

商店街の一角にあるふ・く・し食堂RIN



Tukushi no chikara

地域協働 地域の中に根差した Café&Bar「ふ・く・し食堂RIN」 ～一人ひとりが自分らしく～

社会福祉法人睦月会 Beステーション凜 施設長
金子 正

はじめに

社会福祉法人睦月会 Beステーション凜は、東京都大田区下丸子（東急多摩川線下丸子駅下車徒歩5分）の商店街の一角にある定員20名の就労継続支援B型の事業所です。2017(平成29)年4月に開所して、この春で4年を迎えます。Beステーション凜の“Be”は一人ひとりのあり方を大切にして、みんなが集える“ステーション(駅)”となり、障がいの有無にかかわらず“凜”として生きていけるように……、そんな

な思いを「仕事」を通じて実現していくようとの願いが込められています。

ゼロからのスタート

当事業所は、大田区立就労支援センターの移転に伴い、その空いた建物をお借りして事業を開始しました。開所当初は、2名の利用者と職員で、まさにゼロからのスタートでした。利用者と一緒に飲食を提供している他事業所を見学して、運営方法や提供する料理、接客方法などを勉強しました。また、大田区内の障がい者関

係の事業所で取り扱っている製品を調べ、それらをベースにメニューを決めていました。

そして地域の中で、Café&Bar「ふ(ふつう)・く(くらし)・し(しあわせ)食堂RIN」として、障がい者が昼も夜も働ける「ナイトB(夜型就労継続支援B型)」を目指しました。

「利用者と共に0から作ること」をモットーに、建物の1階部分は店舗として改修工事を行い、荷物の搬入場所として使用していた車庫スペースを入口と厨房に変えました。

店内は、カウンター席(5席)を設置し、無機質だった活動室の床を木目調に張り替え、ドアで仕切られたテーブル席(26席)にしました。ここでは、キッズスペースや大型テレビやプロジェクターを設置し、リアルタイムでのスポーツ観戦も楽しむことができます。また、レストラン内のテーブルは、カットした木材を、利用者が何ヶ月もていねいにヤスリをかけて表面を磨き、組み立て、ニスを塗って作った手作りです。

ハード面だけでなく、事前にご相談をいただければ、刻み食やミキサー食などにも対応できるようにしています。

つまずきを乗り越えて

開店当初は、接客をはじめ料理や飲み物を提供することに職員も利用者も不慣れで、昼は他施設から仕入れた食材を温めてお皿に盛り付けて提供、夜も缶詰や食材をお皿に盛り付けるだけのメニューを中心に、おつまみを提供していました。オープンはしたものの、売り上げはなかなか伸びませんでした。駅前でのチラシ配りや呼び込み、関係機関や知人、地域等にもチラシを配るなどの宣伝活動にも力を入れましたが、鳴かず飛ばずの状態が続きました。

そこで、思い切って1ヵ月お店を休業しました。今一度、自分たちが目指している福祉を振り返り、原点に戻ることにしました。私たちが目指すことは、「当たり前のことを当たり前に」を障がい領域で進めいくことでした。「飲食業」というツールを使い、「利用者がお金を稼ぐこと」をしっかりと見つめ直し、「福祉だから、障がいのある人が頑張っているから、来店してくれる」というこれまでの消極的・受け身的な考え方から、「食事がおいしかったから、もう一度来店したい」「居心地が良いから利用したい」、さらには「障がい者が頑張っている姿や働いているところを見て欲しい」から「お客様に喜んでいただきたい。おいしい料理とお酒を提供したい」、職員も利用者もサービス業としての「おもてなし」の精神へと意識改革を行いました。

そして各施設から仕入れた製品をそのまま出すのではなく、さらにおいしくして提供するという方向転換を図りました。また課題の洗い出しを行い、仕入れから料理提供までを再度見直し、接客の勉強、価格の再設定を行いました。



カウンター席



テーブル作り

フクシノチカラ

Jukushi no chikara



テーブル席

再スタート

各施設から仕入れた食材や大田区の名産品や大田区に関わりのある地域の食材を生かした料理の開発にも力を注ぎました。さらに、積極的に地域のイベントや行事に参加をして販売の機会を得るとともに、PR活動にも力を注ぎました。また、新たな食材の開拓のため、区内だけでなく、都内や関東近郊など、広域にわたって障がい者施設が携わっている新たな食材を探し、料理の研究と質の向上、新たなメニューの開発に取り組みました。オープン当初は6種類だったランチメニューも、現在では12種類になり、さらに季節限定のメニューまで提供できるようになりました。昼間はママ友のランチ会や地域の方々の集まりや高齢者の集いの場、夜は会社等の歓送迎会や忘年会、打ち上げなどに利用していただいております。また、地域や施設などのイベントにも出店して販売しています。

お店の営業、運営にあたっては16名の利用者が店内の掃除や開店準備、営業後の片付けなど、何らかの形で関わりを持つようにしています。また、接客や仕込みなどの作業にも携わっています。

