

デザインとは、このような好循環を創り出す過程である。

愛甲原住宅のまちづくりの事例は、コミュニティのニーズに的確に答え、コミュニティ自身がニーズを理解し、資金提供をすれば、公的機関に頼らずとも、100歳になっても信頼のおける人々と安心してらせるコミュニティを実現することができる、という希望を私たちに示してくれている。

参考文献

1. 落合明美 (2011) 「住民参加型福祉による地域密着型複合施設 最後まで住み続けるための地域住民による福祉のまちづくり」『福祉住環境コーディネーター1級テキスト』東京商工会議所, pp.344～353
2. 「住民がつくりあげる居場所」(2009) りんくる, pp.41～43
3. 「ドキュメント百人百色の介護 地域に生きる、地域を生かす 世代を超えた二人の女性の心意気が産んだ小規模多機能施設」(2006) Better Care, pp.16～18
4. 浅川澄一 (2006) 「制度化した『宅老所』」地域生活応援誌ふんとす No.31, pp.44～45, 2006.
5. 山崎亮 (2012) 「コミュニティデザイン」学芸出版社

地域特性

- ・1965年頃から国家公務員共済組合が分譲した約900戸の戸建て住宅地。一区画50～60坪。住民が資金を出し合い児童館を建設してきた歴史がある。高齢化が進み、2008年で33%。高所得、質実剛健な暮らしをしているために長寿者（90歳以上続出）が多い。学習会、ゼミ形式は住民の志向にあい好評。
- ・現在まちづくりの中心は第二世代。第一世代は距離を保ち礼節を重んじてきたが、第二世代はホームパーティや運動会を通じ、交流を楽しんでいる。

地域対応・情報ネットワーク

1987 川上氏生活クラブ生協加入。ワーカーコレクティブ知

1998 「福祉のまちづくり」勉強会
●高森台ミサロ月1回開催（伊勢原市社協から依頼）

2003 ①神奈川ネットワーク運動伊勢原へ参加
川上氏が山下氏と出会い一緒に移動サービスを行う
②姉妹団体NPO法人MOMOとしてデイ受託

2004.4.デイ愛甲原の休館日を利用し「水曜サロン」開催
7.デイ愛甲原でマイケアプラン講座開催（3回ゼミ）
9.高齢者のすまい方講座開催（3回ゼミ）
11.デイ利用者家族から小規模多機能ホームの開設依頼がある

2005.3.小規模多機能学習で、津崎氏が土地の提供を申し出る（退院後の食事づくりをしたなど20年近いつきあい）

2006 NPO法人一期一会を立ち上げ、MOMOから独立

2008 入居希望者続出。風の丘の隣の家があく。

2011 デイ愛甲原の隣の店舗閉鎖。そこでコミュニティスペース開始。

ニーズ

- ・隣の奥さんに夕食のおかずを分けてほしいと頼まれた。
- ・川上氏の母の友人が次々と住み慣れたまちを去る。最後まで暮らせるしくみを考える
- ・デイ利用者から「ショートステイは、寂しいからいや」という声
- ・デイ利用者家族が、小規模多機能ホームの開設希望
- ・利用者の心身機能の低下が進み、風の丘の食堂を地域に開けなくなる。

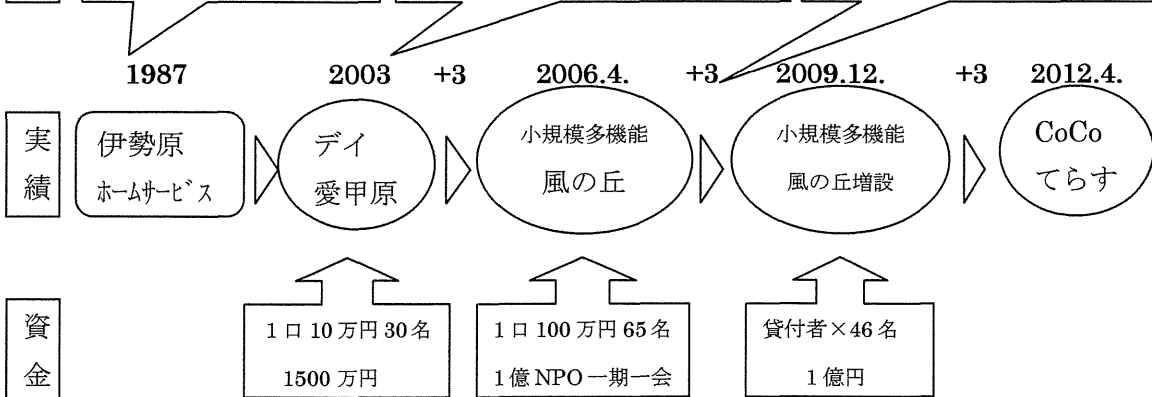
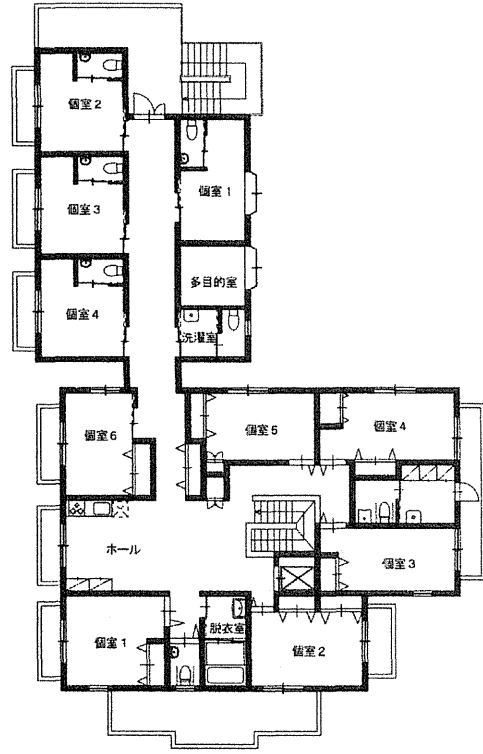
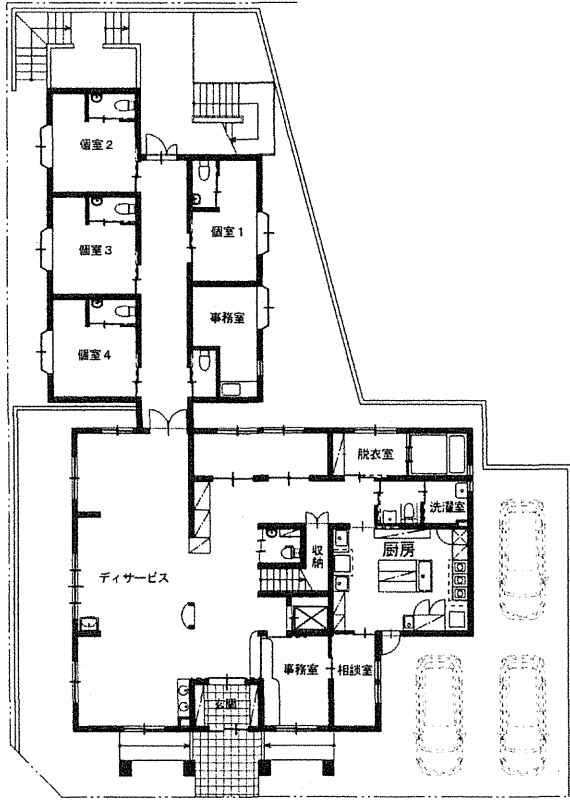


