

2018 年度（第 5 回）

龍谷大学大学院 地域公共人材総合研究プログラム 公開講演会

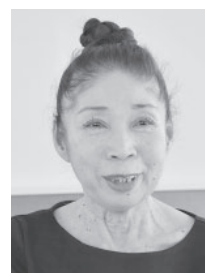
「地域にあてにされる企業づくりとは 地域の課題を解決する中小企業『食と人』」

有限会社 思風都（シーフード）代表取締役会長
合同会社 空思都（ソラシド）代表社員
土井 善子

土井善子（どい よしこ）

有限会社思風都（シーフード）代表取締役会長
合同会社空思都（ソラシド）代表社員

1976 年 自宅にて学生向けの食堂を開店
1986 年 左京区にて京都で初めてのシーフードレストラン開店
1996 年 北区に移転し、レストラン思風都開店
2003 年 原谷にて障害者の人と働くレストラン開店
2006 年 思風都と併設でペットサロン&ペットカフェ開店
2013 年 原谷にて就労支援 A 型事業立ち上げ



青山 本日は社名も素晴らしい有限会社 思風都（シーフード）の代表取締役会長・土井善子さんにお越し頂きました。京都中小企業家同友会で非常に素晴らしい活動を展開され、中でも「中小企業が障がい者と共に生きる」をテーマにした活動ではご自身が経営されるレストランで障がい者と共に事業を立ち上げておられます。本日はお忙しい中お越し頂き、我々のためにお話をさせて頂きます。よろしくお願い致します。

■思風都の原点

皆さん、こんにちは。私は北区・上賀茂に住んでいて今日は朝から雪が降っていましたが、皆さんも雪が舞う中お越し頂きありがとうございます。私は 40 年間経営に携わりいろんな事業を展開してきましたが、私自身が経験した事しかお話できないと思います。どうぞ最後までお付き合いください。

約 40 年前、私が 20 代後半で子どもが 1 歳の時に自宅で食堂を始めました。自宅のある上賀茂は京都産業大学が近くにあり、当時は地域全体が学生の下宿をしていて学生との距離も近く本当に仲が良かったんですね。私は「学生は普段何を食べているのかな？」と疑問に思い尋ねてみると、みんな本当にロクな物を食べていませんでした。親元を離れたら自炊もせず女の子はお菓子やパンばかり食べていて、「これから将来を担っていく子どもたちがそんな事ではいけない。自分の子どもと同じような物を食べて欲しい」と自宅の 1 階を改造して食堂を始めました。家の真ん前にある保育園に子どもを預け、大学が休みの時は休むという店づくりをしました。今では考えられない事ですが、当時は大学から帰って来た学生が私の代わりに保育園に子どもを迎えに行ってくれたんですね。「綺麗な保育士さんがいる!!」と先を争って行ってくれる、そんな感じのスタートでした。

10年が経ち、子どもも大きくなってきたので店の形態を変えたいと考え始めました。これからどういった時代になるのか、当時は大学の夏休みや冬休みはお店を休んでいたの海外旅行にも行け、特に食に関する様々な所に足を運びました。タイのシーフードレストランに行った時に、「お客さんが食べたい食材を選び調理してもらおう。これからはこういう時代になるだろう。こんなレストランをやりたい!」と、京都市左京区でシーフードレストランを立ち上げました。

当時魚介はとても高級な食材で、生きた魚を調理して食べられるのはお寿司屋さんか高級な割烹しかなく、とても学生が食べられるような値段ではありませんでした。まずはどんな生簀をつくろうかと考え、福井に行った時にカップルがボートに乗っているのを見て「ボートを水槽にしよう!!」と思いつきました。私はよく突飛な事を考え出すのですが、店主に「ボートを売ってください」とお願いするとすごく驚かれ、でも「夏が終わるまで待ってくれば売ってあげますよ」と言ってくだったので夏が終わるのを待ってボートを買って水槽屋さんに改装して頂きました。水槽屋さんにもこんなオーダーは初めてだったそうですが「やってみます」と。ボートは通常外側は水に強く中側はそうではない

のですが、水槽にするためには中側を水に強くするという逆の発想が必要で、いろいろと問題はありましたが水槽ができました。

京都にシーフードレストランは1軒もなく東京に1軒あるかどうかだったので、私は意気揚々と「やるぞ!!」と開店したんですが、京都の人は新しい物に飛びつかない事がよく分かりました。皆さん恐る恐る店に入って来られ「シーフードって何ですか? ドッグフードなら知っていますが…」と。「ああ、まだそんな時代なのか…。先走りして失敗してしまったかな…」と初めて思いました。

■アレルギー対応レストランの パイオニアとして

そんなある日、子どもを連れのお母さんが訪ねて来られ「うちの子に食べさせられる物がありますか…?」とおっしゃいました。バブル全盛期に「お金を出して食べられる物が無いとはどういう事ですか?」と尋ねると「うちの子はアトピーで食べさせられる物が無いんです。でも魚は食べられるので訪ねて来ました」とおっしゃいました。私はその時初めてアトピーというアレルギーをもつ子どもがいる事に気付かされました。私には子どもが2人いますがアレルギーはなく、手作りの物を食べさせていたので食事で苦労した事はありません。でもそのお母さんは365日3食すべてをチェックしなければならず、もしアレルギーショックを起こしたら病院に直行という大変な苦労をなさっていました。保育園や幼稚園で給食のメニューを事前にもらいそれに合わせてお弁当を持たせているので1日も気の休まる時がないと。「このお店に来れば助けてもらえるのではと思って来ました」とおっしゃるので「とりあえ