地域協働型の運営

「ふ・く・し食堂RIN」は、地域協働型で運営を行っています。お店で提供する食事(お酒のつまみ)のほとんどが地域の事業所から仕入れた物を使用しています。

例えば、コーヒー豆は同法人の障がい者支援施設「わかばの家」、ワインは「ココファームワイナリー」(社会福祉法人こころみる会)、ピザ生地は「大田区立うめのき園」(社会福祉法人東京都手をつなぐ育成会)、豚肉やワインナーは「恋する豚研究所」(社会福祉法人福祉楽団)、ハーブ

ティーと海苔は「大田区立志茂田福祉センター」(社会福祉法人大田幸陽会)から仕入れ、提供しています。その他にも、パーティーメニューや夜のおつまみでは「NPO法人あんずの家」のピクルスや「大田区立はぎなか園」(社会福祉法人知恵の光会)の豆腐、「こころみ」(社会福祉法人まちだ育成会)のシタケを使用した前菜三種など、大田区内をはじめ東京都内、全国の障がい福祉施設で取り扱っている食材を生かして提供しています。

WIN×WINの関係を

食材を採用する際には、①おいしいか、②お酒に合うか、③料理に幅広い活用ができるなどを基準にしています。福祉だからという妥協ではなく、お客様からお金をいただく以上はおいしい料理やお酒を提供しなくてはいけないと考えています。お店を開店して3年を迎え、これまでたくさんの障がい者施設で取り扱っている食材や製品を取り入れてきましたが、メニュー化しても売れなければ仕入れをやめる。そして、新たな食材や製品を取り入れ、新たなメニューを開発することを繰り返して、メニューの固定化と味と品質の改良をしてきました。お店で多く売れれば、生産元の障がい者施設とともに利益を分け合うWIN×WINの関係を目指しています。

料理には障がい者施設の物だけではなく、大田区名産の「あさりの佃煮」や「羽田地ビール」、また大田区友好都市秋田県美郷町の「いぶりがっこ」などもあります。大田区に縁のある食材や地域の八百屋から仕入れた野菜を利用者と一緒に細かく刻んで、2時間かけて仕込んだ自家製のトマトソースや4種類の野菜を3時間煮込んだスープで作る自家製のポークカレーなど、地元地域のお店で仕入れること

で地域に根差し、地産地消の料理を心掛けています。

コロナ禍の中で

オープンから3年、お客様も予約数も増え、売り上げも徐々にではありますが伸びていき、工賃も月額平均で10,000円超を支給できるまでになりました。しかし、昨年3月以降は、新型コロナウイルスの影響で予約やイベント販売はすべてキャンセルとなりました。そして緊急事態宣言の発令を受け、お店も1ヵ月間休業をし、月額の売り上げが前年度同月比で90%以上減収まで落ち込みました。その後、曜日限定でティクアウトのみの営業を続けました。

現在は客席数を間引きし、入口に非接触型の体温計や消毒液の設置、開店前の消毒など、新型コロナ感染予防対策をしっかりと行なながら、ランチの営業をさせていただいております。また夜の営業は予約のみとし、最大で26名まで受けていた人数を15名までとし、3密にならないようにしております。コースメニューも、大皿での提供から一人ひとり小分けに変更し、新たなメニュー構成で各施設の商品を楽しんでいただけるように工夫し、それでも値段は据え置きで頑張っております。

地域に根差した関わり

当事業所では、「ふ・く・し食堂RIN」の他に受注作業も行っていますが、単純な作業となると、興味関心の強い方へ意識が向いてしまい、作業室の中で集中して受注作業をすることが苦手な方もいらっしゃいます。しかし、エプロンを身に付け、食堂での接客作業では、「凛」とした立ち姿で「いらっしゃいませ」「ありがとうございました」と大きな声でお客様に挨拶をし、「少々お待ちください」などと接客をしている姿を目にする中

での「はたらく」意識を感じることができます。そして「仕事」を通じて就労に向かた経験の積み重ねや学びだけではなく、社会や地域の人とつながりを持ち、それが地域の中での障がい理解へつながり、共生社会への積み重ねになっていくと感じております。

また、開設当初に行っていた地域清掃で声をかけていただいた近所の方が今では常連として来店をされるようになり、常連さんが店の前を通り過ぎようすると、利用者の方から「今日は寄っていかないの?」などと声をかけたりしています。来店時に「この間、○○さんと駅の近くで会って挨拶してくれた」など、施設の外でも、自然に地域の方と交流が図れるようになってきました。

このように、地域の方が温かく見守っていただけるのも「ふ・く・し食堂RIN」がもたらした縁であり、地域の中で生活していくことにつながっています。障がい者が地域社会に参加し、仲間をつくり、生きがいを持って暮らすこと、当たり前の暮らし当たり前にできるよう、そして「ふ・く・し食堂RIN」が地域の様々な人が集まり、インクルージョン(多様性)の拠点となるように、これからも一歩一歩、地域に根差しながら進んでいきたいと思います。

【お問い合わせ先】

社会福祉法人睦月会 Beステーション凛
〒146-0092 東京都大田区下丸子4-6-16
TEL03-6715-2675 FAX03-6715-5812
<https://www.mutsukikai.jp/>



地域の中で生き生きと



生ビール提供中