

平成20年度「新たな公」によるコミュニティ創生支援モデル事業

モデル事業名	「ばっちゃん力の共同食レストランと弁当サービス」の仕組みづくり
対象地域	青森県横浜町(はまなす海岸)
活動概要	<p>①むつ湾東岸のはまなす海岸地域は、やませの気象条件や平地の制約で、もともと半農半漁の集落。後継者流出が続き、高齢単身のばっちゃん比率が高い。地域では家族・コミュニティが崩れ、健康に問題がある孤食など孤立が深まっている。短命県青森の女性で最も短命に近い地域である。保健所などの食事指導も、孤食状態では効果が限られる。また、その生活は半困窮状態で、わずかな収入追加が浜のばっちゃんたちの切実な願いだが、可能性はコミュニティ複合的なスモールビジネスに限られる。</p> <p>②この地域条件に橋を架けるため、青森市浅虫のコミュニティ型NPO「生き粋あさむし」と提携する(コミュニティレストラン「浅めし食堂」の活動で平成19年度に地域づくり総務大臣表彰を受賞)。そのノウハウを活かしたモデル展開として、浜のばっちゃん自身が担い手となる「共同食レストランと弁当サービス」の仕組みづくりを行う。とくに、半農半漁地域として、農漁協女性部などとの提携で事業を具体化したい。</p> <p>③幸い、海外漂着ゴミ清掃のはまなす海岸美化事業などへ、浜のばっちゃんたちは積極的に参加し、元気に活動を続けてきた。また、農協、漁協も小規模ながら多彩な工夫で経営効果を上げていることで知られている。これら「浜の力、ばっちゃん力」を活かし、はまなす海岸コミュニティの再建・創生に結びつける。</p>
今年度の主な取組	<p>EGGはこれまで、はまなす海岸美化事業などで地元コミュニティのばっちゃんを組織し、信頼を得てる。これを母体に、事業体運営の担い手(候補)のばっちゃんグループを形成する。このグループを担い手として、6つの事業を実施する。</p> <p>①「孤食と健康不安」のグループインタビュー。コミュニティ高齢者(単身、高齢夫婦)の「孤食と健康不安」の実態を解明し、「共同食レストランと弁当サービス」の必要性、仕組みづくりの方向性を認める。保健所の協力を得て、高齢者が身近で話しやすい集落単位の懇談会スタイルでグループインタビューを連続開催する。</p> <p>②「長寿・健康と地域食文化」のメニューづくり。「浅めし食堂」の事例を学習し、保健所との協力を得て、高齢者の健康メニューの開発に取り組む。浜のばっちゃんたちの食づくり経験を活かす昔語りからスタートし、地域食材・伝統食の再評価を進め、準備や調理に参加しやすく、連れ立って足を運ぶ意欲がわくメニュー展開を進める。</p> <p>③地産地消、農漁業者との提携型仕入れ・配達の仕組みづくり。半農半漁集落の条件を活かし、旬・低価格の材料入手にめどを立てるため、地域製品の生産・流通・販売実態のSWOT分析を行う。また、ロジックモデルによる事業組み立てを用いて、地域の農漁業者と双方に利益となる安定的な仕入れ方法を具体化する。</p> <p>そのうえで、年度内の適期に、⑤「共同食レストラン」開業の短期実験(試食会に変更)、⑥「弁当サービス」配達の短期実験(試食会に変更)を実施する。①②③は、単なる学習でなく、⑤⑥をめざした具体的で濃密な、楽しい調査と学習とする。また、⑤⑥の短期実験(試食会に変更)を受け、これが④ばっちゃん自身の「孤食と健康」にどのような効果を上げたか、効果測定ของกลุ่มインタビューを並行して実施し、翌年度以降の本格営業を準備する。</p>

活動結果	<p>①伝統食メニューの聞き取りと「孤食の状況と健康不安」ヒアリングを通じて、集落の高齢者のなかで、事業を担う運営ばっचा会議メンバー（60歳代）と先輩ばっचा（70、80歳代単身者）との協働が進んだ。</p> <p>②運営ばっचा会議での発表と検討会で、伝統食材、伝統食の見直しが進み、また、かつての嫁姑伝承型でなく、事業化をめざしたコミュニティの先輩・後輩の共同作業という継承の形が見えてきた。また、野菜等の自家消費用ストックの豊富さ、貯蔵方法のバラエティを学習・再発見し、その活用が視野に入ってきた。</p> <p>③先行事例の「活き粋あさむし」「浅めし食堂」「いきいき農園」などの現場学習で、味付けやメニューづくりなどに自分たちの方向性が見えてきた。また、短期開業実験を順延し、試食会開催のステップを踏んだが、ここで高い評価を得て、運営メンバーが自分たちの取組みへの自信を深めた。</p> <p>④試食会開催を通じて、定食メニューだけでなく、バイキング形式でのレストラン運営、複数種類の弁当提供で継続的な購入を働きかけることなど、独自性のある営業の方向性が見えてきた。</p> <p>⑤行政の協力体制、地元農協、漁協との協力協議に加え、地元の老人クラブが栽培野菜の提供を申し出るなど、幅広いコラボの可能性が生まれてきた。</p>
当初予想していなかった効果	<p>先輩ばっचाへのヒアリングを通じて、野菜等の自家消費用ストックの豊富さ、貯蔵方法のバラエティを学習・再発見した。また、これを活用することで、栄養価が高く、地域のアイデンティティのある豊富なメニュー提供が安価に可能になるため、元気な先輩ばっचाの参加を求め、そのストック活用を今後の大きな柱にする方向で検討に入っている。</p> <p>次に試食会準備のプロセスでは、定食メニューだけでなく、バイキング形式でのレストラン運営が提案され、試食会でも好評であった。また、試食会では、複数種類の弁当提供も実験した。準備が錯綜するものの、段取りの工夫、準備チームの複数化などで解決可能なこと、弁当サービスを受ける側は楽しみが増え、継続的な購入が見込める利点などを確認できた。</p>
実施状況(写真)	 <p>【写真・左】地区の伝統食を取材、料理試作の実施状況</p> <p>【写真・右】現場研修(浅めし食堂)の実施状況</p>
応募団体名	<p>特定非営利活動法人 資源循環型社会発信地域創造グループ(EGG)、 特定非営利活動法人 活き粋あさむし、 協同組合 プランニングネットワーク東北</p>
リンク	-
部局／担当者名	<p>代表者 NPO 法人資源循環型社会発信地域創造グループ(EGG) 柏谷弘陽 事務局 協同組合プランニングネットワーク東北 三浦麻子</p>
連絡先	<p>TEL:017-723-7630(事務局) Emailアドレス: asako@planet-thinks.or.jp</p>
推薦市町村名	横浜町