「何がダメで何が大丈夫ですか?」とお聞きすると「これとこれ、これとこれ、これとこれもダメです…」と。「これまで何を食べてらっしゃるんですか?」と驚きながらお聞きすると「ヒエや粟や米は大丈夫です」とおっしゃって、京都に1軒だけあるそういった食材を扱うお店を教えてくださいました。その日は食べても大丈夫な物で調理しとりあえず食事をして帰って頂きました。

それからアトピーの先生を訪ね教えて頂いたお店に行きました。先生に「どうすれば良いでしょうか…」と相談すると「その子に合わせると何も作れなくなってしまうので、『このお店はこういった食事を提供しています』というふうにすればどうですか?」と。「少なくとも卵と小麦と大豆と牛乳を除いて作ってみてください」とアドバイスを頂き、子どもが大好きなハンバーグの“アトピーっ子ランチ”にチャレンジしました。小麦や卵は使わず、白身魚とジャガイモがつなぎのハンバーグにトマトとりんごをすり潰した自家製ケチャップをかけて…と自分なりに考え、「こういった材料を使っています」と提示して提供するとアトピーのお子さんがたくさん来られました。調理スタッフは「フライパンも調理器具も油もすべて変えなければならない。何かが飛んでもいけないしこんなに手間のかかる事はできない」と言いました。シーフードレストランとしてはそんなに忙しくなかったんですが、普通のお客さんと合わせてやっていくには難しかったので、「大丈夫、私がやるから」と言いました。もしもの事は絶対にあってはいけないので、いろんな事を細かくお聞きしながら調整を繰り返し食べて頂きました。

すると、「こんなにたくさんアレルギーをお持ちの方がいたのか…」と驚くほど、本当

にたくさんのお客様が押し寄せて来ました。「家族にアレルギーを持つ人がいると外食できない」と言うお母さんやおばあちゃんの悩みは深く、皆さんご家族で来られるので通常のメニューを食べてくださるお客様も増えお店は何とか成り立っていて、「アトピーさんに助けられた」と言っても過言ではないほどでした。アトピーのお子さんも新幹線のプレートでお子様ランチを出すと家族が食べる料理を欲しがらないんですね。それまではお母さんはもちろん家族全員が我慢しなければならないストレス満載の状態、子どもが欲しがるといけないので本当に美味しいものは食べられず、お母さんは「昼間外食したり夜は飲みに行ったり、お父さんだけ美味しい物を食べて本当にむかつくわ…」と。そんなご両親に1ヶ月に1回だけでもストレスを発散して好きな物を食べて頂き、アトピーのお子さんにも新幹線のプレートにのったハンバーグを喜んで食べて頂く。それもダメなお子さんには大丈夫なものをお聞きして提供していく、そういった事を続けました。

その後は京都だけでなく関西からもたくさんのお客様に来て頂き「本当にこれは何とかしなければ!!」と、お母さん方と一緒にメーカーさんに「アレルギーがあっても大丈夫な材料をつくってください」とお願いしたり、他のレストランに「アレルギーメニューをつくってください」とお願いしたりしました。うちのお店だけではなくいろんな所から選んで食べて頂きたいという思いからですが、最初に生協さんが応えてくださり食材やレストランのメニューをつくって頂ける事になり、「時代が動き出した」と感じました。

その頃、「食べる」という事は本当に大事だという事に、またアトピーさんだけでなく「人間は口から物を入れて命に繋げるのに、

口から入れて害になる物がある」という事に初めて気付きました。先生に「なぜこうなったんでしょうか?」とお聞きすると「人間が作り出した事。例えば卵。昔は平飼いで野草を食べていたけれど、利益を追求するあまり化学肥料の餌を与えどんどん卵を産めるようにした。そのしっぺ返しがきたんだ」と。豚や牛も同じで化学肥料に人体が反応しているそうです。同じ頃にインスタントラーメンが出だし、受験の時にそればかり食べていた影響が子どもたちにまわってきたんだとも。もちろんそれが100%の原因だとは言えませんが、原因の一つであり子どもたちにまわってきたそうです。先生が「今の時代それらを除去する事はできないから、気付いた時に気付いた者ができる事をやれば良い」とおっしゃってくださったので、自分の力でできる範囲の事をやれば良いと思いやっていました。

■転機を迎え、新たな展開へ

そんな中、立ち退きという問題が持ち上がり移転を余儀なくされました。店をやめるという選択もあったんですが、お客様を中心に「このお店は残そう!」という話が出ました。私はたった1軒のお店のためにそんな事ができとは思わなかったんですが、お客様を中心に“新店舗をつくる会”が立ち上がりました。

西大路の金閣寺近くに良いなと思う場所を見つけて地主さんに直談判し、新店舗をつくる会に財務委員会と建築委員会ができました。一番良かった事は誰もお金を出してくださらなかった事で、でも財務委員会がお金を借りる方法を考え銀行からお金を借りる手順を踏んでくださり、2,000万円か2,500

万円だったんですが私の借金として資金を借りる事ができました。新店舗をつくる会のメンバーには設計士さんも建築士さんも税理士さんも弁護士さんも行政の方もいらっしゃるって、皆さんの力をお借りし皆さんのご協力の元新店舗を建てる事ができました。建築材料もアトピーさんに大丈夫な物を選んでくださり、とりあえずファンを増やさなければとファンづくりもしてから22年、現在に繋がっています。

こちらが西大路のレストラン思風都の写真です。ここに写っているボートが今はもう傷んでないんですが、先ほどお話しした水槽です。現在はこちらの思風都に加え、Cafe sora と Dog Salon Wonderful、レストラン空思都を手掛けています。この3店のお話もおおい出てきますが、こういったお店を10年前に建てました。

