

縮小社会の生活を支える食のコミュニティ
近隣社会の核としてのコミュニティ・ダイニング

A Study of a Food Community that Supports Life in the Shrinking Society
Community Dining as a Core of the Local Community

高野 菜美
Takano, Nami

東京大学大学院新領域創成科学研究科
社会文化環境学専攻

目次

第1章 研究の目的と背景

1.1. 目的 4

1.2. 背景 4

第2章 暖かいインフラ-コミュニティ・ダイニング-

2.1. 求められる「食」のインフラ 9

2.2. コミュニティ・ダイニングの定義と役割 9

第3章 「食」のインフラ、新しい取り組み

3.1. 配食サービス 13

3.2. 会食 14

3.3. コミュニティ・カフェ、コミュニティ・レストラン 15

3.4. 海外の取り組み 23

第4章 文化的定着の可能性

4.1. 低い外食率 26

4.2. 今までの都市と食の関係-定着しない外食- 26

4.3. 共に食べることの意味 30

第5章 長岡におけるコミュニティ・ダイニング需要調査

5.1. 需要調査に向けて 36

5.2. 長岡の食の自動車依存地域 38

5.3. 長岡市のコミュニティ・ダイニング需要調査 39

第6章 コミュニティ・ダイニングの建築計画

6.1. コミュニティ・ダイニングに適用される関連法規 41

6.2. 建築計画のこれまでとこれから 47

第7章 コミュニティ・ダイニング建築計画

7.1. 概要 54

7.2. 全体計画 56

7.3. 計画 57

7.4. 参考事例 59

第8章 結論

8.1. 結論 64

謝辞 66

第1章 研究の目的と背景



1.1. 目的

本研究は、2050年の地方都市像を描く研究の一環として、縮小過程における近隣社会の一つの核としてのコミュニティ・ダイニングの可能性を考えるものである。

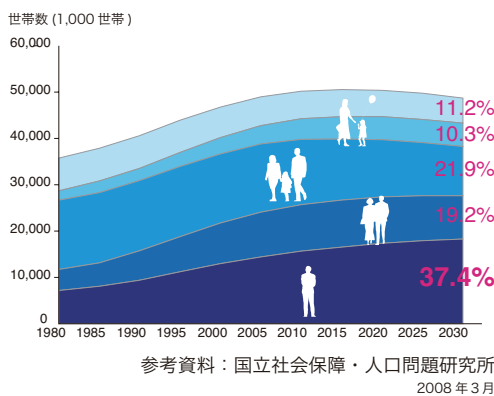
1.2. 背景

1.2.1. 単身世帯の増加、低成長、人口減少、高齢化

2010年、推計では単身世帯はこれまで首位の核家族を抜いて人口比で最多の家族形態になる（国立社会保障・人口問題研究所推計）。2030年には人口の約40%が単身世帯となる推計である。（図）単身世帯の増加に加え、婚姻率の低下、少子化、高齢化が進むことで、日本に「寂しい社会」が到来しようとしている。また、婚姻率の低下に加え、少子化、高齢化が進み、日本に「寂しい社会」が到来する。こうした社会構造、都市構造の変化は現在の社会のしくみや制度との間にさまざまな矛盾をうみ、日本のまちは住みにくいものとなる。

このような社会構造の変化を起こしている要因は様々である。例えば、親世代と子世代の同居率が1980年から2005年の25年間で52.5%から23.2%へ半減し、核家族化が進んでいることや、女性の社会進出によって、未婚、あるいは子どもがいない女性が増えていることなどがあげられる。急激な社会構造の変化は都市構造にも影響を及ぼす。現在の社会のしくみや制度との間にはさまざまな矛盾が生まれ、日本のまちは住みにくいものとなる。人口の39.6%を65歳以上の高齢者が占める40年後の社会では、介護施設に入ることは難しく、多くの人が在宅で介護を受けることを余儀なくされると考えられる。介護施設に入れる環境にあっても、慣れ親しんだ家でできるだけ長く暮らしたいと思う人が多い。

一方で、過去20年間にわたって進展した流通革命や商業施設の大規模化によって、地域の商店街は衰退し、近隣コミュニティの中で外食をすることができる、あるいは、食料品を買うことができる場所が減少している。それは、特に自動車が必要不可欠な郊外住宅地において顕著である。その結果、車を持たない人や運転することができない高齢者など、社会的弱者は「食べる」こと自体が困難になると考えられる。



同様の問題は日本のみならず、早くからスーパーの郊外化が進み生鮮食料品供給システムが崩壊した欧米諸国においても議論されている。歩ける範囲で新鮮な食べ物を買うことができない地域は「フードデザート (food deserts)」と呼ばれ、郊外のスーパーストアに通えないダウンタウンの貧困層は、都心に残る値段が高く生鮮品の品揃えが極端に悪い雑貨店での買い物を強いられている。フードデザートの貧しい食糧事情が健康に悪影響をもたらす主要因となるという研究報告もある*¹。荒木ら(2007)によると、日本のフードデザート問題は、現段階では高齢者世帯に限定されているものの、中・長期的には低所得者層の拡大とともに、欧米同様、社会的不平等や社会不和のような問題に発展する可能性が高いと述べている*²。

このような問題は単なる買い物不便や、自動車依存といった問題にとどまらず、基本的な生活の維持に関わる重要な問題であると言える。今後どのような住環境を描き、縮小を迎えるべきか、そこで暮らす人々の目線で考える必要がある。

1.2.2. 文化的背景

近年「おひとりさま」という言葉に代表されるように、自分ひとりの時間や生活を楽しむことができる「個」を確立した女性が肯定的に捉えられるようになってきた。ひとりを楽しむひとりを楽しもうとする傾向は必ずしも独身女性だけではない。配偶者がいても離別や死別をし、ひとりになることも多い。老後は子や孫に囲まれて暮らしたいという老後感にも変化がみえ、セカンドライフを楽しみたいとひとりで生活する人や、コレクションハウスなどで家族以外と暮らす人も少なくない。こうした、ひとりを楽しもうという文化的背景は、単身世帯の増加にも少なからず影響を与えていると言える。

しかし一方で、「友達がいなくて思われる」ことを極端に恐れる傾向が高まっていること、それに伴い、ひとりで食事をすることに抵抗や恐怖を感じる大学生が増えていることが問題となっている*³。

上野千鶴子は『おひとりさまの老後』*⁴において、ひとりを楽しむためには人とつながることも大切であるということを説く中で「ベッドメイトよりテーブルメイト」と表し、豊かな気持ちをつくる上で、人とともにとる食事の重要性を述べている。

* 1 Davey Smith, D and Brunner, E (1997)