図5-5. 愛甲原住宅まちづくりにおける地域ニーズ、情報ネットワーク、資金づくり等の流れ



2階平面図



1階平面図

0 1 2 3 4 5m

図5-6. 宅型有料老人ホーム「風の丘」の平面図

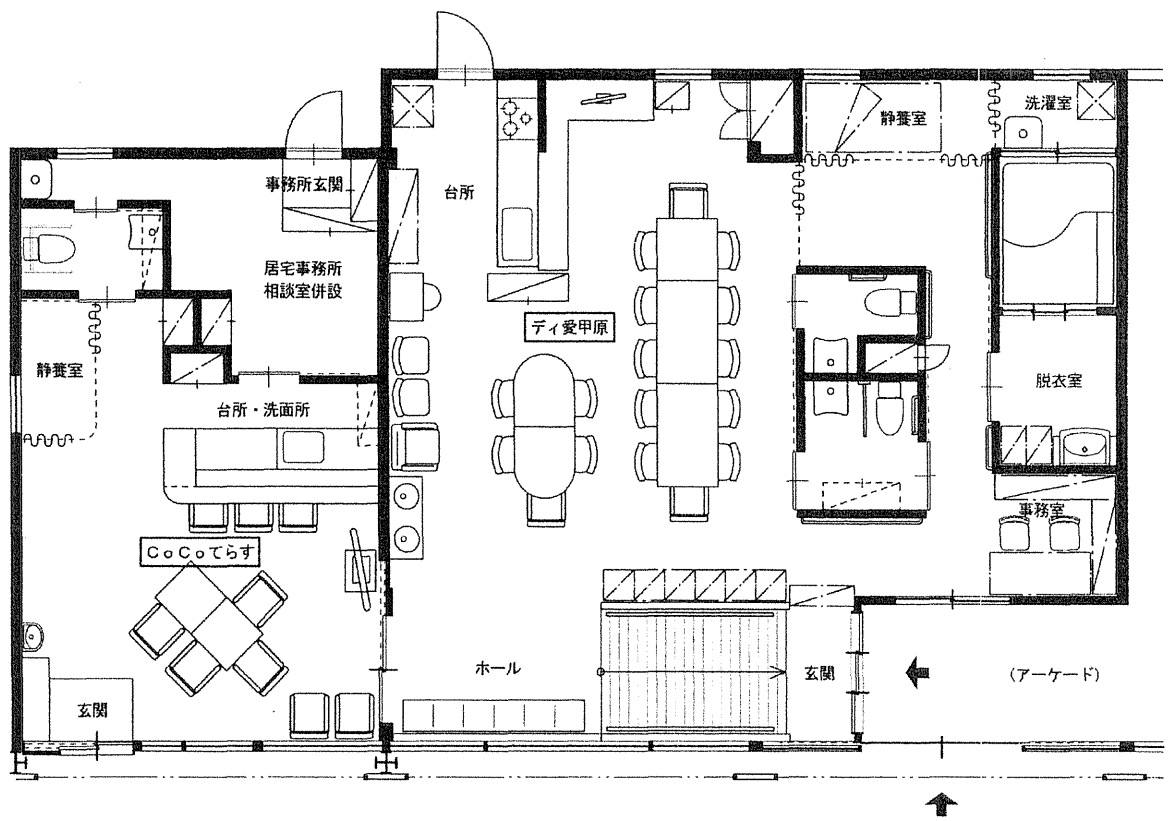


図5-7. ティ愛甲原とCoCoてらすの平面図

第6章 地域包括ケアシステムにおける展開

ー住民参加型食事サービスの育成と活用をはかるコミュニティデザイナーー

これまでの検討結果をふまえ、地域包括ケアシステムにおける展開を提案する。

1. 前提条件：高齢化率が40%にのぼり、単身高齢者が増加した社会をにらんだ近未来

2011年2月に国土交通省は『国土の長期展望』中間とりまとめ概要を出しているが、2050年には、単独世帯が全世帯の約4割をしめ、その半分以上が高齢者世帯であることが示されている。さらに人口全体は急速に減少し、2100年には明治時代の後期に匹敵する4771万人へと減少することが予測されている。この未来推計をもとに、高齢化率が40%にのぼり、単身高齢者が増加し、高齢者のみ世帯が主流となる社会にも対応できる近未来(2015年)における住民参加型食事サービスの育成と活用のデザインを提示する。

2. 目標：<食の自給自足>を学び実践することで、特に都市部におけるくらしの豊かさを高めることで社会の健康と個人の健康増進に寄与する

① 著しい人口減少が起こる社会の中で、心豊かにくらすことが求められる。元来、「豊かさ」は金銭の多寡で図れるものではなく、人との交流や創造性の発揮にこそあるが、低成長時代が進む中で、消費に頼る生活から、自ら創り出すくらしに変えることで、収入が限られる中で、豊かな生活を営むことができる。特に食事については、都市部では、いつでも手軽に食べものが手に入る環境が整えられている中で、手づくりへのこだわりは薄れていつている。しかし、低成長時代においては、「自給自足」を再び見直すことが人々の幸せの鍵を握っているものと考えられる。特に都市部においてはそうである。