それまでシーフードレストランをうたっていてなぜ形を変えたのか。それはアトピーさんと出会い「バランスのとれた料理が心のバランスに直結する」という一番大事な事に気付けたからです。レストラン思風都を始めた頃不登校や急にキレたりするなど子どもに異変が起きていました。なぜそうなったのかいろんな人たちと話をした時に「心のバランスが上手く保てていないのでは」と。コンビニができ始めお母さんが働き出して子どもは塾で忙しくなる。夕食も家族団欒でゆっくりではなく何かを買って食べてすぐ塾に…という時代になり、バランスが崩れてきたと感じました。そこで「栄養のバランスと心のバランスは一緒」と考え、1週間に1回でもお母さんの手助けができればと35品目のバイキングを始めました。カレーや揚げ物に加え家庭でなかなか作らなくなっている煮物など35品目を提供しました。ちょうど国

が「20品目を食べましょう!」と打ち出していた時代でした。

当時バイキングをしているのはホテルくらいで普通のレストランにバイキングはありませんでした。ホテルは3,500円と高額だったので、私たちは敢えて998円に価格を抑えたとお客様がたくさん来てくださりヒットしました。シーフードレストランの時とは違ってお客様がすぐに飛びついてくださり、親子連れをはじめ地域の方に受け入れて頂きました。

青山 こちらもアトピーに対応されていますか?

卵料理等もありますが、このお店の利便な所はアトピーさんが来られた時に「これとこれは食べられます。これは卵、これは大豆が入っています」とお伝えできる事で、それでも唐揚げが食べたいとおっしゃれば別の材料を使って唐揚げをつくります。金閣寺から徒歩5分なので観光客も多くベジタリアンの方にも喜んで頂けるのは後になって分かった事で、それを目的に始めた訳ではありませんでした。

また、観光地なので修学旅行生が多くタクシードライバーさんが5~6人の小グループを案内するんですが、ある日突然ドライバーさんが修学旅行生を連れて来られるようになり「どうしてなのかな?」とずっと思っていたんですね。修学旅行のシーズンは4~6月ですが、ドライバーさんと修学旅行生がどんどん増えあまりに不思議に思ったので「どうして子どもたちを連れて来てくださるんですか?」とお聞きすると、「子どもは好き嫌いがあって、ここなら好きな物も嫌いな物も自分で選べるから揉める事がないんです

よ」と。普通のお店に行くと「これ嫌い!!」「あれ嫌い!!」とドライバーさんが困り果ててらっしゃったそうですが、うちのお店であればメニューを選ぶ事ができて子どもたちから文句が出ないそうです。ドライバーさん曰く「京都駅まで送って行って『京都で何が良かった?』と聞くと『思風都のランチバイキング!!』って言うんですよ。ここに連れて来れば文句はないはずだから」とおっしゃってください。京都はバックマージンがあると聞いていたので「何かお礼をした方が良いのかな?」と迷っていると、スタッフが「そんな事はしなくて良いですよ。その分お料理を良くして子どもたちに喜んでもらいましょう!」という事になって、ドライバーさんは子どもたちを連れて来てくださり一緒に食事をしてお支払いをしてくださる。そこはすごく気が楽だなと思っていますが、これもお客様が作り出してくださった事です。

子どもたちが喜ぶ事としては、自分でソフトクリームを作る機械を入れたりデザートを増やしたりしています。今はシーズンオフですが、それでも昨日、一昨日は修学旅行生だけでも50人ほどが来店してくださいました。一番多い時はランチタイムに150人も来てくださり、地域の方や観光客、外国人などですごく賑わっています。

このように皆さんの力をお借りして思風都ができました。なぜそんなに応援して下さるのかと考えると、アトピーさんと出会いどこにも食事に行けない子どもたちに視点を置き誰でも食事ができる店づくりにお客様が共感してくださり、自分でお店はできないけれど何か手助けをしたいという参加型の店づくりができたからかなと。私も何か恩返しをしたい、誰かの手助けをしたい、お母さんの手助けをしたいという思いでこのお

店をつくりました。

西大路通りを車で走られた事があると思いますが、建ち並ぶのは大手、大手、大手、うちのような中小企業、そしてまた大手とほぼ大手の飲食店が軒を連ねています。その中で生き延びるためには大手の店ができない事をやろうという狙いもありました。大手のお店は名前を変えスタイルを変えどんどん変わっています。今は流行っている回転寿司店が増えていますが、この20年の間にはファミリーレストランがオープンしては潰れまたオープンしては潰れ…を繰り返しています。その中にあって私たちのお店が辛うじて生き延びてこられたのは他とは違った視点でブレずにやってきたからで、だからこそ応援して頂けるのだと思っています。

■京都中小企業家同友会へー经营理念の確立

私たちの会社は少し前に京都中小企業家同友会に入り、私も経営者として様々な事を勉強しています。同友会の障がい者問題委員会は経済団体ではここにしかなく、障がい者に問題があるのではなく障がい者を取り巻く環境などの問題を考える委員会です。私はここで初めて障がい者と出会い交流を深めてきました。

先ほど空思都の写真を見て頂きましたが、15年前その前身となっていたのが原谷にある社会福祉法人 七野会のレストランでした。当時このレストランの経営が上手くいっておらず、理事長から「ここで何かして頂けませんか？」とお話を頂き「障がい者が働けるレストランをやりたいです」と言い、初めて「障がい者が働ける場所づくり」をスタートしました。

