

オーナートーク概要

(1) NPO 法人ツナグバツクリ代表理事 鎌田菜穂子さん

～今、地域の活性化やにぎわいづくりに関して、地域や社会が求めているもの、求められているものは何か。20年以上にわたり多くの地域でコミュニティ支援事業に携わってきた鎌田菜穂子さんに話を伺った。～

<鎌田菜穂子さん>

- ・ NPO 法人ツナグバツクリ代表理事， イベント業務管理士， グリーンアドバイザー。
- ・ 大学で演劇を学び， テレビ映画製作， 広告代理店営業を経たのち， 20 年以上にわたり多くの地域でコミュニティ支援事業を行う。
- ・ 多世代の人々が「楽しく， 安心して」暮らすための各種イベントの企画運営， 広報物の作成などを手がける。
- ・ 2013～15 年度， 企画から携わった 4 つの事業で連続してグッドデザイン賞を受賞。
- ・ 「びより」では今までの経験をよりパワーアップ。プチ企業， 小商いを始める方への企画， 宣伝などの方法を指導するセミナーも開催。

司会： 本日， お話しいただくのは， まずは， こちらの「カフェといろいろびより」を運営されている鎌田菜穂子さんです。それでは， よろしくお願ひします。

鎌田： 「カフェといろいろびより」ができた経緯から， お話しします。国分寺市ではまちづくり条例により， 一定規模以上のマンションを建設する場合は， 集会所を設置するように指導されています。今回このマンション建設にあたっては， 地域のにぎわいに寄与する施設を低層階に設置してほしいという要望が市からありました。そこで， ディベロッパーがマンションの集会所を地域に開放することを提案し， 町会や商店会の意見も取り入れ， 高齢者や学生に気軽に立ち寄ってもらえる場所を目指し， 市に協力してもらいながら設置しました。

私は多摩ニュータウンでのまちづくりをはじめ， 20 年以上， 千葉県（船橋市）や横浜市などのいろいろな地域で新しい開発があるときに， そのまちに住んでいる方と， これから新しく住まわれる方の交流のお手伝いをしてきました。国分寺市は， 何かと縁があり地元のように感じている土地ですので， 自分がよく知る土地で活動したいと考え， NPO 法人を立ち上げ， そして， 「カフェといろいろびより」の運営に携わることになりました。

「カフェといろいろびより」では， カフェ， 日替わり店主のランチ， 毎日マルシェ， 教室ワークショップ， イベント， ミニギャラリーの 6 つを組み合わせ， 毎日いろいろなことをやっています。これらに地域みなさんに参加してもらうことで， 毎日様々な交流の場となっています。





店名の由来について、当初はコミュニティカフェという言葉を使うことを検討しましたが、創立メンバーの中に、私はコミュニティとは縁遠いところにいるからコミュニティカフェといわれたら、行かなくなってしまうと思う・・・、と言った方がいました。そのため、敢えてコミュニティカフェという言葉は使わずに、「カフェいろいろ」を店名に付けました。

カフェのドリンクは、直営で行っています。フードは、日替わり店主のみなさんがこちらの場所を使って調理して提供しています。毎日の営業はできない方や、料理教室の先生や、将来自分のお店をもつために体験を重ねたい方たちなど、約15組が店主として登録されています。

毎日マルシェについては、お菓子やクラフト品など手作りの品を身近なところで販売したいという方が出品しています。

ワークショップ、イベントについては、「カフェいろいろびより」が主催で企画・運営するという考え方ではなくで、「この場所を使ってなにかをやりたい」という方の要望に応じて、相談の上、場所を利用してもらっています。利用希望者にはメンバー登録をしてもらっていて、現在約150名の方が登録しています。

ミニギャラリーについては、窓際のピクチャーレールを使用して展示を行うことができます。食事をしながら、作品を観たり、購入したりすることができます。とても人気があり、来年の2月頃まで予定が入っているような状況です。

