

頼りになる まちのお惣菜屋を作ろう！

おたすけキッチン準備会 [岩手県花巻市]

テーマ 食でつながる土沢 コミュニティプロジェクト

活動の概要

複合施設の共同建て替え事業に合わせ、地域に暮らす女性たちが起業して地域の台所を目指しテナントとして入居するため、チャレンジショップの実施や経営の検討を行った。

設立年月 2009年4月

メンバー数 7人

代表者名 斎藤百合子

連絡先

〒028-0114 岩手県花巻市東和町土沢8区90

合同会社 土澤長屋暮らし内 おたすけキッチン

TEL 0198-42-1331

FAX 0198-43-1201

e-mail mail@tsuchizawa-otasuke-kitchen.com

URL <http://www.nagayagurashi.com/meal.html>

わたしたちについて

- ・東和町を拠点に、安全・安心・美しい惣菜を提供します。
- ・地域の旬の食材を使用し、その日限定の惣菜を提供します。
- ・地域の商店と農家の橋渡し役となり、いろんな人が交流できる場をつくります。

活動に至った理由や背景

「こっぽら土澤」

花巻市東和町土沢地区は、合併以前の旧東和町の中心市街地であった。しかし、昨今の社会情勢の変化に伴う商店街の空洞化、高齢化、人口減少によるコミュニティ活動の停滞化といういくつもの課題を抱えている。この課題を解決すべく、平成14年、旧東和町から500万円、町民株主(5団体、102名)から500万円の計1,000万円を出資し、TMO認定住民参加協働型第3セクター株式会社として(株)土澤まちづくり会社を設立。商店街の活性化はもとより、住みよい地域づくりのための活動を続けている。

同社は、複合施設の共同建て替え事業を土沢地区全体の活性化につながる事業であると考え、この事業の事務局となり、事業の仕組みづくり、補助金の導入など、地権者、行政担当者を交えて月一回の割合で研究会を実施してきた。平成18年、花巻市との合併を機に、現実化に向けて市当局と交渉を繰り返し、平成20年、優良建築物等整備事業補助金の認定を受け、上町共同化事業が実現することになった。

上町共同化事業「こっぽら土澤」は単なる住居の建て替え事業ではなく、一階の店舗に地域医療(在宅看護)の拠点としての「医」、高齢化の地域を支える「食」のテナントの出店を検討。入居者が助け合って元気に暮らす「住」とともに、土沢地区的次世代につながる「医・食・住」の暮らしをコンセプトとし、地域全体の活性化の拠点としての役割を担うことになった。特に高齢化の進む地域における「食」については、いくつかの議論があった。例えば、商店街に不足している業種を地域の女性の力を活用し展開できないか、エココミュニティ・レストランの実験事業、郷土菓子の商品開発などである。これらについて、各地域の女性グループとともに方向性を模索したのだ。

美女のやきもちプロジェクト

旧東和町地区には、地域ごとに自治会女性部や農協女性部、農家組合などを中心とした女性グループがあり、郷土料理の伝承、地域の農産物を利用した商品開発、各行事、イベントへの参加など、それぞれ積極的な活動を行っている。

平成17年、環境省エココミュニティビジネス事業・「食」を通した農村地域と中心市街地の地域循環形成事業を通して、土沢地区の女性グループと農村地区の女性グループとが連携を図り、東和町に伝わる郷土料理のレシピの作成や、実験的に郷土料理のレストランを開店した。こうした経緯から、「こっぽら土澤」の一階のテナントに土沢地区と農村部との連携を図りながらコミュニティレストランを出店できないか、検討したのである。しかし、中心となるグループが決まらない状態が続いている。そこで、コミュニティレストランの出店の話は一時凍結し、新たに土沢地区を中心にして料理好きの主婦に呼びかけ、東和町に伝わる郷土菓子の中から土沢の新しいお土産の開発プロジェクトを立ち上げた。その中からレストランに参加してくれる人材を見つける作戦に変更したのである。これが「美女のやきもちプロジェクト」である。

やきもちとは、岩手県内に伝わる昔からのおやつで、余ったご飯をつぶして生地にし、甘味噌を包んで焼いたものである。鎌に似ていることからかまやきという地域もある。会議に参加した男性から、この集まりは美人が多いなという一言で、美女のやきもちという商品名を決め、商品開発と共に事業化に向けての勉強会を行うことになった。

勉強会には、東北電力のまちづくり元気塾の専門家派遣制度(平成20年度)を活用し、郷土の家庭料理の店「ひまわり亭」(熊本県人吉市)の本田節さんより、郷土料理を伝承する大切さ、地元の食材を使った料理づくりなど、「食」に対する姿勢を学びながら、美女のやきもちの試作を続けた。本田節さんは、料理についてもさることながら、地域づくりには女性や高齢者が欠かせないこと、女性が事業をするときの心構えなど、女性たちの活躍の場が家庭だけではなく地域にもあることを教えていただき、今後の活動に大きな勇気を与えていただいた。

こうした活動が、「こっぽら土澤」の核店舗の一つに予定されている「おたすけキッチン準備会」の設立へとつながった。



おたすけキッチン準備会

美女のやきもちプロジェクトでは、すでにお菓子を産直に販売している人、土沢自治会や市民活動で中心的な役割を果たしている人、昔ながらのお菓子のレシピを知っている高齢者など、多種多様な人材が集まった。こうした参加者を、やきもちの商品開発とやきもちの売り場である「こっぽら土澤」コミュニティレストランに結びつけ、参加意識を高めていった。

