたします。

▼「生物多様性」関連を特集した四月号で、基調論文を執筆いただいた名古屋大学大学院の香坂玲准教授から、「中小企業・環境経営―地域と生物多様性―」(共著)と題する本が届きました。中部・東海地方の中小企業の環境・CSR活動や名古屋商工会議所の環境行動計画が掲載されています。十月の生物多様性条約第十回締約国会議(COP10)の名古屋開催が迫る中、関連情報の提供に多謝。(古閑)

【9月号予告】

特集II ICTを活用した商店街活性化(仮)

地域づくり8月号

2010年8月1日発行 編集・発行=財団法人地域活性化センター

東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル13階 電話03-5202-6131(代) <http://www.chiiki-dukuri-hyakka.or.jp/> 印刷・製本/株式会社丸井工文社

法律で許可された場合以外に、本誌からの無断転載を禁止します

落丁・乱丁はお取り替えます。情報サービス課(03-5202-6135)まで、ご連絡下さい。

歳月を越えて たどりつくところ。

ひとしずくずつが集まって流れになるように。

一人ひとりの夢が集まって大海原級のパワーになります。

行きつく先は、身近な暮らしの快適さ。そして、皆さまの笑顔です。

宝くじの収益金は、身近な街づくりに活かされています。



宝くじの収益金は、
身近な街づくりに役立っています。

当せんはしっかり調べて、しっかり換金。



財団法人 **日本宝くじ協会**

<http://www.jla-takarakuji.or.jp>