

TAKE FREE

Magazine  
for  
Iwaki  
Masters

2020 vol. 8

紙のいごく  
いわきの地域包括ケア、いごくであります！

i9oku

いごくとは、

いわき市でスタートした「地域包括ケア」の取り組みの“理念”を表す言葉。「動く」という言葉のいわき弁。人が健康で、幸せに、より長生きできるように、さまざまな企画、情報発信を展開しています。

から見えた  
いつだれ  
食と福祉  
特集

# いつだれ kitchen から見えていた 食と福祉の課題と希望

文：小松理恵 撮影：鈴木宇宙

いつでも、だれでも  
来るもの拒まずの  
「食のたまり場」



いつだれkitchenは、こんなところ



3. 悩み事をシェア！



2. スペースをシェア！



1. 食材をシェア！

いつだれkitchenは、寄せられた食材で作る食事を投げ銭制で楽しむ食のたまり場。いろんなものをシェアできます。

人間だれしも生きりやあ嫌なことがある。いつだれkitchenは、悩み事だって持ち込んで欲しいんです。ご飯のついでにさあどうぞ。

新しい年号が「令和」に決まった2019年4月。いわき市平上荒川のテナント「あらたな」で新しい試みが始まりました。いつもだれでも来るもの拒まず。栄養たっぷりの昼めしが気軽に食べられる「みんなのお勝手 いつだれ kitchen」です。運営するのはいわき市のNPO法人布紗。代表の中崎とし江さんほか、地域の母ちゃんたちが台所に立ち、腕をふるって料理を提供し続けてきました。来客数は2019年末時点でおよそ250人。週1回の営業ですが、多くの人たちの食を支えています。

いごく編集部は、オープンの時期からこの場所に密着してきました。ある者は腹減らして。ある者は手伝いのため。あるいは打ち合わせの会場として集まり、うまい飯を食らい、たまたま隣に座った人たちと言葉を交わしてきました。そこではわかつてきただのは、この場所には私たちの想像以上に「色々な人たち」が集まっているということでした。この場所には何かがある。その何かの正体を探るべく、私たちは空腹を待ち、いつだれkitchenに併かいました。

いつだれkitchenは、寄せられた食材で作る食事を投げ銭制で楽しむ食のたまり場。いろんなものをシェアできます。





ねぎチヂミ

地域おこし協力隊として川内村に入っている川原田さんから提供。「コミュニティ食堂に興味があって、川内のお母さんたちが作ったねぎを持って観察に来ました」。



芋がらの味噌汁

いつだれの手伝いにも来ているケアマネージャーの園部さんからの寄付。「お手伝いついでに実家の農家の野菜を持ってきます」おいしく味噌汁をすずりましょう。



たくあん

三和町の草野さんの自家製たくあん。「趣味で畑やつてたんですけど、去年ここがチラシで紹介されて持って来てみだんだ。こないだは大根も持てて来た!」感謝!



いつだれの屋台骨を支える中崎さん(左)と加藤すみ子さん(右)。



八宝菜

豊間のかまぼこメーカー「丸又蒲鉾」から寄せられた板かま、しいたけ、白菜、人参などの寄付食材をたっぷり使用。どろみが優しく、ご飯にかけてもうまい。



しいたけとにんじんの炊き込みご飯

いつだれのお米は勿来にある農場「園部ファーム＆ライフ」から寄せられたいわき産コシヒカリ。もちろん、優しく味付けされた野菜との相性抜群。



しおさいの麺の味噌ら~めん

隠れた人気の麺料理は、小名浜にある「ワークセンターしおさい」から寄せられる絶品麺を使用。愚直に作られた麺のコシ、喉越しは至極。お試しあれ!

「もへた、いらないからはじめました。」

おいしそうな食事につられていろいろな人たちが集まつてくるいつだれkitchen。多くの人が惹きつけているのが、季節の野菜を使つた料理です。さてさてどんな食材が使われているのか。料理を提供するお母ちゃんたちは、どのような気持ちで台所に立つのか。いつだれkitchenの魅力を料理から紐解きます。



いつだれ母ちゃんズ。左から二人目が郁子さん

「冬の時期なら大根、白菜、ネギが旬。だけど、毎週、何がどれぐらい頂けるかは分からない。集まつたもので献立を考えるのですが、毎回、美味しいっておもつてももらえるのか、ドキドキしながら作っています」

そう語るのは、いつだれの立ち上げに江さん。旬の時期だからたくさんでき、たくさんできるから寄付にもつながり、しかも美味しい。取材中にも、しいたけ、ねぎ、大根やたくあん、いもがらなどの食材が寄せられていました。