一方、人口密度の低い村などでは、<自給自足>は当然のライフスタイルであろう。むしろ、インターネットを使った材料や食材の購入を促し、多様な食品の摂取を促すように、地域住民が力を出し合える環境の整備が求められる。

② 災害時の炊き出し拠点として活用する(第Ⅲ部第4章)

③ 食欲が低下しがちな高齢者・障害者へ「食べ続けられる」食を提供できる。(23年度第2章-2)

④ 利用者の生活状況を継続的に記録し見守るモニタリング機能をもつ。(23年度第2章-1)

3. 食を通して支えあうコミュニティデザインの提案

1) 大量調理のできる拠点を地域に整備する(ハード整備)

(1) 専用拠点の整備および補助(第Ⅱ部第5章経営)

地域で活発に活動している団体があれば、その団体と協議して自治体が専用拠点を整備する。また、運営の一部援助(光熱水費、事務局職員経費等)をはかる。国は、地域の相互扶助活動の拠点到土地を寄付してくれる住民が現れやすいような税制上の優遇策を図る。

(2) コミュニティセンターの改修を支援(第Ⅰ部第2章、4章、事例5:赤とんぼ)

- ① コミュニティセンターの料理講習室を大量調理のできる厨房へと改修する。
手洗い設備の設置、一部業務用厨房の導入、大鍋の洗える流し、専用冷蔵庫の設置等
- ② 相互扶助の食事サービスを行う団体が優先的に定期的に使用できるようにする。
- ③ 相互扶助の食事サービス団体が使える専用ロッカーを使いやすい場所に提供する。

(3) 求められる施設機能

- ・大量調理(100~200食程度)のできる厨房
- ・調理実習、食育講座、食品衛生について学べる場(コミュニティセンターでは大量調理と調理実習の場をかねる)
- ・事務スペース、ミーティングルーム
- ・地域交流拠点:会食ができたり、趣味活動を楽しんだり、家事の知恵を伝えられる場
(例:例えば、保育園や小学校入園時の袋づくりや、繕いの仕方を教えてくれる場)
- ・買い物の不便な地域に立地する場合は、ミニストアや野菜産地直売所の役割をかねる。

2) 見守りのネットワークの構築(第Ⅱ部第7章)

(1) 配食サービスをとおして安否確認をし、相談機関と連携した見守りを行う

- ① 必要に応じて、食事は室内のテーブルに置くといったように、配達の個別対応を行う。
- ② 本人の健康状態を継続的に把握し記録する。
- ③ 利用者がいつもと異なる状態の時は、保健福祉の専門相談機関に問い合わせ、連携しながら、安否確認を行う。

(2) 近隣を気づかえる住民の育成

住民が、食事サービス等の相互扶助の活動にかかわることで地域への関心を高め、人と人とのつながりを強め、生きる力の強い人と地域を創る。

- ① 近隣同士、さりげない見守り(新聞がたまっていたら気にとめる)
- ② おすそわけのできる近隣関係
- ③ 災害時などに、近所を見回ってくれる住民(22年度第1章)
- ④ 近所の住民に異変を感じたら、地域包括支援センターや民生委員に知らせる住民

3) 地域におけるしくみの整備(ソフト整備)

- ① 地域交流コーディネーターの設置(中学校区)(第Ⅰ部第3章)
- ② 地域ささえあいネットワークの構築(中学校区)(第Ⅰ部第3章)
中学校区程度の範囲で、相互扶助活動に関して情報を交換し活動計画をたて実行する場
- ③ 食事サービス連絡会(市町村、都道府県、全国レベル)

4) 高齢単身者等の緊急対応に応えられるショートステイの整備 (第Ⅲ部第5章)

高齢単身世帯が増えることを想定し、「風の丘」で実践されていたような具合の悪い時に泊れる本人のためのショートステイを検討する。そのために地域資源として、小規模多機能型居宅介護施設の宿泊スペースや高齢者住宅のゲストルームを活用する。

- ① 会員となり、自ら連絡して利用する方法
- ② 配食サービスやホームヘルプサービスの訪問時に様子を判断し、連れてくる方法
- ③ 小規模多機能の登録者として宿泊サービスを利用する方法

5) 家庭や個人のくらしが豊かになる (第Ⅲ部第3章)

- ・ お金をかけなくても、自分で調理して美味しく健康によいものを創りことができる
- ・ 「おうち外食」の実現
- ・ これまで料理ができなくても自炊ができるようになる。

6) 自宅を地域にひらき、自ら地域資源となる

- ① 食事サービスでえたノウハウを活用し、自宅で会食を中心としたサロン活動を行う (第Ⅲ部第3章)
- ② 配食のお弁当を自宅で一人で食べないで、仲間に来てもらって一緒に食べる。
(ランチョンクラブ：)
- ③ 自分の子どもだけでなく、近所の子どもと一緒におやつ作りを行う (第Ⅲ部第3章)
(おやつ作り児童館：第Ⅲ部第3章)

7) 調理ボランティアで培った調理能力をコミュニティビジネスとして活かす

- ① グループホームや高齢者住宅で食事づくりを請け負う (事例7: 調布ゆうあい福祉公社)
例) 調布ゆうあい福祉公社では、グループホーム7人分の夕食と朝食を15時から18時までに調理技術の高い調理協力会員1人が調理すると、人件費2550円で、材料費3500円とした時に、1食500円程度で栄養バランスのとれた美味しい食事を食べることができる。グループリビング等で入居者が高齢化した際に、このような外部支援が望まれる。
- ② 得意な料理をいかして、おうちカフェをひらき、お小遣いをえる。(第Ⅲ部第3章)

8) 「誰もが参加できる厨房」へと住民参加型食事サービス団体自らが改革を行う

- ・ 厨房での働き方を調理能力に応じて段階的に設け、調理技術の未熟な人でも参加できる厨房とする。(第Ⅲ部第1章)
- ・ 正しい食の基礎知識、食品衛生の知識、調理方法を学べる場を多世代にひらき、担い手の育成から取り組む。(第Ⅲ部第2章)
- ・ 調理ボランティア自らが、調理のサポーターとして参加し、育成者の視点を育むことで、活動歴の長い団体が陥りがちな常連化を阻む力を自ら備える。(第Ⅲ部第3章)