* 2 荒木一視・高橋誠・後藤拓也・池田真志・岩間信之・伊賀聖屋・立見淳哉・池口朋子(2007). 「食の地理学における新しい理論的潮流-日本に関する展望-」

* 3 NHK 特報首都圏 『“ひとり”が怖い』、2010年4月30日放送

* 4 上野千鶴子(2007). 『おひとりさまの老後』 株式会社法研

こうした近年のライフスタイルの変化によって、ひとりを楽しむためにも、気の置けない仲間を探すためにも「食」が果たす役割が重要になってきていると言える。

1.2.3. 食の質と健康

では、上記のような都市環境の変化、ライフスタイルの変化は、食の質と人々の健康にどのような影響を及ぼすのか。瀬戸美江、塩谷知華、澤田崇子、藤本健四郎による『世帯構成の違いが高齢者の食生活に及ぼす影響』では、一般に栄養素の充足率と比例関係にある調理時間が、同居者数が減るにつれ減少する傾向があることを明らかにしている*⁵。

「一般に調理時間が短いほど栄養素の充足率が低いことが報告されているが、~~一略~~、調理時間は同居者数が増えるにつれ増加する傾向があり、単独世帯では15～20分未満が50.0%を占めていたが、夫婦のみの世帯では30～45分未満が54.5%、三世帯同居世帯では45～60分未満が35.0%、60分以上が22.5%を占めていた。」

また、自宅と買い物に利用する店舗までの距離と食生活の関係についての研究では、自宅と買物の利用店舗との距離に不満を感じる高齢者は買物頻度が少なくなり、結果として欠食率が高くなるという研究結果がでている*⁶。

買い物不便の影響は欠食率の増加だけでなく、質の低下も引き起こすであろう。何十分と歩いて買い物に行かなければならない状態にあれば、自然に買い物へ行く回数は減り、重くかさばる野菜類は避けられ、日持ちのする缶詰やレトルト食品を選ぶようになることが容易に想像できる。

1.2.4. 「食」のインフラ整備が求められている

幸いなことに戦後から現代まで、日本ではほぼ皆が「飢える」ことを知らずに生きて行くことができた。しかし、社会構造や都市構造の変化によってそれが崩壊しようとしている。このままでは満足に食べることができない人が多く出てくることになる。人々が基本的に暮らしていくことすら困難になろうと

*⁵ 瀬戸美江、塩谷知華、澤田崇子、藤本健四郎(2007)。「世帯構成の違いが高齢者の食生活に及ぼす影響」

*⁶ 樋野公宏(2002)。「買い物不便が高齢者の食生活に与える影響とその対策」

している。つまり、すべて国民が、健康で文化的な最低限度の生活を営むことができなくなる危機にあるのである。

第2章 暖かいインフラ-コミュニティ・ダイニング-

2.1. 求められる「食」のインフラ

既述のとおり、縮小を迎えるにあたり「食」をインフラとして捉え、整えることが求められてきている。fibercity 2050で提案している「コミュニティ・ダイニング」は食とコミュニティ形成のきっかけを提供し、近隣社会の核となる「暖かいインフラ」である。本章では、コミュニティ・ダイニングの定義と役割を紹介する。

2.2. コミュニティ・ダイニングの定義と役割

2.2.1. 歩いていける範囲にある

コミュニティ・ダイニングの最も重要な定義は、「毎日徒歩で通える距離圏にあること」である。車を使うことができない高齢者や、遠くへの外出が難しい子育て世代などが利用できる距離につくる必要がある。fibercityでは石原宏らの研究*¹を元に徒歩圏＝500mと設定し、住宅地の中でもある程度人の集まるバス停や交差点などに配置する。

コミュニティ・ダイニングと一般の飲食店の違いは、対象とする商圏の違いである。一般に飲食店の分布は、常住地人口の分布と乖離し、都心に集中する傾向があることである*²。一方で、コミュニティ・ダイニングが必要とされる地域は住宅地近くであり、現在の市場原理では注目されない場所である。

2.2.2. 年金生活者でも毎日利用できる安価な食事を提供

コミュニティ・ダイニングは毎日の基本的な生活を支えるためのものであるから年金生活の高齢者でも利用できる安価な食事を提供する必要がある。平成21年における高齢無職世帯の家計収支をもとに1食あたりの平均食費を割り出したところ、567円となった。そのため、1食500円程度での提供が理想である。

*1 石原宏(2005)。「日常生活圏域の基礎的研究」

*2 林上(1977)。「名古屋市における小売業の地域的分布とその推移」『経済地理学年報』Vol.23 No.1 pp.3-29,川口太郎(1985)。「東京通勤圏における小売業の空間構造」『地理学評論』Vol.58 No.11 pp.744-753

2.2.3. 地域コミュニティの拠点となっている

以前、銭湯が地域交流の拠点の役割を果たしていたように、コミュニティ・ダイニングは食だけでなく、他者との日常的なふれあいの場を提供する。近所付き合いがすっかり少なくなった今、高齢単身者や子育て世代が安心して暮らして行けるよう、地域コミュニティの再生が求められている。イベントや教室などを行い、コミュニケーションのきっかけをつくる工夫が必要である。

2.2.4. 運営者が地域コミュニティの一員である

運営者が同じコミュニティの一員であることが、コミュニティ・ダイニングを地域コミュニティの核とするためには大切である。何かをしてあげる、してもらう関係ではなく、同じ課題に取り組む仲間として互いに関わることができるからである。

もちろん、外からの視点や新たな力は必要だが、まず課題に取り組む同士をつくることの重要性を考え、定義に盛り込んだ。

2.2.5. 地域の雇用

職場としての役割も求められている。退職後のいきがいとして働き続けたいと考える人、子育てで仕事を離れているが社会とのつながりを持っていたい人など、地域の職場を求める人は多く、今後も増えて行くことが予想できる。給料が少なくても、自宅近くで、自分のライフスタイルに合わせて働くことができることは、ある人にとっては魅力的な労働環境である。

このように、コミュニティ・ダイニングは一般的な企業などで働きにくい人たちを積極的に雇い入れるシステムをつくり、より良い生活環境を整える役割も果たす。

2.2.6. 他団体との連携

コミュニティ・ダイニングは全国各地に普及していくことを理想としている。それぞれ独立した組織でそれぞれ個性をもったものであるべきだが、コミュニティ・ダイニングの連携は欠かせない。また、コミュニティ・ダイニングだけでなく、ボランティア団体やNPO団体などとの連携も必須である。例えば、高齢者の職を支える貸し農園の団体から仕入れを行ったり、ボランティア団体からスタッフを募集したり、配食サービスの食