私はここで障がい者の方々とお会いした

時に率直に「もったいない」と思いました。社会で働く力があるのに障がい者として一括りにされ作業所で作業をしている。彼らに「どんな仕事がしてみたいですか？」と尋ねても「掃除、封筒詰め、袋詰め」と経験した作業しか言えず、当時は選択する事もできなかったんです。その選択肢にレストランを入れたいと思い、レストランを立ち上げました。するとやはり思っていた以上に働けるようになられ、同友会の中で活動を広げていながら「障がい者の方は働けます。職場実習をしてください」と、各企業にとりあえず一度とお願いし、「どのような事ができるのか」という活動を続けました。

中小企業家同友会は47都道府県にあるので、まずは京都で成功例をつくり全国に広げていこうと先陣をきりました。受け入れてくださる企業があるのでそこで雇用を生み出して見て頂く事から始めた結果、そんなに多くはありませんが京都では障がい者の雇用から職場実習の雇用という一つのルートができ、地に足が着いてきたと思っています。

また、私は同友会に入って「何のために経営をしていますか？」と問われた時に基本理念をつくらなければと感じました。そしてアトピーさんとの出会いから自分自身に問い続けたこの基本理念ができました。

——私たちは『自然とやさしさ』を大切にし、お客さまに愛され、地域に根ざし、存在感ある『思風都』を目指します——

「思風都」という店名もお客様が中心になって考えてくださり、「思いを風に乗せて京の都を駆け巡れば良いな」と当て字のようですがその通りだと感じ、自分の思いを形にできればこの基本理念をつくりました。

经营理念としては、

1. 私たちは食文化を通して、身体と地域に

優しい料理と技術の向上を目指す「思風都」です。

2. 私たちは汨濫し続ける食生活の中で、食育・安心・安全を提案できる「思風都」です。
3. 私たちは一人ひとりの違いを認め、「共生」「協働」「共育」で、夢と誇りを持てる「思風都」です。

障がい者が弱者という言葉が適切かどうかは分かりませんが、この基本理念を実現するには「弱者を置き去りにした経営はない」と考え、障がい者と一緒に働くレストランをつくろうと考えました。先ほどご覧頂いた35品目のお料理を作るには仕込みが命です。例えばカボチャを切って面取りをする作業は障がい者もできます。包丁が使える子もいますしピーラー（皮むき器）でもできます。また、「大根を何センチに切って」と言えば的確に切れますし皮剥きもできます。障がい者になぜ面取りをするのかを説明する時は、「口に入れた時に優しい料理だと思ってもらうために角が当たらないようにする。これも優しさの一つよ」と言います。味付けも同様で、うちのお料理は全般的に薄味なので最初は皆さん「うすっ!!」とおっしゃいますが慣れてきますし、身体の事を考えるとそれが良いと思っています。すごく水くさい訳ではなく素材の旨味を分かるために敢えてそうしているとお客様も徐々に慣れてきて味の濃い物を食べると「からっ!!」とおっしゃるようになります。コンビニが悪い訳ではありませんが、平均するとコンビニの味が濃いのは腐らせないため食中毒を絶対に出さないために徹底しているからで、でもだんだんとそれに慣れてしまいます。私は口に入れると何が入っているのかすぐに分かりますが、うちのお店ではそういったものを一切使っていないので日持ちしません。だから処分してい

かなければなりませんし、ロスも出ます。そこでいかにロスを出さないようにするか、いかに回転させるかを考えた結果が先ほど紹介したドッグカフェに繋がります。作った物をロスなく回転させるかは経営理念にも繋がっていて、このポイントが皆さんに伝われば大丈夫だと思っています。

■障がい者雇用の実現に向けて

同友会に入ったおかげもあり先ほどお話しした経営理念が出来上がりました。特に「3.一人ひとりの違いを認め～」は時代に当てはまっていると思っていますが、学生の皆さん、いかがですか？今の時代はいろいろと難しく、頭が良くて大学に入学はできても続けられない方や就職してもすぐにやめる方がたくさんいらっしゃいます。そんなやめた人たちも私たちのお店に働きに来られていますが、やめる原因の一つは大きなサークルに入った時に先ほどお伝えした「違い」が認められないからだと思えます。それができるのが中小企業であり、担当者が変わる事もなく少人数で「一人ひとりの違い」を見極めていきます。

同友会のメンバーは従業員が10～30人以下の会社が圧倒的に多く、従業員を丁寧に見



る事ができます。利益を上げるには「一人ひとりに何ができて何ができないか」の見極めが必須ですが、大きなサークルの中にポンッと入れてしまっただけでは見極められない事が多い。何ができて何ができないかを見つけられるのが中小企業で、だからこそ障がい者ができる事とできない事も見極められます。

以前私のお店で働いていた女の子は聴覚障がい者でしたが、「何がしたい？」と尋ねると「接客がしたい」と答えました。みんなは「ええ?! 聞こえないのに接客って…」と驚いたんですが、便利な事にうちのお店はバイキングなんですね。外国人のお客様をご案内する時は私たちが「このお店のお支払いは後で〜、食器の返却は〜」と英語や中国語ですべてフリップに書き、それを持って席を回るんです。修学旅行生を接客する時も人数が多いので日本語のフリップを持って彼女が席を回れば接客ができるのでは…とやってみると抜群のデキで、4年ほど働いてくれたんですが、お客様が戸惑う事もなくルールに従ってくださったので「私にもできた!」と大きな自信に繋がり、彼女は今一般就労のフルタイムで働いています。すごく可愛い女の子だったので小さなお子さんのファンもありました。こういった事がすごく大事で一人ひとりの違いを認めその子にできる事を