資料2 対象事例の活動紹介

- 1 NPO 法人 あかねグループ(宮城県仙台市若林区)……………258
- 2 NPO 法人 友一友(大阪府吹田市)……………280
- 3 NPO 法人 加多厨(東京都八王子市)……………293
- 4 NPO 法人 積み木(横浜市栄区)……………319
- 5 赤とんぼ(東京都三鷹市)……………334
- 6 甲府・食事サービスをすすめる会(山梨県甲府市)……………348
- 7 公益財団法人 調布ゆうあい福祉公社(東京都調布市)……………372

事例 1 特定非営利活動法人 あかねグループ

あかねグループは、1982年2月に活動を開始した東北地方を代表する社会活動団体である。2012年で30周年を迎えた。あかねグループはいつの時代にありながらも「あかね色」の独特の輝きを社会に発信しつづけてきた。その強さとしなやかさの秘訣は、時代の流れや必要性を敏感に感じ取りながら、必要なものは生み出し、必要でなくなったものはやめるという、変化を恐れない姿勢であり、知恵をだしあいながら他の団体とも協力しながら、自立した運営と経営を図ってきたからである。

配食サービスにおいては、開始初年度にはじめたホームヘルプサービスの中での気づきから少しずつ発展していく。在宅でくらすひとりぐらしのお年寄りが「もやし一皿」をおかずに行っているという食卓の貧しさ、寂しさに心打たれ、「お芋の煮ころが一つでもいいから届けたい、何とかしたい」との思いから、1984年4月6日より、月に2回、拠点近くのお年寄りに、手作りのお弁当を17食作って届け始めたのが始まりである。現在では、日曜の夕食をのぞき、週7日、昼夕の1日2食を作り続けている。

そして何といても、あかねの最大の社会貢献は、東北大震災で甚大な被害を被った仙台市若林区で、電気ガス水道が止まる中、一斗缶でご飯を炊き、道行く人も含め、おにぎりをふるまったり、仮設住宅に出向いて、お弁当を届け続けたことである。「あかね」をはじめ、各地の住民参加型食事サービスの活躍は目覚ましいものである。まさに、住民参加型の食事サービスがあることが、災害時の食の拠点になり、地域社会に安心をもたらし、人々を励ますことができる、地域の安全装置であることを社会全体に発信している。

1. 配食サービス

1) 配食サービスの概要

- ・365日1日2食。日曜のみ夕食なし、年末年始はおせちで対応している。
- ・仙台市からの委託と自主事業で運営している。
- ・経営は、黒字である。年間、2.2%分の収益をだしている。
- ・専従スタッフ3名と有償ボランティア2~3名で140~150食を調理(午前中から入る)

週回数	週7日 昼食 夕食(日曜のみ夕食はなし)
曜日	毎日(年末年始は休み)
時間帯	昼食と夕食
一回食数	昼 60~70食:弁当 45食前後、スタッフ+デイサービス用 20食 夕 140食前後、多い時は150食
利用者数	2010年7月の実績 合計5325食 仙台市委託 3520食、自主1510食、 その他(2カ所のデイサービスの主菜と副菜)295食
担い手数	管理責任者(配達):1名、厨房責任者:1名

	調理スタッフ:6名(1日3名、2日に1回の勤務) 有償ボランティア:28名、ボランティア:1名 配達有償ボランティア:6名、カーボランティア:25名 配食事務:3名 <合計:71名>
利用の条件	委託の場合:仙台市の食の自立支援サービスに決定された 高齢者・障害者 自主の場合:お弁当を必要としている配達エリアの方々への 助け合いとして
利用回数	・毎日 :42人 ・週6回 :37人 ・週5~4回:47人 ・週3~2回:96人 ・週1回 :22人
利用者決定方法	仙台市の決定通知書、自主の場合はお互いの合意
活動の目的	地域で在宅で暮らす高齢者への配食サービス

2) サービスの対象者、利用の申し込み、受け付け

ア) 市の配食サービス

下記のどちらかの条件にあてはまる要支援者、要介護者及び要支援・要介護状態となる可能性の高い方のうち、低栄養状態の改善が必要な方

1. 65歳以上のひとり暮らしの方で、虚弱等のため食事の用意をすることが困難な方
2. 65歳以上の高齢者のみの世帯の方で、同居者が入院・病気等であり、虚弱等のため食事の用意を

することが困難な方、1食 500円

イ) あかね独自の配食サービス

お弁当を必要としている配達エリアの方々への助け合いとして 一食 700円、特別食 800円

3) 経営の状況(平成21年度)

利用料金	仙台市委託:500円 認定外:700円・800円(個別対応)
年会費	認定外:月200円 年間で支払うと2000円
その他会費	入会金:33,000円
寄付等	
食材料費	14,114,000円
人件費・内訳	事務:3,607,000円 厨房:10,962,000円
① 栄養士	手当て:120,000
② 交通費	事務 :127,200 厨房:345,339
③ 法定福利	263,204
拠点・賃貸料	配食分:1,539,000
拠点・高熱水費	水道:452,306 ガス:704,288 電気:791,029
衛生費	検便:40,320 弁当検査:5,925
研修費	126,420(交通費も含む)
その他	車両費:2,803,000 消耗品:1,174,000 他:3,114,000

4) 配食サービスのしくみ

集金方法	現金、後払い現金、郵便局引き落とし、銀行振込み
賛助者の募集	
行政とのかかわり	年1～2回の説明会と話し合い
他組織との連携	仙台市食ネット(後述)
調理と配達の情報・利用者像の共有	配達前、毎回の連絡事項の伝達(配食事務から) 配達後の報告(配達者から)
多世代の参加	ポスター、中間支援組織への募集、会員の声かけ
新人への対応	体験終了後に会員になる。マニュアル配布
チームワーク	懇親会、バスツアー、その他
利用者調査	年1回アンケート
保険の加入	ボランティア保険
弁当容器	回収容器