事作りの受託や、イベントの場所提供など、さまざまな連携のしかたがある。また、行政や企業との連携も重要である。

2.2.7.環境

銭湯が地域の古材や廃材を燃料として利用していたように、コミュニティ・ダイニングも小さな地域の中で循環システムをつくりあげなければならない。例えば、先に述べた農園から食材を仕入れ、コミュニティ・ダイニングで出た生ゴミを肥料にし農園に返すということなどが考えられる。

第3章 「食」のインフラ、新しい取り組み

毎日の「食」を助ける取り組みは少しずつ始まっている。ここでは行政やNPOなどの市民団体が取り組んでいる「食」とコミュニティに関連するサービスを取り上げ、紹介する。

3.1. 配食サービス

栗木黛子*¹によると、配食サービスが始まった背景には1960年代、ひとり暮らしの高齢者の孤独死が増大し、ひとり暮らし高齢者の支援の必要性が訴えられるようになったことにある。支援の一つとして、周辺住民によるボランティアの訪問活動などが始まり、その際、食べ物を持参することで、高齢者の経済的困難や食事づくりの困難への支援になるのに加え、住民ボランティアと高齢者との関係づくりのいいきっかけとなることが認識され始めた。1970年代に入ると行政も食材費をh所するなど支援が広がっていった。1975年には福岡県春日市社会福祉協議会によって、年間365日1日2食の食事サービスが始まった。栗木黛子によれば、それまでの食事サービスは月一回程度の会食が中心であったなかで、食の保障を目的とした「毎日型」の食事サービスは先進的な事例であった。



このように、訪問活動から発展した配食サービスは、訪問活動の根幹である、定期的な利用者の安否と健康状態の確認を現在も重要な職務の一つとしている。

1992年以来、配食サービスは国の補助事業として行われるようになり、週5回以上の配食サービスに対する補助制度が始まった。現在は全国のほとんどの自治体で配食サービスが行われている。

しかし、介護保険の改定等により、福祉サービスとして利用できる対象者や、国の利用料負担が大幅に減った。そのため、行政の行うサービスを利用できない人の生活を支援はNPOやワーカーズ・コレクティブなど、ボランティアに頼っている状態であるといえる。一方で、近年は企業の参入も増えている。高齢者を専門とした弁当宅配業者などが2000年前後に多く開業している。また、セブンイレブンやワタミなど大手企業の参入も本格化している。

こうした背景から、利用者の選択の自由は広がりつつあるが、誰もが平等に受けられる福祉的なサービスという意味合いはな薄れてきていると言える。



*1 栗木黛子(2006).「一つの福祉サービスの終焉と再生への模索-食事サービスのこれまでとこれから-」

3.2. 会食

栗木黛子によると、日本における最初の会食は1972年に神奈川県横須賀市キリスト教社会館が行ったものである。地域のひとり暮らしの高齢者を対象に、民選委員や住民の協力し、交流の場と生活実態を把握することを目的に開かれたのが始まりである。

会食会の多くは栄養バランスのとれた食事の提供、近隣住民や他世代との交流、閉じこもりの予防、情報提供などを目的としている。会の運営は自治体によるもの、社会福祉協議会やボランティア活動など様々である。

会食事業の有効性を評価した松井順子の研究では、多くの先行研究や多くの地域で掲げている目的が果たせているとしたものの、閉じこもり予防については、現在のシステムでは、事業目的に掲げるのは不適切であると述べている^{*2}。その理由を次のように記述している。

会食会は知らない人と同席して食事をするという特殊性があり、そのような会へ自ら進んで申し込む者は稀で、多くの高齢者はいわゆる知人の口コミや民生委員からの誘いがなければ参加のインセンティブが働きにくいのは想像に難くない。-略-よって、会食会の目的に閉じこもり予防も掲げるには、現状のシステムでは難しく、見直しが必要だといえそうである。

また、会食会の開催場所については、地域分散型が望ましいと述べている。会食会の参加者に行ったアンケートの分析結果から来館法別にみた参加に対する期待因子の得点の違いをあげ、次のように根拠を説明している。

徒歩の参加者はバスやタクシーの利用者よりも、-略-食事の機能に期待する因子と、何らかの刺激を期待する因子の得点平均値が高い。これは、高齢者を対象にした会食会の場合、交通機関を利用せず徒歩で気軽に参加できれば、期待感を満たすために費やす時間や費用が抑えられるからだと考えれば説明がつく。

*2 松井順子(2008).「高齢者の会食会の有効性に関する考察-事例調査を中心にして」



3.3. コミュニティ・カフェ、コミュニティ・レストラン

コミュニティ・ダイニングと同様のコンセプトでNPOやワーカーズ・コレクティブ、市民団体などが「コミュニティ・カフェ」や「コミュニティ・ダイニング」という名前で活動していることがわかった。ここでは、既往研究とヒアリング調査などを通してコミュニティ・カフェやコミュニティ・レストランの実態を紹介する。

3.3.1. コミュニティ・カフェ、コミュニティ・レストランの定義

コミュニティ・カフェは明確な定義付けはされていないが、全国各地のコミュニティ・カフェの情報発信とネットワークづくりに取り組む社団法人長寿社会文化協会（以下WAC）コミュニティカフェ連絡会では次のように「コミュニティ・カフェ」を考えている。

1. 人と人が交差する自由な空間

地縁、血縁に頼れなくなっている現在、無理のない方法で、気楽に支えあえる地域社会の再構築と様々な人たちが集うことでハード、ソフト両面のバリアフリー化の促進

2. あらゆる情報の交差点

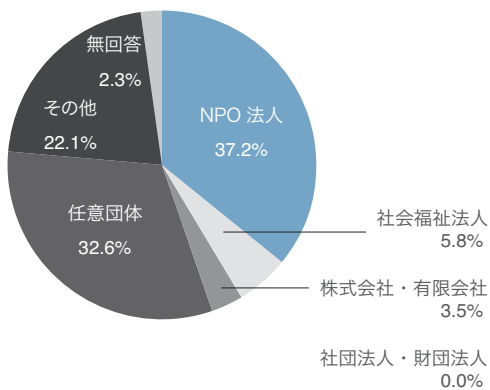
様々な情報を交換する日常における偏った情報だけでなく、あらゆる角度から集まってくる情報により、生き甲斐、やりがい、生涯学習のチャンスにつながる

3. 友達を作る（人的ネットワークを広げる）

どこからでも参加できる仕組みをすることにより、狭い地域での濃密な人間関係に陥ることなく、排他的な関係を脱し、広く緩やかなネットワークをすることにより、居心地のよい人間関係を再構築していく

4. もっと素敵なき方にチャレンジするきっかけをもつ

様々な背景を持った人たちと出会うことにより、自分自身を改めて見つめなおすきっかけを持つことが出来、また、お互いの経験をもとに相互のカウンセリング機能を持つことにより、再びチャレンジする勇気をもつことが出来るようになる