から、どんな風に受け取ってくれるかはその人に任せて、私たちは料理を美味しく食べてもらえたならそれだけでいいの」。もつたいない、から始まった

立ち上げの由来が聞きたくてお話を伺いました。中崎さんは「ご先祖様の土地を荒らしてはいけないと、畑を守るために自分たちでは食べきれないほどの野菜を作っている方がいます。そのため、過ぎてしまふ野菜が土に鋤きこまれていくのがもつたいないなって思つた」と言います。「私は新潟の豪雪地帯の農家の出なので、野菜を新聞紙に包んだり、室に入れて保存したり、漬物にしてたりして食べたり、冬場の野菜を確保する大変さを知っているから、余計にもつたいないなと。くれるなら、取りに行くのについてずつと思っていました」

先祖代々の土地を守るために、自分で食べきれない野菜を作る人がいて、誰にも食べられることなく廃棄されてしまう野菜がある。だから、それを使った料理を食べる場を作ったかった。そうやって始めたのが、いつだれkitchenだというのです。

私たち編集部が考えていた順番は「逆」でした。福祉的なみんなの居場所づくりでした。福井のなみんなの居場所づくり

という構想があり、経費を抑えるために寄付の野菜を募るようにしたと勝手に思い込んでいたのです。自分たちの浅はかさを痛感しました。そして、確かにいわきに暮らしていると食べることへのありがたみを感じることは多くなかつたなと反省させられました。

そればかりではありません。中崎さんの語る「もつたない」には、農業の高齢化や耕作放棄地の問題だけでなく、食べ取り方がいろいろあるんだということに驚かされます。本当に人それぞれ。だ

寄せられる食材は、種類も量も、思っていたが多様なのと同じです。けれども、ここに集う人たちが「助かる」と思つてのと同じように、食材を受け取つた台所の母ちゃんたちも「助かる」と思つて。バラバラだけれど同じような価値を受け取つてもいる。なんだか不思議な場所なんです。

もう一人の母ちゃん、吉田郁子さんはこう語ります。「来てくれる方たちの受け取り方がいろいろあるんだということに驚かされます。本当に人それぞれ。だ

みんなで食べる、の意味

もう一人の母ちゃん、加藤すみ子さんは「こう使って欲しいという狙いみたいのがないのがいい」と言います。「アウトな枠組みだからこそ、みんな一緒に空気を作つていく。いつだれの楽しい空気をみんなで作つてきましたよ、一緒に楽しみましょうて、私たちもそういうながら料理を作つてんです」。

はつきりと「これを解決する」とは揚げず、多様な人たちを受け入れる。一方的にサービスを提供する人も、一方的にサービスを受ける人もいない。食材を寄せる人の思いも様々。そこにいるみんながバラバラだけど、そんな「たまり場」のような場所だからこそ、それぞれの存在が尊重されるかもしれません。次のページでは、いつだれに集う人たちにじっくりと話を伺いました。なぜ多様な

# いつだれに集う人びと

移住して来た  
ママたちの拠り所として



いつだれスタッフ森が耳真を解説!

年末、一度入院されていたお母さん。退院後すぐ、娘さんと一緒に来てくださいました。しばらく姿が見えずに心配になるのはスタッフも同じです。ちょっとずつでもいいから食べてもらいたい、また来週も元気な姿をみせて欲しいです。

「ここでなら、母が食べてくれる」  
「いつだれ」に来るようになつたのはケアマネさんの紹介がきっかけです。母が原因不明の病気に悩まされ、まともに食事も取れない状態になつてしまつて。原因も治療法もわからず栄養失調の状態になつっていました。そんなとき、ケアマネさんから「福祉の事業所が運営する新しい食堂が平にできたみたいだから行つてみたら?」と紹介されたんです。

どんどん痩せていく母を見るのは辛いものがありました。でも、ここに来ると不思議とご飯が食べられるみたいで。昔ながらの家庭料理だし、母にとつても親しみやすいメニューなのだと思います。

週に1度の、  
家族団欒の場になつた

ここから車で5分くらいのところに住んでいるのですが、ちょうどこの場所がテレビで紹介されているのを見て、それで興味を持って来てみたのがきっかけです。一緒に暮らす父と妹、私の3人でいつも利用しています。実は昨年、母が亡くなり、家族みんな、とても大きな喪失感を抱いていました。それだけでなく、父にとっては大好きだった母の手料理が食べられなくなり食生活が乱れるきっかけにもなつてしまつて。でも、

私も家庭があり、毎日料理の献立を考えるのは難しく、同居する妹も、作り慣れない料理を手料理で振る舞う余裕がないかもしれません。野菜不足になつてないか、栄養が偏っていないかと、父の健康が心配になつていきました。週に1度でも、こども減つていましたが、この場所で提供される料理は、母がいた頃の味を思い出すようなものが多いです。どれも大皿に盛り付けられていて、たくさんの人たちでテーブルを囲んで。ここに来ると、そんなことを思い出させてくれます。

