

地域における社会資源としてのコミュニティレストラン

倉橋 果萌（福祉学科2年）

はじめに

社会資源とは、ニーズを充足する目的で使用する制度・サービス・諸施設、家族・友人・ボランティアなどを総称するという。特にソーシャルワークにおいて、利用者（クライアント）が問題解決のために動員する手段やツールをさす。

本稿では、ソーシャルワークにおける社会資源としてコミュニティレストラン（以下コミレス）を活用すること、加えてコミレスと地域が与え合う相互作用を検討したい。

コミレスはコミュニティカフェとも言われ、「食」を核にしたコミュニティ支援を目的とする、地域のコミュニティビジネスとしてのNPOの事業モデルという社会的意味を持っている⁽¹⁾。地産地消やエコクッキングといった理念を実践しながら地域に寄り添い、主に共食の場として展開されている。

1. 「クッキングハウス」の活動を例に

東京都調布市にある「クッキングハウス」は、コミレスの中でも比較的活発に活動している。精神しょうがいを持つ方々の居場所として、また地域に開かれた市民交流の場として、1987年10月に精神科ソーシャルワーカーの松浦幸子さんによって創設された。当初よりも規模が大きくなり、心病む人々がいきいきと自己表現できる場として現在も全国から注目を集めている。

コミレスのテーマタイプはその地域のニーズによって多種多様で、ひとつに絞ることは難しい。いくつもの目的を同時に果たしている場合が多いが、あえてクッキングハウスに主な役割を当てはめれば障害者就労支援型のモデルとして見ることができる。精神保健福祉と地域福祉が会おう場としての立派な社会資源である。

このクッキングハウスの取り組みを例に、クライアントが地域資源としてコミレスを活用するメリットを紹介していく。

第一に挙げられるのは、気軽に利用できることとバックの主体が明確であるという安心感だろう。相談室の中で行うグループワークのような堅実な雰囲気ではなく、レストランという形態をとるため敷居が低い。ちなみにクッキングハウスには個別相談室も付いている。また政府や自治体から認証を受けたNPO法人から提供される

ので、誰でも安心して利用することができる。

更に、クライアントが地域の中の自分を自覚する場として活用することができる。クッキングハウスでは精神しょうがいを持つ方がスタッフとして働き、スタッフではないけれど当事者の方、そして地域の方が顧客として利用する。一般的なレストランとしての役割を果たしながら、地域と当事者を繋ぐ接点の役割も担っている。

加えてクッキングハウスでは、就労して自分が必要とされている、自分が作った料理を喜んで食べてくれる人がいるという達成感が自信になり、心の病の治療となる。私は先日、月1回開催される公開紹介会に参加させていただいた。その際に当事者の方々の口から直接、「この場所があって良かったです。クッキングハウスのために頑張ることは私の喜びでもあります」という趣旨のことを聞いた。

地域に開かれたコミレスとして様々な役割を果たすクッキングハウスは、ソーシャルワークにおける地域資源として模範的な取り組みをしていると言えるだろう。

2. 活動内容の違いからみるコミュニティレストラン

石川県加賀市の山代温泉街に、NPO法人はづちをが運営する「はづちを茶店」がある。このコミレスは町おこし型である。はづちをは高齢者生きがい活動や地域文化向上のための環境提案事業などを手がけており、その取り組みのひとつである。

私が行ったときは、加賀ご当地グルメ推進協議会によりプロデュースされた「加賀パフェ」があった。これは食材（野菜、温泉卵、ボン菓子等）だけでなく器類にも地産産（伝統工芸の山中漆器&九谷焼）に拘っていることが大きな特徴であり⁽²⁷⁾、観光戦略のひとつというだけではとどまらないくらいに昨年度は大人気だったという。地産地消がコミレスの理念にあるが、器まで地産というのは粋である。ちなみにはづちを茶店オリジナルのメニューにも九谷焼の器や山代温泉街のご当地食材が使われており、地域資源を上手に活用しながら地域食文化を伝承していることがわかる。地産地消を進め、循環型社会作りへの取り組みを見事に実践している。

2007年9月～2010年3月までNPO法人せたがや子育てネットが運営していた「コミュニティカフェぶりっじ」は子育て支援型のカフェで、保育スペースも併設されていて、予約すれば一時保育も利用できた。もちろん子連れでなくても入れた。

保育園や認定こども園のような形態ではなく、児童相談所のようにでもなく、気軽に利用できる子どもと親のための居場所といった雰囲気だ。母親同士の地域や子育ての情報交換もでき、母親たちによる自主経営サロンのための場所も提供している。また店内には子育てに便利な情報の冊子やポスターが置かれたコーナーもあり、地域における子育てをスムーズに進めるための社会資源として、たくさんの人に利用されていた⁽³⁷⁾。

東京都東久留米市の滝山という場所にあるコミレス「いっぼの台所」では、小規

模ながらしっかりと地域との関係が機能している。高齢者の孤食を防ぎ、自然食を食べて健康増進に役立てていただくという目的の通り、混んでいる日のピーク時は15席しかない店内がほとんど年配の方々で埋まる。認知症や生活習慣病の予防に、また小さい店内で自然に会話が生まれる場として、地域のニーズに添えている。

私が行った日は、社会福祉協議会の方や全盲の方、違うNPO法人の方や子連れの方なども見えた。ベビーカーの客は、他の人が移動してでも広い席を空ける。カウンターで食事をしていると、隣の人から話しかけられる。NPO関係のものから近所の学校のボランティアまで、幅広いジャンルの張り紙が大量に貼られている。全盲の方のランチは、スタッフが直接運び、「3時の方向にサラダ、6時の方向に…」と説明する。普通のレストランとの違いは、こういった点により特徴付けられている。

他の人のために席を空ける行為は、ただ食事の場を受け身で提供してもらうのではなく、一緒に作り上げているという意識があって行うのだろう。壁の張り紙の多さは、アットホームな地域の掲示板のような役割とも言える。スタッフのきめ細かい配慮は、2人のスタッフの目が15席の店内に行き届いていることの証明だ。

いっぽの台所は高齢者の共食と健康増進を推進するという目的の他に、地域の輪作りの場としても最適な社会資源である。

結びにかえて

以上、社会資源としてコミレスが持つ機能とその地域における作用を検討した。コミレスそのものが物理的に機能的に果たす役割も重要だが、コミレスにおける人間同士の相互作用こそが最も貴重な社会資源だと言いたい。福祉を考える際に重要な概念であるホスピタリティが感じられ、常に地域の特色や人の体温があるレストランがコミレスである。

福祉と食文化が出会う場所として、また生きるために必須である「食」を通して人と人をつなぐ場所として、多様な役割を担うコミレスにぜひ一度足を運んでみてほしい。

参考図書・資料

- (1) 世古一穂 「コミュニティ・レストラン」3頁 2007年 日本評論社
- (2) 加賀ご当地グルメ推進協議会 加賀パフェパンフレット2017年版
- (3) WAC (社会福祉法人 長寿社会文化協会)「コミュニティ・カフェをつくろう!」2007年 学陽書房