参考資料：
平成21年度老人保健事業推進費等補助事業報告書

概念は比較的曖昧であり、実際にコミュニティカフェ連絡会で紹介されているコミュニティ・カフェの業態や取り組みは多種多様である。

WACがコミュニティカフェ全国連絡会などを通じて全国のコミュニティ・カフェのうち、主に高齢者を対象としているコミュニティ・カフェに対して行った調査によると、NPO法人が37.2%、任意団体が32.6%と多く、社会福祉法人は5.8%、株式会社・有限会社は3.5%にとどまった*³。

一方、「コミュニティ・レストラン」は、世古一穂によると、特定非営利活動法人NPO研修・情報センターが推進する、「食」を核にしたコミュニティ支援を目的としたNPOの事業モデルとして1998年にスタートした。

コミュニティ・レストランは、以下の5つの機能を包含している。

1. 人材養成機能
2. 生活支援センター機能
3. 自立生活支援機能
4. コミュニティセンター機能
5. 循環型まちづくり機能

特に、循環型まちづくり機能においては、農薬を使わない食材の利用や、ガス・水道をあまり使わない調理方法を採用するだけでなく、「地産地消」「身土不二」「旬産旬食」「一物全体」などの考えをもとに循環型社会における一つのライフスタイルをつくろうとしているところに特徴がある。

「コミュニティ・レストラン」は2004年にNPOの共有財産とするために商標登録をしているが、一概にコミュニティ・レストランはNPOの活動によるものであるとは言えず、同様の取り組みを個人事業という形態をとりながら実践している例も多くある。また、コミュニティ・カフェとコミュニティ・レストランは重複する部分もあり、両団体から紹介されている事例もある。

*3 社団法人 長寿社会文化協会(2010).『高齢者及び高齢者予備軍による認知症高齢者・障害者世帯のためのコミュニティ・カフェ大師の家「生活館さくら」モデル事業 平成21年度報告書』

3.3.2. 事例調査

いくつかのコミュニティ・カフェやコミュニティ・レストランを対象に行ったヒアリング調査をもとに、実態と課題を紹介する。ここでは事例を団地付属型、公共施設付属型、商店街型の3つに分類し、それぞれの取り組みと行政等との関係などを取り上げる。

3.3.2.1. 団地付属型

団地など、規模の大きな集合住宅に付属している事例を団地付属型とする。団地付属型の特徴は、一斉入居で入居した住民たちが高齢になり、独居や買い物不便などの問題が顕在化し、事業を始める前段階である程度の需要がつかめていることである。UR都市機構が持つ賃貸物件では子育て支援・高齢者支援施設に対する賃貸料割引などの優遇制度があり、それを利用している団体が多い。しかし、同様の事業を行っていてもNPOという形態をとらず、個人事業としているために制度を利用できない事例もあった。

多くの場合、団地1階の店舗部分を利用するか、団地の敷地内、あるいは敷地に併設した商店街の空き店舗などを利用している。自宅から近く、立ち寄りやすい場所にあるため、調査を行った団地付属型のコミュニティ・カフェではリピーターが多く見られた。また、空き部屋を一部利用している事例もあった。

補助の出所としては、先に挙げたURの家賃補助の他に、各都道府県や市区町村の市民活動支援のための補助金や助成金、ミニデイや子育てなど各事業別の支援制度などが多い。また、行政から業務委託として運営している場合もある。

3.3.2.2. 公共施設付属型

市役所や公民館など、公共施設の一部を利用している事例を公共施設付属型とする。文化会館や市役所に併設する公会堂などを利用している例が見られた。今回調査した2つの事例はどちらも、元々入居していた一般企業が採算が合わずに撤退し、次の入居者が決まらないまま空き店舗となっていた経緯がある。そのため、公益を目的とした団体であることが考慮され、どちらの場合も家賃は行政側が負担していた。

また、公共施設付属型は、公共施設の利用者や職員が利用することが多く、客層が幅広いことが特徴である。

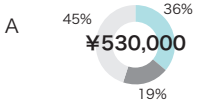
補助の出所は、施設をもつ行政からの家賃補助、社会福祉協議会などである。



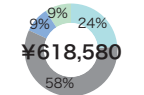
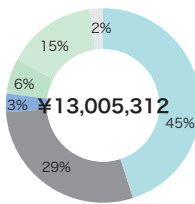
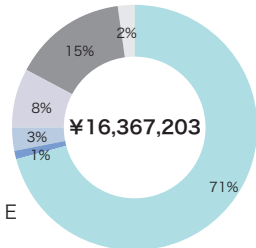
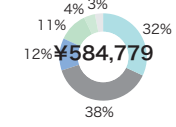
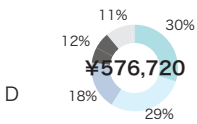
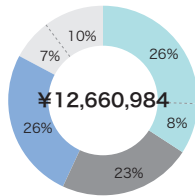
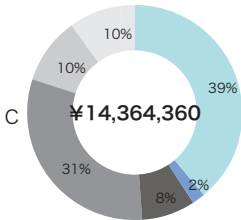
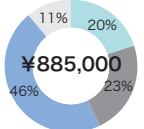
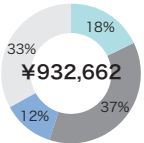
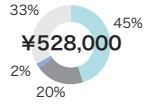


商店街型:コミュニティカフェ COCODE

収入



支出



3.3.2.3. 商店街型

団地や公共施設に属さない事例を商店街型とする。商店街の衰退をきっかけにして設立するものや、事業を始めることを前提に場所を探した例などがあげられる。

立地によっては、家賃が高く、一般企業と競争することになるため、事業計画が難しい。また、子育て支援を目的とした赤ちゃんカフェなど明確な定義を持つコミュニティ・カフェなどの場合は、それを目的に遠方から訪れる人が多く、地域コミュニティとは違ったコミュニティとなっている。

補助の出所は、事業目的に合わせた行政の補助金、助成金や商店街や大学など、協働で事業を行っている団体などである。

3.3.3. 実態と課題

ここでは事例調査を通して明らかになったコミュニティ・カフェ、コミュニティ・レストランの実態と課題を紹介する。

3.3.3.1. 資金不足

図は調査を行ったコミュニティ・カフェ等の大まかな年間の事業収支である。調査を行った事例は全国のコミュニティ・カフェ、コミュニティ・レストランの一部に過ぎないが、ほとんどの事例で、赤字、またはぎりぎり黒字という状態であった。一般のカフェと同じ程度の価格帯に設定していても赤字が出る例が少なくない。事業を始めた本人が無給で働いている例も多く、事業の継続が難しい状態にあった。コミュニティ・ダイニングでは1食あたり500円程度で提供することを理想としているが、実現のためには、何らかの支援が必要である。