① 集金について

現金、後払現金、郵便局引き落とし、銀行振込みなど、利用者の状況に応じて多様な方法をとる。

② 調理の体制について

1日 200 食を、スタッフ 3 名、有償ボランティア 4～5 名で調理している。

365 日、1 日 2 食を調理している現在の体制では、次のような体制で活動を行っている。

- ・管理者としての栄養士 1 名が勤務し、仕入れを一手に引き受け、献立作成、利用者の管理を行う。

- ・スタッフ 6 名で、1 日 3 名が勤務。3 名のうち 1 名がチーフとして終日（9 時～18 時）厨房に入り、その日の指揮をとる。2 名は夕食担当として、10 時 30 分から厨房に入る。1 名が調理を担当し、1 名がボランティアの適材適所への配置と指導にあたる。有償ボランティアおよびボランティアは、昼食担当として、2～3 名が参加し、9 時～14 時までかわる。夕食担当は、10 時 30 分から厨房に入り、17 時まで活動する。厨房に入る体制については、図-1 に示す。

スタッフの時給は 750 円で、普通の有償ボランティアは昼時給 450 円、夕食時給 550 円である。

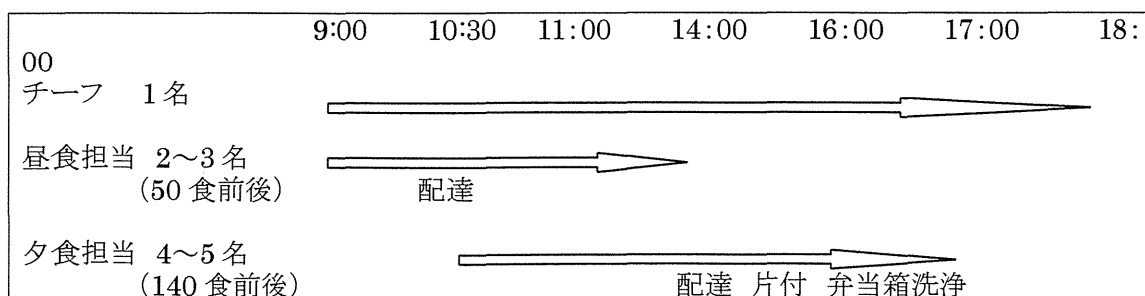


図-1. 現在の体制 - 365 日 1 日 2 食

5) 調理施設

専用拠点かどうか	専用
外と区画がされているか	○
扉のある戸棚か	○
手洗いがついているか	○
洗いの場所は区画されているか	○
シンクが2層以上ある	○
食材の保管場所の確保	○
鍋・釜の保管場所の確保	○
温度管理のできる冷蔵庫	○
湯沸かし器の設置	○
洗浄機があるか	○
スチームコンベクションがあるか	×

6) 衛生管理

① まな板は、使用区分に従って使用されている 肉、魚、野菜、調理済み食品の4種類	○
② 包丁は、使用区分に従って使用されている	○
③ 保管容器は、使用区分に従って使用されている	○
④ 食品の取り扱い量は、作業場の規模及び調理能力以内	△ 1回に150食調理には手狭
⑤ 作業は必ず調理場内で行っている	○
⑥ 調理食品は、放置せず必ず容器に納め、覆蓋をするか、戸棚・冷蔵庫に入れている	○
⑦ 冷蔵庫の温度管理を行っている。10℃、4℃、-15℃	○
⑧ 肉団子等は75℃を確認し、1分加熱。中が白くなるまで十分に加熱しているか	○
⑨ 弁当等を製造するときは、十分放冷し詰め合わせる	○
⑩ 配達先、配達時刻、配送量の記録および保存に努める。	○
⑪ 配送するときは、摂食時間を考え出荷時間を適切にしている。	△
⑫ 検食の実施:48時間以上、休日前は72時間以上	○
⑬ 材料の保存:48時間以上、休日前は72時間以上	○
⑭ 検便の実施	○
⑮ 従事者の健康管理	○
⑯ 手洗い設備の完備	○
⑰ 手洗いの徹底:30秒×2回	
⑱ 布巾やまな板の除菌	○
⑲ 原材料等の仕入れ時の検品	○
⑳ 毎日と毎月の清掃	○
㉑ 異物混入はないか	○
㉒ マスクの着用	○
㉓ 衛生管理の工夫とこだわり	入室前に衣服についている髪の毛をとる
㉔ トイレの衛生管理	エプロンをはきずし、はきも

	のを取り替える
㊸ その他 衛生管理	毎月のスタッフ会議でその都度見直す

7) 献立

・栄養士と献立会議参加者で献立会議をひらき、献立を検討している。検討する際の観点は以下の6項目である。①四季のわかる食材、献立づくり、②彩よいお弁当、③作業能力と手順、④高齢者に喜んでもらえる味付け、献立、⑤栄養素のバランス、⑥食材のバランス、多様性の確保

栄養士の参加	○
1食のカロリー	500～650kcal
食べやすさ	工夫している
食品数	ちょうど良いと思う
塩分	味噌汁を除く(2.5～3g)
季節と行事食	とり入れている
献立づくり	献立会議を実施
役割分担	栄養士と献立会議参加者
食材の入手方法	配達
食材の発注	一人
在庫管理	○
個別対応	別紙
その他	昼と夕は同一献立。2食の利用者には主菜とデザートのみ変更

①利用者アンケート

毎日のお弁当に手紙を添付し、利用者とのかかわりや楽しさを大事にしている。利用者が感想を書くスペースがあり、利用者は意見をいえる機会があり、お便りを通して、利用者の声が担い手に届けられる。活動の励みになり、また献立の見直しなど、利用者の声を反映した活動を行うための重要なコミュニケーション手段になっている。ボランティア数名が担当しているので、絵や文面に作り手の個性が表わされていて、見ていて楽しい。ボランティアならではの個々人の思いを込められる機会でもある。

②個別対応

仙台市からの要望があり実施している。病態食への対応までは行っていない。シチューパンを駆使し、油抜き、薄味、柔らか食、カリウム・タンパク質・糖분을制限した食事、など、できる範囲できめ細かい個別対応を行っている。

③個別対応食について

主食も主菜も細かく分類。油抜き、という対応。利用者の好みや健康状態に合わせて、薄味、油抜き、肉抜き、魚抜き、刻み食、ご飯の硬さや量等の要望に細かく対応している。薄味については、最初80%の味付けをして、薄味の分を取り分けたあとで、100%の味付けをする。油抜きについては、蒸す、テフロン加工のフライパンを使って、油を使わないで火を通す。ご飯は普通のガス釜で、普通のごはんと少し柔らかめのご飯を炊く。おかゆもある。