見つけられればいろんな職場で働ける事に私たちは後々気付かされていく。前もってお膳立てをするのではなく一緒に働いた事でたくさんの気付きがあり、一つのお店づくりができていくと私は思っています。そこには理念があり、理念に基づいた経営によって生まれてくるものがある。漠然とした状態で目的も道標もなければ崩壊していたかもしれませんが、そういった意味でも同友会の存在は地域での中小企業の立ち位置を明確にしたと思っています。

■社会的養護部会の発足

同友会に入り「自社の経営だけに目線を置いてはダメ」という大事な事を先輩から教えて頂きました。企業を通じて地域を変えていく。いえ、中小企業の力で地域を変えていくぐらいの運動をしなければと、新たに社会的養護部会が発足しました。

私は障がい者よりもっと生きにくい人がいる事に気付きました。それは養護施設の子どもたちで、今の時代は親の虐待や犯罪、薬物使用などで親と一緒に暮らせない子どもが4万人もいます。障がい者は年金制度などである程度守られてきましたが、この子たちは守られていません。施設にいる子どもたちはそれでもまだ幸せですが、施設に入れない子どもたちがいる。そこで社会的養護部会をつくり、6年ほど前から施設を訪問しています。

施設の子どもたちは18歳になると施設から出されます。障がい者は追跡ができますが、施設を出た子どもたちは独り立ちしなければならぬため追跡ができません。親と一緒に暮らせませんし親と一緒にしてはいけない子どももいて、私たちはこの子たちこ



そ社会の財産であり働き手になると感じました。ですからその子たちを小さな頃から見守り続け、卒園する時にきちんとした仕事に就けるようにしようと考えました。私たちが施設と関わりを持ち始めた頃は園長さんに「卒業生はどうなっているんですか？」と尋ねても「何をしているのかは5人ほどしか分かりません…」という事でした。行方知れずになっている子も多く、優しくしてくれた人に騙され女の子なら風俗に…が圧倒的に多いそうです。それは社会の損失ですし、その子たちが社会で働けるようにと障がい者問題と併せて取り組んできました。

現在は企業家が集まり卒園した子どもたちを囲む会を開き、愚痴が言える場所をつくっています。こういった活動をテレビ等でご覧になった事があるかもしれませんが、同友会と共に同友会の障がい者活動も注目され入会も増えています。経営と共に「人をどう生かしていくか」が同友会の運動の基本であり、それが世の中を変えていくと。私に関わり始めた頃と比べ障がい者の環境も変わり、社会的養護部会も発足から6年が経ち少しずつですが目に見えて世の中も変わっています。経営と共に中小企業が力を付けさらに人との関わりも増やしていく事が同友会の使命であり、私たちはこういった運動を広めてきました。

■ Cafe sora のオープン

Dog salon Wonderful に隣接する Cafe sora (ドッグカフェ) は「食材のロスを出さないために間口を広げなければ…」と始めた事です。オープンは12年前に遡りますが、当時私の娘が Dog salon Wonderful をやっていて「一緒に何かしたい。ドッグカフェを

やろう!」と。京都に1、2軒あったドッグカフェはインスタントのメニューを出していて、「ワンちゃんと一緒に行ける」という点に付加価値を置いていました。そこで食事に付加価値を置いた Cafe sora はすごくヒットし、レストランが下降気味の時も右肩上がりになってくれました。Dog salon Wonderful も「世の中のファッショリーダーになる」と明言し店長は全国誌に載るほどになっていて、来週にもまた撮影の予定が入っています。こちらのお店も思風都と同じ経営理念に基づき「自然と優しさを出す」という事で、シャンプーの成分など細かな事にも気を配っているのをお客様がどんどん増え儲け頭になってくれています。

私の娘は「食べる事でお母さんには勝てないので違う世界で勝負したかった」と言っています。この世界では京都で名前が出るほどワンダフルになった事はとても立派だと思いますし、12年という長い年月をかけて確立できたと思います。Dog salon Wonderful も人を育てるという点では同じで、障がい者のトリマーはこれまで一人もいなかったんですが職場実習もどんどん受けていて、技術職もできと思っています。残念ながらまだトリマーは誕生していませんが、職場実習を受け「こういった仕事もある」という事を知る事が大切だと。私は聴覚障がい者にトリマーの仕事が合うのではと思っていますが、「危ないのでは？ 噛むのでは？」と学校の先生にはなかなか受け入れて頂けません。私は「噛んだりしませんよ。ワンちゃんも台の上に乗れば賢くなります。噛むようなワンちゃんはゆっくり時間をかけるなどやり方もありますから」と言い、ここでも職域を広げられるのではと思っています。

Cafe sora でもバランスの良い食事をと考

え、ドリアやパスタなどのメインの前に4品のおばんざい(煮物)をお出ししています。これらは思風都で作っていてこのお店がヒットした要因だと思っています。メインとおばんざいにお造り1品が付いて1,300円で、「ドリアやパスタは他のお店にもあるけれど、おばんざいは値打ちがありますね」と言っています。食材を廃棄せず回転させたいと考えた事がこのお店をつくったきっかけですが、特に週末はワンちゃんを連れてお客様がたくさん来てくださっています。想像しにくいかもしれませんが、10匹、20匹とワンちゃんが来ても喧嘩もなく仲良く過ごしている不思議な空間です。

青山 ワンちゃんも何か食べるんですか？

無添加のおやつやワンちゃん用のケーキを提供しています。すごく楽しい空間でワンちゃん連れでない犬好きのお客様やサロンにワンちゃんを預けている待ち時間にお食事をされるお客様、また、奈良など遠方からのお客様も多くいらっしゃいます。