知らない人とテーブルを囲むこともあります、「ここ、いいですか?」と声がかかることがあります、「ここ、いいですか?」と声がかかることがあります。



仲睦まじい姿から、ああ、家族なのかなとは思っていたのですが、お母さんのエピソードを伺つて、団欒の時間のために来ていただけているのかと知り、余計にうれしくなりました。

スタッフの方がいつも優しく声をかけてくれることにも助けられています。みんな「また来週ね」って声をかけてくれる。それがまた次の楽しみになつていています。食べることで体力もつきます。木曜日にお腹いっぱい食へると、日曜日まではとても元気にしていますし、火曜日あたりになると、もう次の木曜日が楽しみになる感じで。母はもともと飲食店に勤めています。人が集まり、食でもなす仕事なので、昔の自分を思い出しているかもしれません。普段は一口がやつとなのに、ここでは普段の10倍くらいは食べますから。

最初に来た頃、目の前にたくさん料理が並んでるので、食べられそうもない

ほど料理を盛り付けて持つてきたことがありました。そのとき、スタッフの方から「自分で食べて行きな」「お皿に盛り付けるだけでもいいのよ」と言葉をかけてもらつたことがあります。あれがきっかけで毎回来られるようになったところが

ありますね。決して昔のようにたくさん食べられるようになつたことは、母にとっても私にとっても幸せなことです。特に母にとっては、もう生きがいになつていて、木曜日は大切な日になりました。

す。だって、ここに来るとオシャレをしなくちゃいけないってスカーフを巻いてくるくらいですから。私にとつても、

ほどの料理を盛り付けて持つてきたことがありました。そのとき、スタッフの方から「自分で食べて行きな」「お皿に盛り付けるだけでもいいのよ」と言葉をかけてもらつたことがあります。あれがきっかけで毎回来られるようになったところがありますね。決して昔のようにたくさん食べられるようになつたわけではありませんが、このままではありませんが、このままではありますね。決して昔のようにたくさん食べられるようになつたことは、母にとっても私にとっても幸せなことです。特に母にとっては、もう生きがいになつていて、木曜日は大切な日になりました。

ほどの料理を盛り付けて持つてきたことがありました。そのとき、スタッフの方から「自分で食べて行きな」「お皿に盛り付けるだけでもいいのよ」と言葉をかけてもらつたことがあります。あれがきっかけで毎回来られるようになったところがありますね。決して昔のようにたくさん食べられるようになつたことは、母にとっても私にとっても幸せなことです。特に母にとっては、もう生きがいになつていて、木曜日は大切な日になりました。

ほどの料理を盛り付けて持つてきたことがありました。そのとき、スタッフの方から「自分で食べて行きな」「お皿に盛り付けるだけでもいいのよ」と言葉をかけてもらつたことがあります。あれがきっかけで毎回来られるようになったところがありますね。決して昔のようにたくさん食べられるようになつたことは、母にとっても私にとっても幸せなことです。特に母にとっては、もう生きがいになつていて、木曜日は大切な日になりました。

ほんとうの「おいしい」がある、社会とのつながりがあつて、ほんとうの「おいしい」がある

たくさんの方の声を紹介してみました。たまたま取材日に出会つた人なのに、それぞれに何かしらの背景や思いがあることに気付かされました。

何より興味深いのは、それぞれに何かしら、小さな「課題」や「困難」があり、その課題が、いつだれに通ううちに少しづつれるやかなものになつているということでした。母ちゃんたちの「もつたいない」が、なぜか、どこかで課題の解決につながつてしまつ。そんな偶然が起きていると感じました。それはなぜなのでしょう。

まず第一に「野菜中心の料理である」と。これは3組に共通することでした。そして、もう一つが、まさに「みんなで食べる」とことではないでしょうか。みんなで食べる。誰かがいる。シンプルに「いる」だけなんだけれど、だからこそ、自分と

社会がつながつてることを実感できる野菜を中心の料理が「体の栄養」だとすれば、社会との繋がりを感じることは「心の栄養」かもしれません。その両者が満たされなければ、本当に「おいしい」とは言えないのかもしれない。そんなことを感じました。

いつだれkitchenとは、多様な人たちが「一緒にいる」状態を作るためにこそ、母ちゃんの栄養たっぷりの料理を用意し、いくら払つてもいい「投げ銭制」にしているのではないかでしょうか。けれども裏を返せば、それほどに「孤立」が、社会課題の根底にあるということなのかもしれません。

メニュー、母ちゃんの思い、そして、ここに集う人。いろいろな角度から「いつだれ」について考えてきた今回の特集。つだれについて福智や支援に専門職の皆さんに、「いつだれ」について自由に語つてもらいました。専門職の皆さん語る言葉から、いわきの課題、そして希望が見えてきました。







† ふたば未来学園にて。一日中交流し、最後には深い絆が芽生えた  
(提供: i goku)