カリウム等の制限食、とろみ食については、会独自の食事サービスを利用する際に、通常料金にプラス 100 円された1食 800 円での利用になる。この特別食は手間がかかるので、通常食と価格が違う。費用が高くなるので、利用者本人、家族は慎重に検討し、本当に必要な方が特別食の利用となる。

④1日2食の利用者への対応

1日に2食を利用している人へは、主菜と副菜とくだものだけを違えている。食材購入の無駄をなくだけでなく、本人への満足度や栄養管理にも配慮した方法である。

●カロリー、個別対応等

- ・昼と夕の利用者は 10 名 これを「特別食」と呼ぶ。主菜、副菜、デザートを変更（昼と夕を夫婦で両方とると、月7万8千円…かなりの負担、両方の利用者少ない）
- ・お粥:6名
- ・柔らかご飯:26名
- ・大盛り:13名
- ・刻み食:6名(一口大、きざみ、極きざみ)
- ★とろみ食:0名
- ・柔らか食:11名
- ・薄味:21名 → 全体を 80%の調味料で作る。薄味の人はこの状態で提供
- ・油抜き:14名(ホイル焼きにする)
- ★その他:カリウム、タンパク質、糖制限など。※病態食までは対応しないが、できる範囲で対応。

凡例:★は通常の食事よりも、プラス 100 円

8) 食材の購入:食材の発注、入手先、在庫管理

- ・専従の栄養士が一人に対応している。パソコンでの作業になるが、デリバリーの部分が手作業になる。
- ・業者は食材別に8業者で現金仕入れが1店舗。3日～1週間前に発注、FAXで発注している。

9) 配達

配達時間	昼(11:00～12:30) 夕(16:00～18:00)
コーディネーター人数 役割	配食事務:カーボラ、調理メンバー(配達も行う) 当日チーフ:調理メンバー
配達者人数 役割	配達のみ:6名 調理メンバー:18名 確実にお弁当を届ける。安否確認
配達方法	カーボラと配達者の二人体制
声かけ・会話	大きな声と笑顔、会話が長くないように
集金方法	現金、後払現金、郵便局引き落とし、銀行振込み
不在の際の対応	持ち帰り事務所で電話連絡 利用者へ不在表をおいてくる。手渡しが原則。
お休みの通知	前日の 15 時まで。それ以降はキャンセル料発生

緊急時の対応	別紙
配達時の情報提供	配達者が思い思いの、お便りを作成
配達時のチェック内容	変わった様子がないか等の安否確認 お弁当を食べているかどうか
安否確認方法	手渡し 玄関まで出て来れない場合はこちら側が上がり届ける

① 配達時にマイカーを使用する

配達時にマイカーを使用している。自分の車だと運転も慣れているし、傷をつけないように気をつけるというメリットがある。

② 調理者の同乗 二人一組での配達

調理者が同乗し、カーボランティアとの二人体制で配達を行っている。配達者は、自分が作ったお弁当を、直接利用者の方へ届けることができる。実際にお弁当を配達することで、顔見知りになることができる。直接食べる人の生の声を聞くことができ、活動への意欲向上へとつながる。利用者も、作り手の顔を見られることで安心してお弁当を食べられる。

実際問題として、道がせまいので運転手は車に残っていて移動したりする。調理のボランティアの方が配達を行う。カーボランティアは有償と無償があり、有償では、ガソリン代として昼 450 円、夕食 700 円を支払っている。カーボランティアには、定年退職した男性が多く参加している。

③配達への企業ボランティアの参加

配達に関しては企業がボランティアで入ることがあり、ヤマト運輸の社員が週に1回配達活動に参加している。以前はもう一社企業ボランティアが入っていた。配達者が少ない中、会にとって貴重な活動になっている。

10) 不在時や緊急時の対応

仙台市の委託を受けた活動を行っているが、不在時や緊急時の対応は、委託先の行政を頼ることなく、独自の仕組みの中で対応を行っている。

1. 配達者から事務所へ連絡。利用者へメモ紙を置いてきてもらう
2. 事務所は何回か利用者宅へ電話連絡
3. 緊急連絡先、ケアマネージャーへ連絡

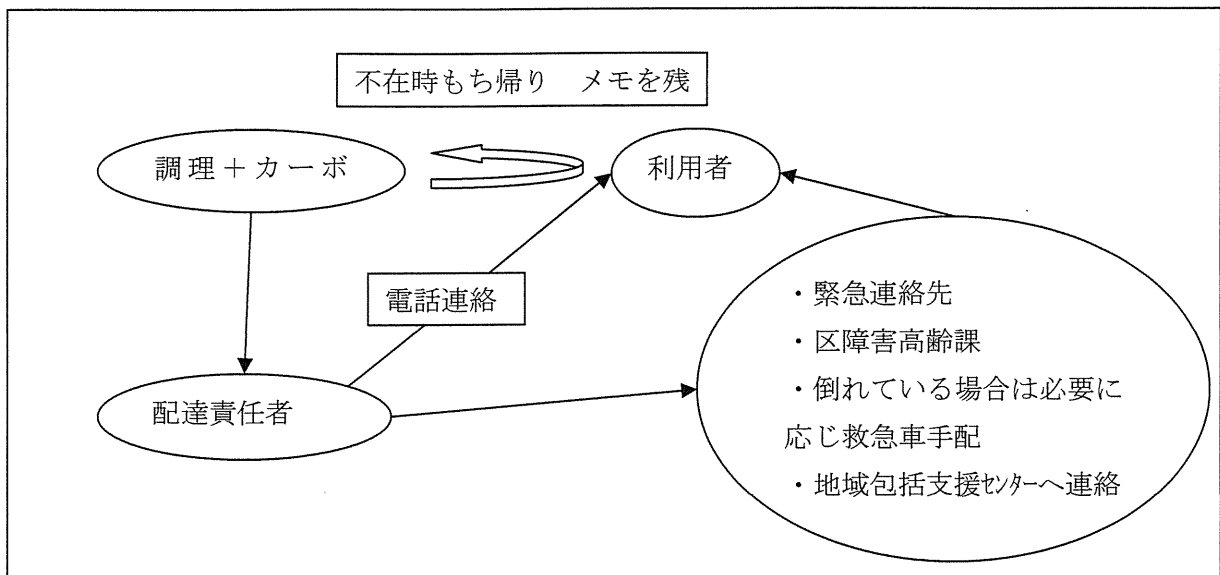


図-2. 緊急時の対応

11) 活動へのほこり、自慢、夢・今後の展望

- ・あかね弁当を食べていると、在宅で元気にいきいきと暮らすことができる。
- ・30年前からこだわり続けている手作りの味、食材を続けていること。個別対応とお年寄りへのあかねのハート