支出では得に家賃の占める割合が高い。多くの事例で家賃に対する補助や助成を受けているが、2、3年という期限付きのものが多かった。家賃補助が切れる期限までの間に、いかに経営基盤を安定させることができるかということが事業の存続に大きく懸かっている。

一方で、WACの調査によると*4、コミュニティ・カフェの収支については「ボランティアベースで赤字にならないければよい」が53.5%と半数以上を占めていることがわかった。また、別に基幹事業を持つコミュニティ・カフェは、必要経費や赤字分を基幹事業の利益で補っているため、カフェ事業の収益にはこだわらないという団体もあった。

*4 社団法人 長寿社会文化協会(2010).『高齢者及び高齢者予備軍による認知症高齢者・障害者世帯のためのコミュニティ・カフェ大師の家「生活館さくら」モデル事業 平成21年度報告書』

また、コミュニティ・カフェやコミュニティ・レストランに明確な定義がないため、補助や助成は各団体が重点をおいて取り組む内容や、立地、体制に応じたものにそれぞれ応募する必要がある。補助の内容や目的により扱う部署が異なり、どこでどのような支援を得られるのか非常にわかりにくいことも問題である。

3.3.3.2. 事業の持続性

一般企業のカフェやレストランでも長年営業を続けることが難しい。その中で、地域に根ざし、長く人々の食を支えていくことは容易ではない。

レストランサラを運営するNPO法人高齢社会の食と職を考えるチャンプルーの会の代表、紀平容子氏はNPO法人の事業を継続して行くためには法人設立から「3年、5年、10年の壁」があると述べている。3年目には経営の危機が訪れる。3年目、家賃補助の期間が切れても事業を継続できる体制が整っていないと難しい。5年目になると、モチベーションの維持が問題となる。経営が安定し、次第にマンネリ化する。目標を失うことで、メンバーのモチベーションが維持できなくなるのである。10年目には世代交代が求められる。次にコアメンバーとなる人々をマネジメントし、コミュニケーション力、企画力などを引き継いでいく必要がある。また、引き継ぐ側が進んで手を挙げられるよう、給与など、労働環境が整っていないと難しい。

3.3.3.3. 地域の職場としての役割

調査を行った事例の多くは満足な給料を支払うことが難しい状態であった。代表が身を切って営業を続けている状態も多く、運営スタッフもボランティアに頼りがちである。事業を持続させるためには、それぞれのモチベーションに繋がる最低限の給料は確保できることが望ましい。

また、働くことに対する考え方もそれぞれであった。

地域の職場をつくることを重要なテーマの一つに掲げている「レストランサラ」では、東京都の最低賃金である時給710円を目標にしてきたが、達成までには7年を要した。しっかりと職場環境を整えることにこだわった理由は、高齢になった時、住み慣れた家で暮らすために必要な健康と生きがいと友だちが、一生働くことのできる職場をつくることで得られると考えたからである。

一方で、「福祉亭」ではお金より縁や場所で繋がる関係をつくりたいという考えから、給料は最低限の謝礼程度にしている。お金を介すると複雑で難しくなる、ちょっとした助け合いや関わり合いを大切にしたいという思いからである。こうしたお金を介さない助け合いの関係がコミュニティの形成にとって役立つと考えている。

また、ワンデイシェフシステム*⁵など、運営のシステムを工夫することで、働く人と来店者の両方に満足してもらおうという取り組みもある。このシステムは事業が成立しやすいという利点がある。

コミュニティ・ダイニングは地域の職場としての役割も求められる。朝日新聞の「論壇時評」において、昨今注目を集めている社会思想、ベーシック・インカム（BI 国民全員への無条件一律現金給付）について、東浩紀がまとめた萱野稔人の論の中に、労働に関する次のような記述がある*⁶。

労働は多くのひとにとって、単なる生活費確保の手段ではなく、他人からの承認の証しという重要な役割を担っている。したがって、生活保護や年金を現金給付に一本化し、弱者を労働から解放することは、結果的に彼らから承認の場を奪い、社会の「包摂」（心のつながり）の機能を著しく阻害してしまう。

このように、働くことは、単なる経済的な側面だけでなく、社会的に自分の存在を認められたい、自己実現をしたい、という人間の基本的な欲求を満たすものでもある。社会とのつながりを求めて働く人、特に高齢者や育児中の人などにとって自宅近くで自分のライフスタイルに合わせた働き方ができる職場があることは魅力的なことである。

しっかりとした職場づくりのためには、WAC や NPO 研修・情報センターなどの活動と同様に、事業に関するノウハウの蓄積と情報交換がより活発に、また細やかに行われる必要がある。

3.3.3.4. コミュニティを育てる難しさ

各事例のコミュニティをつくるための取り組み方はそれぞれであった。なるべくスタッフ側から話しかけるように心掛けているというものが比較的多かったが、積極的に話しかけること

*5 三重県四日市市にあるコミュニティ・レストラン ころば屋が始めたシステム。料理に自身のある人や自分でつくった料理を人に食べてもらいたいと思う人が日替わりでシェフをするシステム。シェフ側も社会的な活躍の場を得ることができる。シェフは年会費を払い登録する。食材等は自分で調達するが、売り上げの70%は受け取ることができる

*6 東浩紀(2010.9.30).『論壇時評 消えた老人問題 よりどころ、どこにもとめる』

はずに、相手のペースに合わせるという考えもあった。入店の際に記名をするコミュニティ・カフェでは名前呼びかけるようにしている、という例もあった。

港区の「芝の家」はスタッフによる空間づくりが好印象だった。誰もが「居てもいい」と思える空間をつくるために、最初にいるスタッフがどのような心持ちでそこにいるかなど、スタッフの教育にこだわっている。

また、イベントやセミナーを開催することで、新しい来店者やコミュニケーションの促進を図っている例も多く見られた。主な内容は、食や育児、健康に関するセミナーや民生委員や専門家との相談会、歌声喫茶、コンサート、囲碁・将棋、健康マージャンなどである。

しかし、イベントなどを開催するだけではコミュニケーションが生まれなかった場合もある。親子カフェ「はぴくす」の代表、戸澤昌道氏によると、はぴくすではさまざまなイベントやセミナーを行っていたが、イベントやセミナーにだけでは参加者同士の交流が生まれなかったという。そこで、はぴくすではセミナー後に必ずランチ交流会を開くようにした。ごはんを一緒に食べることで、講師や参加者に会話が生まれ、ネットワークができていったという。