私たちが心がけているのは、この場所を守ることであり、やりたいことがある人に活動の場所を提供し、いきいきと楽しく活動するのを手助けすることが一番の狙いです。

司会： コミュニティづくりを始めたいきっかけや意義については、いかがでしょうか。

鎌田： 自身の子育ての時期に、まちの人にいろいろと助けてもらったことで、コミュニティのありがたみを実感しました。その経験を踏まえて、次は他の人にもこれを伝えられればという思いでこの仕事を始めました。

多摩ニュータウンのまちづくりに関わることになった時の話ですが、「子育てをしながら、多摩ニュータウンから都心に働きにでるのが難しい。」というような方が周りにたくさんいました。また、バブルが崩壊して、多摩ニュータウンがゴーストタウンと言われた時代があったのですが、「このまちを良いまちにしたい。」という方もたくさんいました。そういう思いを持っている方を集めてグループワークを始めました。そんな時に、東京都から私たちのグループに声がかかり、「南大沢センター地域活性化対策事業」の事務局として多摩ニュータウンの

まちづくりに携わることとなりました。新しく地域へ引っ越してくる人たちなどを受け入れる際に、自分たちが越してきて困ったことがスムーズにいくように、住民の意見を集めて冊子をつくったり、幼稚園のガイドブックをつくったり、コミュニティイベントを実施したりしました。

大きなマンションの開発があるときに立派な共用施設ができます。それを活かして、地域の方とマンションの住人が交流できるように、旗を振ってお手伝いをしてきました。

そして、約 20 年間、色々な地域で旗振り役を担ってきました。引っ越し、出産などで生活が変化したときに、地域の人に助けられたり、居場所があっとうれしかったり、ありがたいという気持ち、次につながっていくと思っています。そのような交流が生まれる場所が国分寺市内にもっと増えていけば、良いなと思っています。

司会： 空いたスペースを利用して、交流の場を作っている事例について、ご存じであれば教えてください。

鎌田： 「カフェといろいろびより」は、マンション建築の際に、計画的に作ったスペースです。この他にも、千歳烏山で「コミュニティカフェななつのこ」という多世代交流できるコミュニティカフェの運営を行っていますが、そこは再開発でできた団地内に地域に開くかたちで設置したものです。今後も様々なところで、開発が起きると思いますが、多世代が交流できる場を設けるように行政が指導しているケースは非常に多いと思います。

そして、元々あるスペースやリノベーションにより、交流の場を作った事例ですと、墨田区ではリノベーションにより、ランドリー・カフェ^{※1}をつくった事例があります。他には、荒川区で工場跡に、移動販売車ごとに入れて、カフェを運営し、コミュニティの場をつくっている事例^{※2}もあります。このように、交流をつくる場は、必ずしも新築のマンションである必要はなく、既存の場所でもできるということです。

※1 <喫茶ランドリー>

- 墨田区の森下駅近くの住宅街に2018年オープン
- 築55年の建物の1階、元は手袋の梱包作業場として使われていた空間をリノベーション
- 使い勝手の違う4つのスペースがあり、飲食だけでなく、ワークショップやパーティー等、様々なイベントに使用されている



※2 <アッシュカフェ>

- 荒川区の荒川車庫前駅周辺に2018年にオープン
- 元々はキッチンカーで移動販売をしていたが、町工場をリノベーションして、キッチンカーごと中に入れて、カフェ営業を開始
- 飲食にとどまらず、貸しスペースとして、パーティー、ギャラリー等に利用可能



司会： びよりのような場所を運営できる人を育てることについて、また、リタイアされた方が経験を活かせる場についてはいかがでしょうか。

鎌田： 自分が「好きだからやる」、「嫌いだからやらない」ではなく、みんなにとって「あったらいいね」と思ってもらえるものを広く受け入れて、やりたいと思っている人を応援して形にしていくコーディネーターの力が必要になってくると思います。私自身はおせっかいで、押し付けではなくて人の世話をすることが楽しいです。自分が教えるのではなく、下から支えるのが楽しいという人を見つけて、育てていくことが重要だと思います。また、経験をもったシニアの方が、運営に携わり力を発揮できる場はたくさんあると思いますし、それぞれの場で経験を活かしてくれれば、ありがたいと思う方はたくさんいると思います。