12) 課題、行政への提案など

- ・食数の増加、個別対応で設備不足と厨房が狭くなってきた。建物の老朽化が現実となり移転の早急化。スタッフ不足の問題
- ・高齢者ボランティアが活動しやすい機械化された厨房。理想的な設備で気力、体力がある限り元気で活動できる場
- ・上記のような新たな拠点に移るという計画をもっていたが、大震災にあい、被害にあった器具が備品の補修にあたるために、急きょ移転計画を撤回し、現在の拠点での修復を急いでいる。

2 「あかねグループ」のあゆみと活動の全体

1) あゆみ

表-1. 「あかねグループ」の歩み

1982年	2月	あかねグループ発足	初代代表 福永隆子氏
1982年	8月	ヘルパー活動開始	
1984年	4月	高齢者向けに配食サービス活動開始(月2回)	
		エイボン女性サポート賞受賞	
1985年	4月	NHK東北ふるさと賞	受賞

1985年 9月	フレッシュメイトの会発足
1985年 10月	老人テレフォン相談開始(火曜日)(1995年廃止)
1993年 1月	平成4年度宮城県ふるさとづくり賞集団の部・最優秀賞受賞
1993年 2月	第7回ふるさとづくり賞 内閣官房長官賞受賞
1994年 7月	拠点を南小泉に移転
1994年 9月	積極的なボランティア活動に対して仙台市社会福祉協議会から感謝状
1994年 10月	地域福祉の増進に寄与したとして厚生大臣から感謝状
1994年 11月	週2回 仙台市のモデル事業 約40食
1995年 4月	仙台市よりボランティア団体等先導的の事業としての助成金交付
1996年 6月	第二代表 八木美濠子氏
1996年 5月	仙台市より助成金を得ている5団体で「食事サービスネットワーク・みやぎ」を結成
1996年 6月	第三代表 藤田佐和子氏
1996年 9月	食数を増やし、毎回約50食とする。コースも4コースになる。
1996年 11月	仙台市から杜の都・市民金メダル賞受賞
1998年 6月	配食サービスが週3回になる
1999年 12月	NPO法人格を取得
2000年 4月	介護保険訪問介護サービス事業開始
2000年 5月	配食サービスが週4回になる 介護保険が始まる。
2000年 12月	拠点を南小泉から遠見塚に移転 毎日型へ移行
2001年 1月	配食サービスが週5回
3月	ふれあいサロン活動開始
8月	配食サービスが週6回
2002年 7月	配食サービスが週8回
2003年 4月	毎日型 仙台市受託配食サービス活動開始(週7日、9回)
2004年 7月	ミニデイサービス活動開始 週1回
2005年 4月	あかねケアプランセンター開所
2005年 12月	地域づくり総務大臣賞受賞
2006年 1月	平成17年度 地域づくり総務大臣賞 受賞
2006年 6月	第四代表 武田美江子氏
2006年 8月	移動サービス運送申請(2008年9月廃止)
2009年 5月	高齢者サロン開設(藤嶋宅)
2011年 3月	東北大地震で大きな被害を受けるが、地域の食の支援を継続させる

出典:①特定非営利活動法人あかねグループ 平成22年度 総会議案書

②あかねグループ「28年間のあゆみ」、③あかねのホームページより作成

② 会の歴史ー「女の自立と連帯」をめざした活動

1982年2月3日に活動を開始する「あかねグループ」は、東北地方を代表する女性の社会活動である。「あかねグループ」の活動の特色は、時代の中で、中心となる活動を変化させていることである。

80年代において会を代表する活動は、1985年に設立した「フレッシュメイトの会」である。この活動は近郊の農家の主婦とネットワークを組み、当時他地域では行っていなかった低農薬の野菜を定期時に販売するルートを確立していく。地元との農家の主婦たちの名産品づくりや、売りやすい買いやすい活動へと育てあげていく活動に対する社会的評価は高く、1985年 NHK 東北ふるさと賞、1993年「平成4年度みやぎ・ふるさとづくり賞集団の部・最優秀賞」を受賞している。都市の主婦と農村の主婦が手を結び、お互いの生きがいづくりをしながら、社会活動へと発展させている。

特定非営利活動法人「あかねグループ」は、1984年から現在における26年もの間、4代にわたる代表のもとで、活発な活動を続けている。「あかねグループ」の「あかね」には、闇の世界から光の世界へと移る夜明けの「あかね色」がイメージされている。河北新報2000年4月13日に掲載されたあかねの誕生と経緯のタイトルは、「女たちの朝・家と嫁・古き闇を切り開く、あかね色の夢」とされていた。

普通の主婦の「生き方探し」から始まった活動は、少子高齢社会における子育てから老後の生活まで、血縁だけでなく、地縁(地域)、知縁(知り合い)を活かし、地域住民自身が助け合うことで、少子高齢社会を豊かな思いで暮らせるための活動を続けている。

表-2「あかねグループ会員の心得」に、第2条に会の目的が次のように書かれている。

表-2. あかねグループの活動目的

「あかねグループ会員の心得」より

第2条 この会は、地域の福祉拠点として、住民誰もが参加しやすいボランティア活動の場の提供と、特に高齢者が在宅で暮らすことの出来るサービス提供事業等を行って、地域社会の福祉の発展と住民の生涯学習に寄与する事を目的とする。

2 この会は、会員の個性を磨きながら主体的な生き方を目指し、その能力を福祉の心で社会に還元し、高齢化社会の中で会員相互の助け合い、地域連帯の輪を広げ「出会い、ふれあい、学びあい、そして支えあい、もっと楽しく」を、モットーに民主的に運営されます。

(特定非営利活動の種類及び事業)

