

モデル事業名	わたし発・未来を創るつながり弁当「こらぼ」事業
活動団体名	特定非営利活動法人 摂津市人材サポート・ビューロー
ホームページ	http://www.npo-ssb.com
所属/ 担当者名	代表理事 北川照子
連絡先	06-6382-1124 k-teruko@nike.eonet.ne.jp
活動地域	大阪府摂津市内全域

● **活動地域の概要** 大阪都心部から北東約10kmに位置し、比較的交通の便利なところではあるが東は高槻市、北は茨木市、西は吹田市、大阪市、そして南は淀川をはさんで寝屋川市と守口市に接し、L時型の15平方キロメートルの小さな市である。現時点では、人口83,637人の小さな市である。高齢化率は、19.8%で、平成26年24%代に推移すると予測される。生産人口は66.0%で人口比率では、比較的若い層が多いと考えられるが、生計中心者の仕事内容が不安定雇用者層が27%と高い。これらを見ると決して将来は安定とは言い難い面も多々ある。



事業推進部会を立ち上げ
企画検討会の開催



都市化で農業は衰退している
農業の再生が必要課題でもある



人材募集チラシ

● **活動地域の課題**

大都市に接近している当市ではあるが、市民の考え方は、村形で街づくりにしても行政主導が当たり前という中で街づくりが推移している。最近になって行政は初めて「市民と協働」を総合計画にも提唱した。高齢者の有病率の高さを抑制する意味も含めて「元気な高齢者」を福祉の担い手にするのが私たちのコンセプトである。その為のシクミづくりの必要性から、この事業を手がけてみることにした。退職後の人生、成長した子どもたちのお荷物にならない人生を再び社会貢献が出来ればという人は男女を問わず潜在的に埋もれている。「地域福祉実態調査」では、地域活動をやりたいがどうすれば良いか分からない。活動にも全くの無報酬では続かないという人が20%いる。やる気の人たちを集めて高齢者や障害者、地域の大学、企業、農家さん達も巻き込んで市民活動の担い手づくり、人材養成の機運を広める。

● **活動の内容**

(全体) 超高齢社会を自分自身の課題として、第2の人生を社会貢献の言う形で、今までの経験を活かし、同じ思いを持った仲間とつながり有意義な街づくりに参加して地域との融和を図り、元気な高齢者が活動費や交通費程度はコミュニティビジネスとして受益を得ることで益々活気のある街を創出する。地域の農家さんとの連携で地産地消をできるだけ取り入れ、過疎化した農業の再生をも視野に入れ、安心と安全を心がけ、食材の旬と栄養を考え合わせ、手づくりの味が自慢の弁当をつくり、薄利多売で「作る人は調理する楽しさを生きる力に」「食べる人はおいしく食べてご馳走様の心を豊かに」をモットーとした「こらぼ弁当」を地域に根ざし街づくりの一環とする。

そのためには、多様な主体との連携・協働を図る。行政、大学、障害者施設、高齢者団体等、横断的なつながりを重視した、食の工房をつくる。将来的には行政にはたらしかけ、現行は給食会社への委託業務を市民の手で作る「福祉政策」への進出を計画している。

(直近1年間の進捗など)

- ①21年12月 調理スタッフ募集34名の応募があり、最終24名でスタートとした。4回の研修会を実施した。
- ②人づくりと併行して調理の厨房を手直しして、器具等の準備や食材の仕入れルートの確保のため産地へ交渉する。
- ③アンケート部会を設置して、食の工房立ち上げのため、市民のニーズを把握する意味で60歳以上の方100名にアンケートを実施。聞き取り面談式で、集計と分析は大阪薫英女子短期大学の協力をお願いした。このアンケートは他のNPO団体や老健施設、市民活動団体等にも呼びかけ協力をお願いした。
- ④24名のスタッフが10回にわたり、調理実習を開催して個々人の持ち味を活かしながらも一定の共通の味を出すのには、難しいものがあつた。
- ⑤6月準備期間は非常に短かったが店舗、厨房の関係もあり急ぐことになり、弁当作りを開始した。真夏の暑さで産地からの野菜が不足した。しかし弁当は次第に手作りが好評で人気が出てきた。現在ではスタッフの方も大分慣れて夫々か意見を出し合い元気に頑張っている。

● 活動の成果

・全体

(活動の成果、地域内での反響・効果及び周辺への波及効果等について記入)

この事業を開始して一年が経過した。調理スタッフは当初から見ると半分の方が現在も続けている。高齢者が多いのであまり無理ができず、スタッフ間での人間関係等難しい面もある。外部的には大変好評で、予約注文もはいいり、今までに最高は120食を作ることができた。素朴な味と添加物を使わず、国産にこだわりメニューは吟味を重ね、他では真似が出来ない経験豊かな調理人ということが最大の強みだと思う。また、色々な団体とつながりを保つこと自治会、高齢者団体等が口コミで広がっていることも実感としてわかる。スタッフの方たちは「チャレンジ性研修会」の実施で基本的なことは、しっかり身につけて「社会の役に立っている」事を自覚し、個人の生活にも反映されている。市内農家さんたちとの繋がりもでき、まだまだ地産地消とは、いかないが色々見学会を開催できたのは、大変良かったし、理解をお互いに深められた。



応募者説明会の様子



4回に亘って研修会

・直近1年間の成果など

(活動の状況、地域内での反響・効果及び周辺への波及効果等について記入)

- ①多くの人に周知して頂くためパンフレットを作成して、他団体、大学、福祉施設等に配布している。
- ②当初は予約注文だけの販路をと思っていたが、厨房と店舗を借用することが出来て市民にこの事業の考え方を理解してもらうには一定の場所をみせる必要から弁当作りから「街角ホットスポット」として「フレ愛キッチン・こらぼ」と命名して店舗でも、おいしい弁当を食べてもらう事と出会いの広場性をもたしフリータイムで開放した。
- ③最近ではインドネシアからのフェアトレードのコーヒーも入手することが出来て喫茶にも進出している。



A4 4面のパンフ

街かどホットスポットとして
市内の一角に登場しました



● 今後の課題及び展望

・課題 (活動を通して発見された課題等を記入)

宣伝もしたことはないが、継続するにはもっとPRにつとめ、販売力を高める必要があると考えている。今年の夏の猛暑で食材特に野菜が不足したことから、農家さんとの連携を保ち、たとえ小さな畑であっても、食材が自給できれば、もつと有意義で楽しく、そして得する事業に展開したい。

調理人は今のところ、女性が主力で、男性は2人であるが調理の達人で過去はホテルのシェフをしていた方が、喜んで協力して素晴らしい味を出して、他のスタッフの良い指導者でもある。このような方もまだまだ埋もれているとおもうので参加を呼びかけたい。

・展望 (今後の取組みや検討について記入)

行政にも、市民の方から当方の弁当が好評との声があったらしく、来年の入札説明会に来ては如何ですかとの打診もあり、より一層の努力と再度の調理人の募集を検討中です。

● その他 (自由記述)

これからは、利益率を上げなければ持続ができるのか心配ですが、とにかく市民参加で、何とか乗り越えていきたい。