

脱縦割り！ 食でつながる、いつでもだれでも

森 亮太 ●いつだれkitchen 代表



福祉・介護のボランティアな多職種による、いつだれ自慢の3女将

1. 背景と目的

縦割りの限界と“ごちゃまぜ”の可能性

人口減少と少子高齢化が進む一方、発達障害やグレーゾーン、8050問題、ヤングケアラー、生活困窮、孤独孤立など、解決すべき生きづらさは、どんどん増えている。これまでのように、一つの課題や領域ごとに対応していくことは、社会全体のマンパワーや財政状況的に難しくなっていく。

それぞれに解決を目指すのではなく、包括的に解決を目指すという方向性が、「共生型」「地域包括ケア」という言葉とともに示され始めている。介護のことは介護、障害のことは障害、福祉のことは福祉ではなく、社会が本来あるべき多様性を、縦割りの制度を超えて取り戻す、それも「課題解決のため」を前面に掲げるのではなく、「食」を通して緩やかに取り戻すことが、今後ますます重要になってくるのではないかと考える。

2. 取り組みの方法

いただいた食材で、お代は投げ銭で

私たちいつだれkitchenは、

- 皆さんからいただいた食材で
- お代は、払っても払わなくも、いくらでも

OKの投げ銭制

という2つの特徴を持って、2019年4月から週に一度、木曜日のみの営業を続けている。コロナ前は、毎回100名近い方にお越しただいており、席数は40席ほどだったので、決まって「相席」になり、認知症の方とサラリーマンの方、おばちゃんと赤ちゃん連れの若いお母さん、など多くの“ごちゃまぜ”的な出会いが、食を通じて生まれていた。そんな活動の中で「行きたいけど、木曜の昼はどうしても行けない」との声が多く寄せられるようになり、別の曜日や、夕方など別の時間帯に開くことができれば、もっと多くの出会いが生まれるのではないかと思い、木曜日以外の営業を展開していきたいと計画している。

3. 期待される成果

withコロナだからこそよりチャレンジを

“縦割りや従来の制度を超えてもっとつながっていこう”を目指そうとする中、コロナによる自粛。みんな大変だが、生きづらさや困難を抱える人たちはより一層大変な状況にあると思う。投げ銭制のボランティアな食の場にはできることは限られているが、週に一度でも、誰かが作った「食」で「つながる」ことは、コロナ以前よりも大きな価値があるのかもしれないと考える。週に一度だった営業が、週に2回になる。木曜の昼にどうしても行けなかった人が来てくれる。倍になる回数以上の何倍ものバリューがあると思う。

そんな出会いと運営を続けながら、2021年度中に、「いつだれkitchen」に特化したNPO法人の設立を目指し、設立後、賛助会員や寄付へのご理解をいただきながら、安定的な運営の継続を目指していきたいと考えている。