第3条 この会は、目的を達成するため、次の掲げる種類の特定非営利活動を行うことができる。

- (1) 福祉の増進を図る活動
- (2) 社会教育の推進を図る活動
- (3) まちづくりの推進を図る活動
- (4) 男女共同参画社会の形成の促進を図る活動
- (5) 子どもの健全育成を図る活動
- (6) その他

③ 抑圧されている現状がボランティアへと突き動かす原動力—80年代、家庭に抑圧された性は「生き方探し」としてボランティアへ参加した—

経済状況が厳しい昨今では、夫婦共働きをして生活を支えるというライフスタイルが主流になっており、無償で社会貢献活動に参加する「ボランティア」の担い手を募ることは難しくなっている。多くのボランティアグループが担い手不足を課題として抱えている。

一方、これまでボランティアが活躍していた時代では、専業主婦が担い手の中心になっていた。しかし、このような人々が少なくなっている今、ボランティアの参加の理由を深く考える必要を迫られている。時間的、経済的に余裕があるということは、参加を可能にする基盤条件として必要なことである。しかし、ボランティアは本来自らの意思で動く存在である。主婦を中心とした女性のこころを突き動かす「何か」がないと、「参加」という行動にはつながらない。

「あかねグループ」の「今、フレッシュメイトが楽しい あかねグループ編」を読むと、なぜ当時の女性が社会活動に心を燃やしたのか、活動へと「突き動かした女性の思い」が伝わってくる。

活動の初代代表の福永隆子氏は、神戸灘生協の職員として長く勤めていたが、一人暮らしの母親を介護するために、親の住む仙台に越してきた。仕事を始めたいと思い、就職活動をしたところ、「あんたのとす(年)ではそうずふ(掃除婦)もねえよ」といわれた。「ないなら自分でつくるより他ない」と賛同する仲間を集めた。仙台では、転勤者が多く住んでおり、子育てを終えた転勤族の妻たちが中心となって会を支えた。「子育て後の主婦もよりよく生きるために手をつなぐ」と、当時の活動の目標を福永代表が語っている。

「女性の埋もれた才能に磨きをかけ、いきいきと輝きながら社会参加していこうと設立」した団体であり、会のテーマは、「女の自立と連帯」(あかねグループ「手から手へ」p.4)であった。

設立当時、女性は結婚して家庭に入ると家事と子育てが中心であり、自分の才能を社会に発揮する機会を得ることが難しかった。さらに農村では女性にとってより厳しい状況があった。一家で農業を支えるという営みの中で、家制度が生き続け、長老の舅が家長としての権限をもち、監視の目を光らせている。その中で、「家の中のことを外にしゃべらない」無口な嫁がよい嫁とされていた。「我慢」「忍耐」「辛抱」がなければ家族の一員として生活することができない日々である。女性として守られる半面、抑圧された存在であった女性の生活環境。その中で、自己実現の機会、家庭以外で自己の存在を実感できる場を求めている女性のパワーが、社会活動の原動力になっていた。

ボランティア活動が魅力を持ち続けるためには、お金ではない何か、人々が心の底から求めている「願い」や「楽しさ」に応えられる「何か」が、不可欠である。

人との「つながり」や、心動かせる人との出会い、悩み事を相談できる人間関係、豊かな人間関係と楽しさ、そして活動への誇り、現代の食事サービスをボランティアで支える原動力は何かを、もう一度考え直す時期を迎えている。

「あかねグループ」の活動の歴史を開くことは、現代社会において、私たちはボランティア活動に何を求めるのか、活動の原点をもう一度考え直す機会を与えてくれる。

④ あかねグループ全体の活動概要

1982年の発足当時は、次のような7つの部局、①調理部、②手仕事部、③託児部、④仕入部、⑤福祉部、⑥編集部、⑦事務局を立ち上げている。各人が自分の得意とする分野に所属し、参加者の特徴を生かした活動を展開している。

表－3. 1982年発足当時の組織図

② 調理部
③ 手仕事
④ 託児部
⑤ 仕入部……周辺の近郊農家のつくった野菜の宅配を「あかねグループ」引き受けた様子と、近郊農家の奮闘ぶりは「今、フレッシュメイトが楽しい あかねグループ編」北燈社に詳しい。
⑥ 福祉部……月2回の配食サービス、週1回の電話相談(1995年廃止)、ホームヘルパー、年1回の「老いに関する学習会」等である。
⑦ 編集部
⑧ 事務局

1999年にNPO法人格を取得し、介護保険が開始された2000年以降は、当初「福祉部」といわれた高齢者ケアを中心とした活動が会の中心となっている。活動当初からの配食サービスに加え、2001年に「ふれあいサロン」を開設、2004年には「ミニデイサービス」、2005年に「あかねケアプランセンター」を相次いで開設させている。このような一連の活動が認められ、2005年12月に「地域づくり総務大臣賞受賞」という輝かしい評価をうけている。さらに、2009年には、近所の高齢者のお宅をかりて、週1回の「高齢者サロン」を開設している。

新しい活動を創設させていく一方で、活動は廃止・見直しを行っている。1986年1月に始めた「老人テレフォン(火曜日)」は、1995年に廃止、2006年8月に開始した「移動サービス」は国土交通省に運送申請をしながらも、2008年9月に廃止している。1999年にNPO法人格を取得しているが、会の活動の中で、活動評価を積極的に行い、会の適切な運営をたえず見直している姿勢がある。

2010年の現在では、理事会、評議員、運営委員会、事務局を組織させ、事務局の中で、①地域づくり助け合い部門、②福祉部門、③収益部門の3部門で事業を展開している。

①地域づくり助け合い部門は、1)会活動と 2)ファミリーサポートの2部門で構成されている。

1)「会活動」では、①サロン、②プロジェクトチーム、③ネットワーク・交流、④生涯学習・研修講座、⑤広報がその活動内容である。①サロンとは、拠点の1階部分の軽食・喫茶ルームでの活動である。地域のくつろぎの場、情報交換の場として、だれでも利用できる。予約をすれば、配食サービスに提供しているお弁当を500円で利用できる。営業時間は、月～土曜日、11時から15時30分までである。

2)ファミリーサポートは、介護保険が適用されない人を対象とした支援活動である。具体的には、①生活支援、②グリーンサポート、③ふれあいサロンに分かれている。①生活支援は、介護保険適用者以外のお宅へのヘルパー派遣や乳幼児の託児がその内容である。利用料は、平日の9