† 折り紙を通じて心を通わせる。出来上がった作品は形に残る良い思い出となった

60歳の彼は右半身が麻痺していた。動く左手を駆使し、趣味で折り紙を折っているという。そこで、私たちも利き手とは反対の手で折り紙を折つてみた。彼よりもほど不格好な形の鶴が折れた。皆が笑う。彼も笑う。少しずつ「対話」ができるようになった。

最後に、私は彼からプレゼントを受け取った。中には、今年の干支である「折り紙」でできた鼠が入っていた。生徒全員に配られた。やや女子生徒だけに渡してほしい、ということだ。時間が来ない、といふことだ。時間が来ぬなかなか帰ります。その職員に「奥さん」に叱られる

（小林）

彼を皆で手を振り、見送った。このワークショップを経験するまで、言葉に頼った伝達を行つていた。だが、自分と境遇が違う人、考えが異なる人とだからといって、対話を遮断したり、ペアの体を死んで見立ててボージー



† 演劇発表にて、葛尾村で見たオリオン座を携帯電話のライトを使い表現した

## 編集後記

い。に、人生を面白がることを忘れたこの学園を通して、一生涯取り組まなければならぬ事、ご食事やおしゃべりでさえも大切な思い出となつた。それほど大切な思い出となつたこの学園を通して、一生涯取れることは書き尽くせないが、些細な事、ご食事やおしゃべりでさえも大切な思い出となつた。それほど大切な思い出となつたこの学園を通して、一生涯

## 模擬葬式・入棺体験 死を語すきっかけに

12月26日(木)から28日(土)まで、ふくしま学宿(がっしゅく)が行われた。この学宿の一日目と三日目は、igokuの人々がコーディネートし、私たちのツアーリーと一緒に参加した。今号では特別に本校を飛び出で、「紙のigoku」にてその模様を紹介する。

昇食後、通された部屋の正面には真っ白な棺。その脇には立派な袈裟をまとつた僧侶が二人。ここで、本校英語科、藤城友昭先生の模擬葬儀式は始まった。まず身動きひとつしない先生に手際よく死装束が着せられ

る。遺体が棺桶の中に入つた後は、僧侶が読経し、生徒たちも見よう見まねで「南無阿弥陀仏」と唱える。棺桶の蓋が閉じると、先生をあの世へ送り出す用意が整つた。みな興味津々で死んでいる先生の顔を窓越しに覗いた。

先生が無事によみがえつた後

は、生徒たちが入棺体験をしました。恐る恐る棺桶を取り開んで

いたが、一人が入ると、「暗かった」「暑い」など感想をもらし、周

## 伝える姿勢が大切

### 失語症の人々との対話

た。棺の中は普通の木の床に寝ているのと変わらなかつた。こんなものか、とあつけた。棺桶を死を立思つた。棺桶を死を立思つかもしない。

普段の生活から、死は切り離されており、話題にすることは不謹慎だという考え方もある。しかし本来死は、いつ、誰に起つても不思議ではない出来事だ。そこで、この模擬葬式や入棺体験をきっかけとして、肩肘張らずに自分や自分の大切な人の死を考える。たまにはそんな日があると、「もしも」の時に役立つかかもしれない。

た。そこで、この模擬葬式や入棺体験をきっかけとして、肩肘張らずに自分や自分の大切な人の死を考える。たまにはそんな日があると、「もしも」の時に役立つかかもしれない。

た。そこで、この模擬葬式や入棺体験をきっかけとして、肩肘張らずに自分や自分の大切な人の死を考える。たまにはそんな日があると、「もしも」の時に役立つかかもしれない。

た。そこで、この模擬葬式や入棺体験をきっかけとして、肩肘張らずに自分や自分の大切な人の死を考える。たまにはそんな日があると、「もしも」の時に役立つかかもしれない。

「面白がつて」学んだ先に見えた世界

ふくしま

不動岡高校新聞  
ホーリー・ホーリー  
白楊

発行所

埼玉県加須市不動岡1-7-45  
埼玉県立不動岡高等学校  
編集・発行・印刷  
不動岡高校新聞部  
部長 小林 珠々

igoku

## ふたば未来学園高等学校 演劇 対話で劇り上げる



↑ 生徒たちの手も借りながら、丁寧に死装束が着せられていく

## 日程表

一 日 目	ソーシャルインクルージョン施設 「あらたな」 「みんなのお勝手」 「いつだれKitchen」
二 日 目	特別養護老人ホーム 「サニーポート小名浜」 「かしま病院」
三 日 目	好間北二区集会所 「パパアの食堂」 「古滝屋旅館」にて宿泊 葛尾村にてフィールドワーク 「ZICCA」にて宿泊 国道6号線ツアーア 「福島県立ふたば未来学園 高等学校」