(2) 日替わり店主・養生カフェあい (松井さん, 斎藤さん)

司会： ここからは、「養生カフェあい」さんにもご参加いただきます。それでは、鎌田さんからの質問形式でお願いします。

<養生カフェあい>

・毎月第1水曜日, 第3日曜日をベースに「びより」でマクロビオティックインストラクターが其々のカラーを生かし心と身体に優しいお料理を提供。

斎藤章子さん (Bon recette)
松井由理さん (ここめろカフェ)



鎌田： 「養生カフェあい」さんの松井さんと斎藤さんです。それでは、自己紹介をお願いします。

松井： 松井由理と申します。養生カフェあいを斎藤さんと二人でやっています。以前、マクロビオティックの料理教室をしていました。また、デイサービスに勤めていて、そこでも料理をしていました。そんなとき、知り合いから「カフェといろいろびより」ができると紹介されました。それで、友人の斎藤さんと一緒に話を聞きに行ったのがきっかけで「養生カフェあい」が生まれました。

斎藤： 斎藤章子と申します。以前は自宅でマクロビオティックの料理教室をしていました。また自然食品店でも6年間働いていました。そのとき販売していた野菜がとても美味しくて、みんなに食べてほしいという思いで料理教室をしていました。そして、「こくベジ」が新鮮で大好きで、野菜を中心とした料理をもっとたくさんの人に食べてもらいたいと思っていました。ちょうどそんなときに、「カフェといろいろびより」の話があり、二つ返事でやることを決めました。

鎌田： 「カフェといろいろびより」がオープンしたのは、一昨年の 11 月でしたが、その年の 1 月から説明会を何度も開催していました。お二方には、その説明会に参加していただき、日替わり店主を引き受けていただきました。日替わり店主をやっていて良かったことや思いはいかがですか。

松井： 「マクロビオティックが国分寺で受け入れられるのか？」という思いもありましたが、チャレンジ精神でやってみたら想像以上に反応がよく、お客様から「美味しい」と言ってもらえることが何よりもうれしく、続ける力になっています。

斎藤： お肉や動物性の食材を使わないのがマクロビオティックなのですが、なかなか受け入れられないところもあります。開店当時にふらっと来店された方に「お肉がなくてもボリュームがあって美味しい」と言ってもらったことが嬉しかったです。「また来たい」、「次はいつやるのか」という声もあり、リピーターの方もいて嬉しく思っています。

鎌田： 今後の抱負とか、何かやってみたいことはありますか。

斎藤： 先日、親子でご飯を食べて、まちの人の話を聞くイベントが開催されたときに、料理を担当しました。そのときに、子供たちや皆さんと交流できて楽しかったです。またそういう機会があったらいいなと思っています。



松井： 当初の予定では本日はランチだけの予定でしたが、その後に、このワークショップが開催されたのは嬉しいです。いろいろな方と接することで自分自身の勉強になると思っています。今後のこととしては、ランチの後の午後の集客をどうするかを考えています。本日のようにワークショップ等のイベントがあるときは参加者も多いので、そこで食事をしてもらい、それを今後の午後の集客に繋げていきたいと思っています。

鎌田： ありがとうございました。実は、本日は、国分寺で子育て支援のサイト運営等を行っている CHEERS という団体の阿多さんもびよりのスタッフとしてお手伝いいただいています。一言いただいてもよろしいですか。

羽田： 国分寺でハッピーに暮らしたいということで、仲間と一緒に「ぶんハピねっと」というサイトを運営して、国分寺の情報を発信しています。私たちもイベントでこちらを使わせてもらったり、日替わり店主として「ぐるぐるカフェ」という店もやらせてもらっています。よかったら、遊びにきてください。

鎌田： ありがとうございます。私自身は料理もつくれませんし、モノもつくれません。ただ、「いいね」、「一緒にやろうね」と言っているだけです。このように、素敵な方たちが「まち」のなかにたくさんいます。その方たちが力を発揮できる場所、そして、地域みなさんにも喜んでいただけるような場所に育っていけばいいなと思っています。今後ともよろしくお願いします。

以上