青山 思風都の2階にあるんですか？ その横にドッグサロンが？

はい、そうです。併設しています。

■就労困難者の就労支援

就労困難の問題は「一人ひとりの違いを認める～」に繋がると考えていて、5年前に立ち上げたレストラン空思都は就労継続支援A型でやっています。こちらは15年前までは障がい者が働けるレストランと作業所と一緒にやっていたんですが、就労継続支援B

型でいろいろと問題が起きていたので、現在はお給料が払えるA型でやっています。私は障がい者だけでなく社会的養護を必要とする子どもや親と一緒に暮らせない子ども、施設出身の子どもたちと関わっていますが、その3割が障がい者なのでこれらすべてを一緒に考えなければ解決できない問題だと気付きました。空思都は親と一緒に暮らせない障がい者の受け皿にもなっていますし、雇用枠10人の約1/3の3～4人が社会的養護を必要とする子どもたちです。そうすると住居と職場と一緒に考える必要があり、グループホームやファミリーホームで暮らす子どももいれば一人暮らしの子どももいます。本当にたくさんの問題を抱えながらやっていますが、もしうちのお店を辞めたとしてもずっと関わり続けていくつもりです。

以前思風都でも社会的養護の必要のある男の子を引き受けた事があり1年間働いて頂きましたが、そういった子どもたちは大抵3ヶ月で辞めていきます。もって1年と、それは理屈ではなくどう言えば良いのか分かりませんが…、そういうものなんですね。親がいないので相談もできませんし止める者もない。ですから「1年間よく務まったね」と彼を褒めました。本人は「やりたい事があるから辞めたい」と言ってきたので「それは良い事やね。でも、なるべく正規職員で社会保険がある所で働くのよ」と話しました。うちでは正規職員だったので「身分証明になる物が必要よ」と言っても「アルバイトでも良いんだ」と私の話は通用しませんが、止める事はしませんでした。その代わり「職場が変わったり彼女ができたり、何か変わった事があったら必ず知らせる事」と約束だけしました。彼がうちを辞めたのは親が出てきたからで、悲しいかな18歳になって子どもが働き

だと離別していた親が出てくる。彼も同様に親にはとくに捨てられているんですが、子どもが働き始めるとお金目当ての親が出てくるんです。それでも子どもは捨てられた親の言う事をきく。親が「ここに行け」と言えば親が行きつけの飲み屋で働く。親がツケを溜めていたりするんでしょうね、きっと。それでも仕方ないかと。彼等は頼れる人が少ないので、人間関係をきちんとつくり約束をしていけば必ず訪ねて来ます。職場が変わった時には「新しい職場はどんな所?」「お給料はいくらくらい?」と根掘り葉掘り聞きますが、彼等は聞いてもらえる事が嬉しいから来ます。二十歳のお誕生日を迎えた時も「二十歳になったからお酒が飲める!」と言うので「一緒に飲もう!」と、お祝いをしてくれる人もいないので節目節目には必ず来ますし、1年に4~5回は訪ねてくれます。工事現場の仕事は彼に合いそこでは大切にされていたようで、現場が近くだったので一緒に働いていたパートさんが「写真を撮って来る!」と言うと「撮らんといて〜」と笑っていましたが、そんな関わり方をしています。離れても遠からず近からずの関係を続けていけば訪ねて来る。それがすごく大事だと思っています。「いつも見ているよ。気にかけているよ」が大事で、うちの職場から離れてもそうやって繋がっていければ良いんです。

空思都では親から離れ精神的に辛い思いをした子どもも意外と辞めるとは言いません。精神的に落ち込んだり波があったり、親元に帰ったらすごく暗くなって戻って来たり。それでも親元に帰りたいなら「なるべく短期間にしよう」と相談しながら一緒に働いています。せっかく稼いだお金を親に巻き上げられたら困ると思い、「自分で稼いだお金

は自分で使ってね」と常々言っていますが、やはり親のためにも使っている。なるべく気を付けてはいますが、そういう事なんだろうなと思います。

空思都も原谷にあり、1日に40~50人のお客様が来てくださいます。雇用は10人枠なので人員が余ると4、5人が思風都に働きに来ます。思風都は施設外就労の受け入れ企業という形をとっていて、自所で雇用するのではなく仕事場づくりをここでやり、カフェやドッグサロンは受け入れ企業の一つとして働いてもらっています。また、ドッグサロンのトリマーではありませんが、いずれはそういった人たちが働けるように思っていて、技術職としては高度で命を預かる現場なので丁寧にやっていかなければと考えています。一つのグループのように空思都に社会的養護の必要のある障がい者が来て思風都が受け皿になる。先ほどお話しした聴覚障がい者の女の子のように体力もあり8時間十分に働ける子どもは一般就労に繋ぐ。この形で何人かは一般就労に移っていますので、このようにして社会に送り出す形が一番理想的だと考えています。4、5時間働くのが精一杯でそれ以上働くと潰れていく難しい子が大半なので、一人ひとり加減を見ながら働いてもらっています。でも職場実習等にはどんどん送り出して経験を積んでもらいたいですし、老健施設は理解もあるので施設外就労の仕事をしてもらえればと職場実習に行ってもらっています。

空思都も核となるお料理は絶対に美味しいものでなければならぬので思風都で作って、空思都でも思風都と同じ味のお料理を提供しています。パートさんには任せられませんが、思風都の調理人を空思都に送り込み味付け等を担当する仕組みが出来上がってい

ます。ここのメニューはすべて 500 円なのでお札の色や硬貨の大きさなどの仕組みを理解すればお金の計算ができない子でも字が読めない子でもレジを担当してもらいます。