食事の提供のしかたを工夫している例もある。横浜市の左近山団地にある「コミュニティカフェ あんさんぶる」では、通常ランチのみの営業だが、月に数回、コモンミール「サザエさん家のような夕食会」を開催している。コモンミールとはグループ全員の食事づくりを当番制で担当し、合理的に楽しい食生活を確保しようとする北欧の高齢者政策に倣ったものである。あんさんぶるでは、買い物から調理まで、いずれかの分野に関わる仕事を担当することになっている。全員で調理を分担することもある。参加対象は個人、または親子としていて、団地に住む高齢者や子育て世代などの交流を助けている。

常連客がつくことで生まれる問題もある。あるコミュニティ・カフェでは、毎日来店し長く滞在する人が増え、常連客のコミュニティができてしまったために初めて来店する人にとって入りにくい雰囲気ができあがってしまった。初めて来店する人やひとりで利用したい人なども気軽に入れるよう、声をかけたり、緩やかに空間を分節するなど、工夫が必要である。しかしこれは、コミュニケーション促進と逆行する行為でもあるため、折り合いをつけにくい。経済的な面でもコミュニティ育成のためには、長く滞在してもらいたいものの、採算を考えると回転率の悪さは好ましくない、など両立が難しい。

また、口コミやメディアの紹介で広がったために地域コミュニティよりも、遠方からその店舗を訪れるためにやってくる人の方が多いという例もある。特に赤ちゃんカフェや子育てカフェなど、機能優先のカフェにその傾向がある。ターゲットの設定や広報のしかたにも戦略が必要である。

3.3.3.5. 食を提供することの難しさ

ここでは、はびくすの代表戸澤氏のヒアリングを中心にし、食を提供することの難しさを明らかにする。

はびくすは、2007年に開店した親子カフェである。中板橋の駅から徒歩4分の商店街に位置し、会員登録者は5000人近くになっていた。しかし、家賃が高いこと、売り上げが伸びなかったことから2010年10月、閉店に至った。

はびくすが大切にしていたことは、小さな子どもと一緒に安心して食事を楽しめる空間づくりと、食の安全であった。無添加の素材を選ぶなど、こだわりをもって仕入れをしていたため、取引先は30社以上になったという。そのため、人手が足りないにもかかわらず、発注や入金などの経理に多くの時間をとられるという状態が続いた。

また、天候や気温、こどもの体調などで来客の数が左右されるため、食材の仕入れ量が難しく、過不足がでることも多かった。一方、ランチは飲料に比べ利益が出にくいいため、食を提供することは、常にハイリスク・ローリターンであった。

食の安全をテーマに掲げていたため、プロフェッショナルで信頼できるパートナーが必要であることなど、体制に関わる問題もあった。

このように、食にこだわれば一番大切なコミュニティを育むための場づくりに手が回らなくなるとし、次のプロジェクトでは食へのこだわりを抑え、レトルトなど簡略化しようと考えているということだった。

食を提供することが難しくなり、飲料のみにするなど簡略化に至った例ははびくすだけではない。

戸澤氏はモニターや、サンプリングなどで企業とのタイアップも検討しているという。コミュニティ・ダイニングの実現には、こうした企業との連携や複数のコミュニティ・ダイニングで仕入れをまとめるなどのネットワーク化が必要である。

3.3.3.6. 運営主体、方法

運営主体はNPO法人以外にも、任意団体、ワーカーズ・コレクティブ、個人企業などさまざまであったが、NPO法人化

したものや、NPO 法人を目指している団体が多かった。NPO 法人化の利点は、個人とは違う社会的信用を得られることである。明確な団体である方が行政側は対応しやすく、バックアップの体制や助成金を得やすい。また、地域の人に与える印象も良く、ボランティアが集まりやすい。一方でコミュニティビジネスとして成立させたいという志をもち、個人事業主から株式会社にすることを目標としていたコミュニティ・カフェや、合同会社という形をとっているコミュニティ・カフェもあった。しかし、事業として成り立たず、NPO 化に方針変更する例もあった。NPO 化に至らない理由としては、申請までの手続きの複雑さや、申請に必要な理事の数など体制が整わない、などがあがった。

安定した運営が続いている事例の特徴として、リーダー格のスタッフが複数おり、組織化していることが挙げられる。曜日別に担当を決めたり、分業することで一人一人の負担が少なくなる。また、同じ想いを持って働くことができるという心強さもうかがえた。

3.4. 海外の取り組み

3.4.1. パリのパン屋の地域協定

同じ地区にあるパン屋が、休日、祝日、長期休暇などで休業する時、地域の人が困らないよう、交代で休暇をとるように決める制度。いつも利用しているパン屋が休みでも、歩いていける距離に営業しているパン屋が必ず一軒あるようになっている。



3.4.2. Restaurants du Cœur 心のレストラン

「Restaurants du Cœur (心のレストラン)」1985年、フランスのコメディアンである、コリュージュ (Coluche) が始めた慈善行為である。毎年、冬期の100日間にわたって貧困層や、路上生活者、失業者などを対象に食料援助を行っている。

草場安子の著書によると*7、当初は暖かいスープなどの給食を行っていたが、1994年には乾燥食料や野菜などの素材の支給も行っている。この恩恵を受ける人々の2/3は再就職促進最低所得以下の収入しかないという。

*7 草場安子(2003).『現代フランス情報辞典—キーワードで読むフランス社会』大修館書店



Banques alimentaires

Restaurants du Cœur のアニュアルレポートによると*⁸、この運動は全国の 58,000 のボランティアと食品流通センターによって支えられており、全国に 2056 ある支部やセンターで、述べ 83 万人以上に質の高い料理を提供している。

現在は、心の庭、赤ちゃんのための心のレストラン、住宅、緊急宿泊施設、保育、トラック、バスや学校など、その他の活動センターとマイクロクレジットの組織も活動している。

3.4.3. Banques alimentaires 食料銀行

12月に各所に食べ物の寄付を受け付けるスポットを設ける。例えば、スーパーの出口などに設け、買い物をした食料品の一部をそのまま寄付としておいて行けるようにしている。



3.4.4. Fome Zero - 飢餓ゼロ・プログラム - ブラジル

飢餓ゼロ・プログラムは、現在のルーラ政権誕生前にルーラ大統領が代表の1人を務めている「市民権協会 (Instituto Cidadania)」という NGO によって 2001 年 10 月 16 日の世界食糧デーに実施された「飢餓ゼロ・プロジェクト」というプログラムをもとにしている。市民権協会は、人々は質、量ともに栄養ある食糧を日々摂取する権利があり、この「食糧に関する権利 (o direito à alimentação)」は基本的人権の一つだと主張している。この Fome Zero では、食へのアクセス、家族農業の強化、所得創出の強化、社会的権限の委譲の4つの分野において、30のプログラムが活動を行っている。

