

高齢者から子どもまで気軽に集えるコミュニティ・カフェ 精神障害者雇用の場でもある、キッチン「そら」

障害者の自立した生活の確立に手を差し伸べてきた中川弥生子さん。中野区障害者福祉事業団(通称「ニコニコ事業団」)と連携し、障害者やその家族と触れ合ってきた。

精神障害者は幻聴や被害妄想など症状が表に出ない。生まれつき症状があるわけではなく、人生途上でストレスや精神的ショックを受けて症状を発するケースが多い。自分の心の中で閉じ込め考えすぎでしまい、うつ病になったりもする。こうした特徴から、これまで就労の場の確保が難しく、中川さんはその必要性を強く感じていた。精神障害者に対応した職場環境を整備し、地元ボランティアと協働できる場を作ろうというのがコミュニティ・カフェ開業の動機だ。

地域コミュニティによって 障害者への理解も広がる

カフェはJR中野駅から徒歩で約5分。カフェ前はバス通りで、バス停も近

くにあるため、開店前から何ができるのか関心は高いという。店内の照明は、通常の白色と、店名の「そら」にちなんだ薄い青、そして夕焼けをイメージした淡いピンクにも調光できるように工夫されている。

「地元の人が入り易く、楽しく話せる場になりたい。近くに保育園があり、仕事を持っている主婦たちが子どもを迎えに行った帰りに親子で立ち寄り、その日の

出来事を話しながら食事をしたり、主婦同士が井戸端会議をするなど、地域コミュニティの場として活用していただきたい」

「人が集まり、スタッフの障害者と接することができれば、自然と彼らに対する理解も深まるはず」と中川さん。

中川さんは介護福祉士・精神障害者ヘルパーの資格を持ち、介護ヘルパー時代のネットワークを活用した高齢者への対

応も考えている。

元気で出歩ける人はカフェに来てもらい、新たな出会いをしてほしい。中野区に多い独居老人に対しては、区の民生委員とコンタクトを取りながら、将来的にはお弁当の宅配も計画している。

無農薬野菜の玄米定食や 障害者が作るお菓子も販売

区内の作業所で障害者が作る授産品と言われるキーキヤクッキーなども、カフェでは販売する。販売される授産品の中には、古い布をさいて織っていく『さき織』という綺麗な布地もある。

店内で使用する食材は無農薬野菜、玄米、雑穀、海藻、ひじきなど、健康に配慮し、『おふくろの味』を前面に出したメニューを提供していく。メニュー作りには、食育アドバイザーや栄養士が参画してくれていて、乳幼児を持つ若い主婦の食育サポートとしての料理教室も定期的に開催する予定だ。

中川さんは、社会起業大学やYSB公共未来塾(内閣府の地域社会雇用創造事業の一つ)で計画を磨いた。その仲間たちとの交流も推進力となっている。



シリーズ
社会起業家

キッチン「そら」代表

中川弥生子氏に聴く