青山 ここはバイキングではないんですね？

はい。500 円でバイキングをすると潰れてしまいます…。でも、ドリンク、デザート、お漬物、味噌汁、ご飯は食べ放題で、500 円でお腹一杯になってもらえるので毎日来てくださるお客様が大半で、日替わりでメニューを作っています。地域の方が 7 割、館内の方が 3 割と、当初は逆でしたが地域の方が 7 割まで増えました。

■障がい者雇用を地域から変える

現在、私たち企業家と中小企業家同友会と一緒に「納税者をどれくらいつくれるか」に力を入れています。「納税者をつくる＝地域を変えていく」で、例えば 1,600 社ある同友会の企業が 1 人ずつでも障がい者を雇えば京都は変わると思います。そこに至っていない事にジレンマがあり、我々の運動がまだまだだと痛感しています。1,600 の全企業が「障がい者を雇っています」と行政に言えたならすごい事ですし、そこで社会的養護の必要がある子どもたちも引き受けていく。私が関わり始めた頃、障がい者問題委員会は 47 都道府県中 10 県しかありませんでしたが、現在は 23 県まで増えました。このように京都の事例を運動の一つとして、取り組み方や仕組みづくりを伝え続ける事ですごく増えたと思います。

6 年前に発足した社会的養護部会も「これ

はすごく大事な事です」と伝え続けた結果、全国に取り組みが広がっています。私は障害をもち社会的養護の必要のある子どもたちの働く場所をつくり、そこで訓練をした子どもたちが社会に出ていく事ができればと思っていますが、性的虐待を受けた子どももお預かりしていて「男の人が怖い…」と言います。辛い過去を思い出すと言葉も出てなくなる子どもを毎日注意深く見守っていると、知的障害をもつ子どもがあっけらかんと話してくれる事にすごく救われます。精神的に深い傷を負った子どもとあっけらかんとした子どもと一緒に働く、それが救いになる現場を感じています。それでもすごく辛くなってしまった子どもは個別に紐解いていく。ゼロに戻った子どもの心身を紐解いていく丁寧さは A 型就労だからこそできる事であり、普通の企業ではなかなかできません。できる限り心をリセットしながら一般就労に送り出せればと考えていて、時間のかかる事です



がその力を付けていきたいと思っています。

■原谷への恩返しー原谷の子どもカフェ

皆さんにチラシをお配りした「原谷の子どもカフェ」は15年ほど前に私が住んでいた原谷という独特の地域で始めました。原谷は1,600世帯4,500人という開拓村ですが、皆さんご存知ですか？金閣寺の山の裏辺りで、私はここを「天国に一番近い山」と呼んでいて、おそらく最初の老健施設「原谷こぶしの里」ができた所です。この施設も地域住民の一株運動と言いますか、私が結婚した頃の今はもう亡くなられた前理事長さんが毎月寄付を集めに回られ、地道な運動を重ねてできました。原谷では原谷こぶしの里を皮切りに特別老人ホーム2つと老健施設など高齢者に関する施設がたくさんできました。ただ高齢者は人口の約18%と他の地域に比べて低く、施設にはいらっしやいますが地域で生活している高齢者は意外と少なく、若い世帯と子どもが多い事が分かってきました。土地も安い工場や作業場なども多く保育園もあり、金閣寺小学校では原谷の子どもが2/3を占めています。私がいた15年前にはなかったコンビニができて「こんな所で成り立つのかな…」と思っていたら、なんとチェーン店で一番の売り上げを出したそうです。バスが1時間に1本と不便な事もあり成り立っているのかもしれませんが、いかに皆さんがコンビニで買い物をされているかで現在は2軒に増えどちらも潰れずに営業されています。

8人の方が開拓された独特の地域・原谷で15年前に障がい者を受け入れて頂きました。最初は本当に受け入れて頂けるのかドキドキしながらでしたが、皆さんが受け入れてく

ださりレストランは形を変えましたが15年間何とかここで一緒にできたと思っています。

私は何か地域に恩返しがしたいと思っています。最近あちらこちらにできてきた子ども食堂も最初は「何？」と思っていたんですが、社会的養護が必要な子どもと関係があり仕組みも分かってきて、「今、自分にできることはこれだ!」と思い、約1年前に原谷で子どもカフェを立ち上げる決心をしました。

まず、特別養護老人ホームなど老健施設等の本体である社会福祉法人 七野会に呼びかけました。七野会は「地域に根差す」という私たちと同じ理念をお持ちなので「それは良いですね」と賛同してくださいました。地域を巻き込まなければ絶対に成功はないので、近くにあるさつき保育園や金閣寺の福祉会にもお声をかけました。一番大きかったのは仏教大学と立命館大学の先生が音頭をとってくださった事で、防災にも力を入れておられる仏大社会福祉学科の後藤先生と子どもの貧困について勉強をされている立命の先生お二人を巻き込み、福祉協議会と共に計画を立て、5周年を目処に立ち上げました。

第1回の開催は2018年10月でどれくらいの子どもたちが来るのかまったく予想できなかったんですが、「調理は思風都で」と考え現社長も巻き込みました。よく目にする子ども食堂は「カレー+〇〇」といったメニューですが、ここも私たちの理念に沿ってやろうと食のバランスを追求し、おかず9品にこだわってカレーをプラスしました。小さなお子さんはこれでお腹がいっぱいになると思いますが、大きなお子さんにはおかわりをして頂きます。