そのうちの2つが大衆レストラン (Restaurantes Populares) とコミュニティ・キッチン (Cozinhas Comunitárias) である。

大衆レストランは主にムニシピオ政府との連携により低価格で食事を提供している。リオブランコ市のレストランは、設立から2年を向かえ、様々な世代の多くの人の食を提供した。平均、1日に550～600人が訪れ、2年間で既に23万食以上を提供している*⁹。

コミュニティ・キッチンは主に都市部でのムニシピオ政府との連携による協働の炊事場である。廉価な食糧供給を行っている。



* 8 Restaurants du Cœur(2010). 『Rapport annuel 2010 Partie 』

* 9 http://www.pmrbr.ac.gov.br/v4/index.php?option=com_content&view=article&id=1575:restaurante-popular-dois-anos-de-alimentacao-saudavel-aos-cidadaos-&catid=1:noticias&Itemid=68

第4章 文化的定着の可能性

コミュニティ・ダイニングの提案は、縮小社会においての生活インフラとしての提案だけではなく、日常の食事をとる場所の選択肢を家庭だけでなく外にも設けようという、新たな文化の提案でもある。それも、宅配や配食サービスなど、家からでずとも簡単に食事をとれる時代に、わざわざ外に出て誰かと共に食べようというものである。

本章では日本における外食の歴史と食にまつわる文化的背景、共に食べることを意味を明らかにすることでコミュニティ・ダイニングが今後文化的に定着する可能性があるのか考察する。

4.1. 低い外食率

映画『夏至』*¹では、ベトナムの食生活が細やかに描かれている。主人公が朝目覚めると、おもむろに窓を開け、2階から通りの屋台に向かって「おこわを2つお願い。」と呼びかける。アジア諸国において、このような風景はめずらしいものではない。しかし、同じような文化は日本に残らなかった。OECDの調査では、日本の外食率はOECD諸国を中心とした30カ国中、5番目に低いという結果がでている。同じアジアの国でも、韓国の外食率は日本の2倍である。中国や、タイ、ベトナムでは家庭のキッチンが簡素化するほど外食は日常的である。なぜ日本で外食は浸透しないのであろうか。

4.2. 今までの都市と食の関係-定着しない外食-

4.2.1. 都市労働者のための外食

江戸時代初期、京都では料理店がすでに発生していた記録があるものの、江戸の町にはまだ飲食店がなかった。明暦の大火(1657年)以降、すしやそばなどの屋台見世や振り売りをはじめとする食べ物屋が現れたのが江戸における外食のはじまりであると言われている。その後、店を構えて料理を提供する料理屋が現われる。1688年から1704年頃浅草金龍山で流行した奈良茶飯は銀五分、現円貨に換算して570円と安く*²、誰にでも利用できる身近なものであったことがわかる。江戸の町

* 1 À la verticale de l'été. Dir. Tran Anh Hung. Perf. Tran Nu Yên-Khê. 2000. DVD. Pioneer Idc, 2002.

* 2 宮内輝武(1997).「飲食物の収支計算-江戸時代の食費-」

に住む武士や商人の多くは単身赴任の男性であり、外食の需要は非常に高いものであった。歙形蕙斎の「近世職人尽絵巻」には多種多様な屋台見世、振り売り、料理店などの様子が描かれており、外食が都市労働者にとって日常生活の一部と言えるほど密着していたこと、人々の江戸の町での生活を支える重要な役割を担っていたことが見て取れる。

4.2.2. 特別な日のイベント的外食

宝暦から明和の頃になると、簡易な飲食店だけでなく本格的な料理屋が現われるようになる。料亭の元祖といわれる深川州崎の升屋や、高級料亭として江戸の食文化の形成に深く関わった八百善などが有名である。八百善は、お茶漬けと香の物で一両二分と格段に高価であり*³、全盛を誇った文化・文政のころには贈答用に広く用いられる料理券を発行するなど、接待や遊興などイベント的外食を行う特別な場であったことがわかる。

この間の家庭での食事は、箱膳や個人用食器を用いて食事が膳に盛られる銘々膳が主流であった。家族揃って食べたが、食事中の会話は避けられ、必要なことだけ父親から話される程度であった。文政の頃のエンゲル係数は大工職で69.6%、500万取りの旗本で41.6%、1000万取りの旗本でも24.5%と高く(2000年代ののエンゲル係数が23%前後で推移している)暮らしは楽ではなかったことがわかる*⁴。特に庶民には家族揃って外食を楽しむ程の余裕が無かったと考えられる。

4.2.3. 明治

明治に入ると、西洋文化が流入し、食生活は大きく変化する。それまで避けられてきた肉食も次第に日常化し、西洋料理店や大衆相手の牛鍋屋、中華料理店などが開業し、次第に多種多様な飲食店が増えていった。庶民の暮らしにも次第に外食の文化が根付き始めるが、依然として外食は非日常的なものであった。

一方、この頃から家庭には卓袱台が次第に普及し始め、全員が揃って食事をするのが家族の理想だとする家族団らの概念が重視されるようになった。また、西洋料理の流入によって、祖末だった日常食を楽しく、豊かにすべきという考えが一般に

*³「寛天見聞記」

*⁴ 宮内輝武(1997).「飲食物の収支計算-江戸時代の食費-」

広がった*⁵。現在の家庭の食事の概念は、この頃に形作られたといえる。

4.2.4. 大正～1940年代

大正に入ると、公営の簡易食堂が設置されるなど、外食が日常化していった。関東大震災後、飲食店は急増した。中でも、1923年に開業した須田町食堂は大衆食堂の元祖といわれる。戦時中は貧しい食生活が続いた。1941年には戦時下食糧統制の一環として外食券制が実施される。ここから外食という言葉が広まった。

4.2.5. 1950–60年代–食を取り巻く空間や作法とステータス–

1964年、東京オリンピックと同時に、衛生的なまちづくりのための屋台営業の規制が始まる。これをきっかけにして屋台は序々に姿を消して行った。1969年には飲食業の自由化が100%指定となり、(70年代は入れ替わるように、ファミリーレストランやファーストフードが台頭することになる。)

1951年、吉武泰水らによって51C型が提唱された。多くの公営住宅でダイニングキッチンが採用されたことは家族の食の変化のきっかけとなった。いす式の食卓が次第に普及し、それに合わせるようにトーストの朝食やクリスマスケーキなど食生活そのものも変化した。60年代には女性の社会進出が本格化し、料理を覚える場は家庭から料理教室へと変化した。