「こっぽら土澤」の建設が決定した時、プロジェクトに参加した女性たちにレストラン出店の話をしたところ、そもそも土沢地区にコミュニティレストランが必要なのかという議論になった。やるならレストランより、高齢者の多い地区に欠かせないお惣菜屋をという意見が出てきた。その一方で、料理の得意ないいろいろな女性グループに月2回くらい参加してもらうワンディシェフ方式のレストランを開設し、女性のネットワークを利用することで土沢地区だけではなく、より広いエリアからも来訪者を集めてはどうかという意見も出てきた。

どちらにするか真剣な議論が繰り返された結果、ワンディシェフ方式のレストラングループと、お惣菜屋グループとの2店が、「こっぽら土澤」のテナントに出店するという思いがけない展開となった。

ワンディシェフ方式のレストランについては、これまでイベントのたびにレストランや会食用の料理を提供するなど、経験を積みながら出店にむけた準備を進めていた。しかし、お惣菜屋については、地域の高齢者のために役に立ちたいという強い思いだけで、地域におけるお惣菜屋の必要性といった消費者ニーズの調査もできていなかった。また、事業運営の経験が全くない専業主婦の集まりであったため、ビジネスとして成り立つお惣菜屋を運営していく手法を学ぶ必要があった。それには専門的な指導が必要であるため、「こっぽら土澤」に出店するまでの2年間、H&C財団の「住まいとコミュニティづくり活動助成」の支援をいただき、事業として成り立つお惣菜屋を確立するため実践、研修を重ねていくこととした。

安心安全な食材を使い、昔から伝わる地元の郷土料理・家庭の味を大切に、地域の台所としてみんなを助けたいという思いから、「おたすけキッチン」と名前を付け、お惣菜屋のスタートを切ることになったのである。



試作でできた「いなりん棒」

調理風景。空き店舗の厨房を活用している。
11時販売のお弁当、揚げもの販売の準備中。
役割分担ができるようになったのかな？



イーゼルを使って当日のメニューを紹介



左頁／松茸ごはん販売の際の店舗風景。いつもよりたくさんのお客さん。
右頁上 2つ／商品の陳列状況や商店街イベント開催時（街かど美術館）街頭販売のようす 右頁中／試作した、やきもち 右頁下／本田節氏をお招きし、勉強会を実施。



経営計画の検討

中小企業診断士の木村裕美さんのご指導を受けながら、「こっぽら土澤」の店舗について本格的に経営計画、店舗の内装などの検討に入った。また、法人格にするかどうかの経営形態にも検討を重ね、当面は個人事業主として営業することにした。

内装については、準備資金の関係から設備投資を抑え、最低限の機能を持つ了厨房にすることで、借入をおこさずにすむことになった。



売り方も少し工夫。○○のコロッケという売り方。市日にて

成果と課題

美女のやきもちプロジェクトの商品開発からスタートし、紆余曲折を経て、おたすけキッチンがスタート。専業主婦の集まりで、まとまっているようでまとまっていない。いつたいどうなるのだろうと心配していたが、「こっぽら土澤」での出店までの準備期間に、チャレンジショップなどの実践を積めたことは、大きな自信につながった。また、本田節さんをはじめとする専門家の方たちに支えられて、事業としてのお惣菜屋の形が出来たことは、大きな収穫であった。

チャレンジショップでの段取りの悪さからくる料理の失敗についても、前向きに全員で話し合い、対処していくことを繰り返して解決してきたことが、チームとしての団結力となり、多少のことでも崩れない精神力が付いてきたように思われる。

課題としては、慣れによる料理のワンパターン化を防ぎ、売り上げ単価の低い商品から、弁当などの単価の高い商品を開発していくこと。飽きられないためにも、メニューの充実と勉強は不可欠。売り上げを伸ばすために、宅配も視野に入れた経営を検討していく必要がある。また、農家から余った野菜などを提供してもらうこともあったが、積極的に農村部の女性グループとコンタクトを取り、地元の野菜の提供、料理のレシピ交換、人材の交流などを行い、おたすけキッチンの支援体制を作り上げていくことも大切である。



宅配している方の人命救助で、感謝状をいただきました。高齢者、一人暮らしの見守り隊の役割も果たしています。



エピソード

チャレンジショップを繰り返し行っているうち、店売りだけでは収益につながっていないと、高齢者世帯に注文を取り、お惣菜を宅配することも事業として展開していった。

ある日のこと、メンバーが一人暮らしのおじいさん宅に翌日の注文を取りに行くと、応答がないのでそのまま帰ったが、この時間におじいさんがいないのがおかしいので、もう一度行って安否を確認したほうがいいということになり、再度自宅に行き確認。やはり応答がないため、民生委員、自治会長、警察を呼び、玄関を開けるとおじいさんが倒れており、そのまま救急車で病院へ。脳梗塞で倒れていたが、おたすけキッチンの一員が発見したため、一命を取り留めることができた。その功績から、花巻警察署の人命救助の表彰を受けることになった。

収益事業としての事業性について

土沢商店街に生鮮食料品店がなくなつた土沢地区の住民は、バイパス沿いの大型スーパーまで行かなければ、買い物ができない状況にある。高齢者にとって、徒歩での買い物になるため、特に冬季は交通安全面からも危険にさらされることが多い。また、商店の住民にとっても、買い物で店を空けることが出来ず、おたすけキッチンが商店街で事業をすることは、気軽に歩いて買える便宜性が、高齢者のみならず、商店の住民のニーズにあっており、事業としての収益性が大いに見込まれる。チャレンジショップをおこなうことで、買う側にもおたすけキッチンの必要性を認識してもらえたことは大きな収穫だった。

今後の展開としては、周辺の事業所へのお弁当、高齢者世帯へのお惣菜の宅配などをこまめに展開することにより、さらに収益は増すものと思われる。

今後の予定

「こっぽら土澤」完成にしたがい、10月8日グランドオープンの予定。いよいよ、本番です。