また、「11月は秋をテーマに」といったように毎回メニューも遊びもテーマを決め、思

風都と空思都はお料理を担当、七野会の方々はドングリを拾って遊ぶなど遊びを担当、先生と学生は学びを担当と、「学ぶ・遊ぶ・食べる」の3つの柱を立てました。テーマに沿って「クリスマスはチキンにしよう」とおかず9品すべてをクリスマス仕様にしました。今回は2月の第1水曜なので「節分でいこう」と話しています。節分にちなんだ鰯のお料理を考えていて「なぜ2月にこれを食べるのか？」を学ぼうと。お料理を作る私たちもすごく楽しいですし旬や季節を意識するようになって、これも理念の一つだと感じています。七野会の職員さんも10人も参加くださり、ちょうどデイサービスが終わる4時頃なので卓球台を置くなどして子どもたちと本格的に遊んでくださっています。

初回の10月は運動会もあったので子ども38人と大人の約50人分の食事を作りました。だいたいその程度の人数を見込んでいたんですが、回を重ねる毎に足りなくなっていて前は100人分を用意したんですが完食で、次はいったい何人分を用意すれば良いのか思案中です。

食材は思風都と空思都からの持ち出しで、毎月地域に恩返しする費用として2~3万円を充てています。税務署に通るかどうかわかりませんが、「これは地域振興のためのお金です」と申告するつもりで、税理士さんにもそう言っています。学校の先生は「補助金をとりましょう」とおっしゃってくださいますが、それはあてにしないでおこうと。もし補助金が頂けたら何か他の事や学生さんに充てたいと思っています。「これは持ち出しで」と決めたので貫くつもりですが100人が限界かなとも話していて、「もし200人を超えたら少しだけ考えてください」とお願いしています。人数が増えた場合が課題ですが、ここ

まで子どもが増えてきたので校長先生も見学に来られていますし、福祉のケースワーカーさんも区長さんも見学に来られ、すごく小さな町ですが動かす事ができているかなと思っています。私たちは子どもと仲良くなりたい、子どもにバランスの良い食事をしてもらいたいという一心で無我夢中でやってきましたが、周りが動き出してきた事を実感しています。

子どもたちは「こんなの家で食べた事がない!!」と魅力的に感じているようです。親御さんも楽しみに来てくださっているようですが、親御さんからは300円を頂いています。中学生も高校生も来ますし、「大学生も行って良いですか？」とおっしゃるので、「大学生は300円払って欲しいな…」と心では思っていますが、「ください」とは言えなくて。高校生までは無料なので親御さんにくっついて来られますが、何かに魅力を感じてくださっているのでしょうか。小学生には「宿題を持って来てね」と言っていますが、宿題よりも早くご飯を食べて早く遊びたいのでしょうか、みんな汗だくになって遊んでいます。実施後の意見では普段はぜんぜん体を動かさない職員も子どもと一緒に遊ぶ事がすごく楽しいと言っていて、お手伝いをしてくださっている皆さんも私もすごく楽しんでいます。

子ども参加型にしているのでお料理や後片付けも手伝って頂いています。2月は節分にちなみ巻き寿司をしようと思っていますが、巻くのは子どもにしておもうかなと。12月は私たちがパンケーキを焼き生クリームのデコレーションは子どもたちにお任せしました。くちゃくちゃになっても自分が食べる分は自分でやってもらおうと思っています。

このようにすごく充実してきていますが、次回2月は120人分程度を用意をしようと思っています。インフルエンザが落ち着いてきたのでそのくらいは来て頂けるかなと。足りるかどうかが毎回ドキドキですが、楽しんでやっています。

■企業の力で目指す地域づくり

これらが原谷という地域を動かした活動であり、私が目指す地域づくりの一つです。今日の演題の「食と人」ですが、家を改装した小さな食堂からスタートし西大路の金閣寺近くで20年もお店を続けてこられたのは、何らかの形で地域にあてにして頂いた結果だと思っています。今の世の中は食や家族関係、そして障がい者や若者、社会的養護の必要のある子どもたちの問題など地域の課題はたくさんあります。それらを解決していくために中小企業はあてにされるべきで、大企業ではなかなかできない事が中小企業だからこそできる。私は今地域で何が起きているのか、どうすれば企業の力で解決できるのかを考えています。私の会社と仲間だけでは無理な場合は仲間の企業と一緒に解決する。そこに軸を置き40数年が経っています。

これからは後継者の時代です。私はそれぞれに後継者を置いているのですが、私の理念や思いがどれだけ伝わっているかは、私が死んだ後に結果として分かる事だと考えています。潰れても仕方がない、でも続けてくれるなら

よくやってくれたなど。どうなるかは分かりませんし、そこまでは考えられないので「無責任だ」といつも言われますが、1日でも長く元気で見守っていければと思っています。

今、障がい者や社会的養護の必要のある人たちと関わっていますが、お母さん代わりとは言いませんがおばあちゃんの代わりくらいにはなれるかなと、子どもたちの悩みを聞きながら社会に適応できる人間になってくれればと見守っています。彼らに「納税者になろうね」と言っているように税金はすごく大事です。「税金が何なのか分かる? この辺りの道をつくるのも税金で、あなたもそういうお手伝いができる一人になれば良いね」と言っています。働くという事はそういう事、だから働こうと。自分のためだけでなく世の中のためにもなるように言いながら、一緒に時間をつくっています。

今日の報告が皆さまの役に立つかどうかは分かりませんが、共感や興味を持って頂き一緒にやって頂けたらと思います。本日はありがとうございました。

青山 ありがとうございました。流れるような1時間半のお話でした。通常の講演会はスライドを見せて頂いて…という事が多いんですが、お話が中心で土井さんの生き様や企業として真髓を聴かせて頂いたように感じています。ありがとうございました。

(2019年1月26日)