長谷川町子の『サザエさん』は連載当時の生活を良く反映していると言われる。時代背景と照らし合わせながら新聞連載の『サザエさん』を振り返る『サザエさんをさがして』によると*⁶、テーブルが初めて描かれたのはクリスチャンの家で、その後も中流以上の金持ちの家に置かれていることが多かった。一方、卓袱台は老夫婦だけの世帯や出世できない父親の家にいる家族のエピソードなどで描かれている。また、高等女学校の調理実習で西洋料理が教えられ推奨されるようになると、西洋料理や中華料理を習うことがステータスとなった。このような例は、食を取り巻く空間や作法が社会的地位と深く関係していたことを示しているといえる。

*5 (社)日本フードスペシャリスト協会(編)(2008).『新版 フードコーディネート論 [第2版]』

*6 朝日新聞be編集部(2005).『サザエさんをさがして』朝日新聞社



4.2.6.1970-80年代

1970年、すかいらーくの第1号店の出店、ケンタッキー・フライドチキンの大阪万博への出店を皮切りにマクドナルドやセブンイレブンが次々と出店を始めた。ファミリーレストランやファーストフードの店舗数の伸びに合わせて外食率と食の外部化率は増加する。特に1983年から1990年までは急激な伸びをみせる。こうして外食は少しずつ日常化していく。

ファミリーレストランは低価格で豊富なメニューの提供、大規模なチェーン展開によって外食率の伸びに大きく貢献したと言える。当時のファミリーレストランは、都市周辺部の郊外住宅地に近接した主要道路沿い住宅地をターゲットとして出店していた。こうしたロードサイドショップが繁盛することで、中心市街地の衰退や空洞化を招いた。

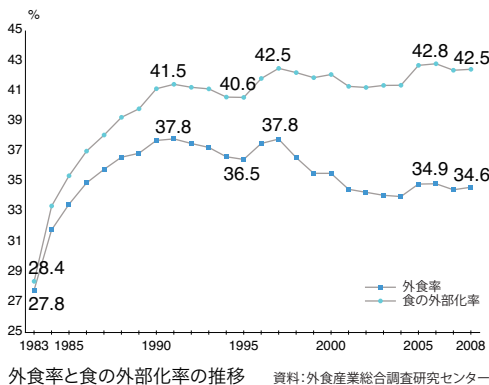
4.2.7.1990-2000年代

バブルの崩壊によって、外食率は一時減少したが、再び持ち直し1997年にピークを迎えた。その後、増減を繰り返し、2008年には34.6%となっている。一方、お弁当やレトルト食品など、いわゆる「中食」の伸びで食の外部化率は減少幅を抑え、外食率との差は次第に拡大している。

ミツカンの調査では、「家計の中でも削りたくない費用」に食費を挙げた人が1994年の調査では69.5%をしめ1位であったのに対し、2003年には34.4%（6位）となり、大きな下落をみせている。格安で食事を提供する店が増えたものの、外食はやはり経費がかかるため敬遠されていると考えられる。また、どのようなときに家族で外食をするかという問いには、「家族の誕生日や記念日など」、「祖父母が一緒の時」が上位を締め、外食は特別な日のイベントであり、できればスポンサーがいる時にいきたい、という考えが多いことがわかった*7。

また、外食や中食が増えると栄養バランスが低下すると感じる人が多く*8、健康のために控えているという傾向もある*9。

一方、配食サービスが90年代初頭から始まり、2000年に入るとコミュニティ・レストランやコミュニティ・カフェの取り組みが始まるなど、都市労働者のための外食でも特別な日の



$$\text{外食率} = \frac{\text{外食産業市場規模}}{(\text{家計の食料・飲料・煙草支出} - \text{煙草販売額}) + \text{外食産業市場規模}}$$

$$\text{食の外部化率} = \frac{\text{外食産業市場規模} + \text{料理品小売業}}{(\text{家計の食料・飲料・煙草支出} - \text{煙草販売額}) + \text{外食産業市場規模}}$$

*7 ミツカン(2003)。「料理上手は節約上手、食費対策は手作り和食-食卓の節約法とその意識-」

*8 ミツカン(2004)。「定年退職の食生活、予想と現実」

*9 FUJI GLOBAL NETWORK Mpac(2006)。「20代～60代の既婚者1,000人 内食と外食に関する意識調査①」

外食でもない、新しい外食のかたちが生まれてきていると言える。しかし、依然として認知度も利用者の数も少なく文化的に定着しているとは言い難い。

4.2.8.まとめ

これまでの外食の流れは、大きく「都市労働者のための外食」と「特別な日のイベント的外食」の二つに分けられる。都市労働者のための外食は、古く江戸時代から日常に浸透したものであり、昼間人口の多い地域に集中して存在している。特別な日のイベント的外食は江戸時代から始まったものの、庶民へ浸透し始めたのは明治以降であるといえる。低価格で食事を提供したファミリーレストランの出現は外食の大衆化を図ったが、依然として日常的な利用が定着したとは言えない。

このような背景には、先に述べたように食を取り巻く空間や作法が社会的地位と深く関係していたことが今も影響しているのではないかと考えられる。特に年齢の高い世代においては、どんなに忙しくても料理は手抜きすべきでない、手作り家庭の味を伝えるためにも手作りをした方がよい、できるだけ手作りするよう心掛けたいなど、食事は手作りがよいと考える志向を持つ人が多いことがわかっている*¹⁰。また、外食よりも手作りの方が健康的、と捉える人の多さと近年の健康志向とが相まって、外食を控える傾向にあることも確かである。

一方で年齢が若くなるにつれ、食事の手作り志向が薄れつつあること、高齢者向けの食事サービスなど「健康志向の外食」も増えつつあることなどから、今後、外食が文化的に定着する可能性は残されているといえる。

4.3. 共に食べることの意味

配食サービスや家事代行サービスなど、コミュニティ・ダイニングと同様に食を通じて健康な生活を支える取り組みは多様にある。また、コンビニエンスストアやスーパーなどで食事を調達し、ひとりで食べた方が気楽であるという考えも少なくないであろう。ではなぜ縮小社会にコミュニティ・ダイニングが必要であるのか、共に食べることの意味から再考する。

* 10 長沢由喜子, 壁谷沢万里子(1992). 「家事サービスの利用要因に関する構造的分析」

4.3.1. 食を分かちあうことは心を分かち合うこと

石毛直道が「人間は共食する動物である。食を分かち合うことは、心を分かち合うことである」と述べているように^{*11}、古くから食が共同体をつくるための象徴的な役割を果たしてきた。それは、食べ物の分配、調理、タブーなど様々な形で行われた。必ずしも同じ食べ物を食べることだけではなく、食事をする行為の中で、時間を共有する、場所を共有するということも意味を持ってきた。ここでは、それらの共食の文化を宗教儀式、慣習、福祉の3つに分類して紹介する。

4.3.1.1. 宗教儀式

宗教においては日本に必ず、世界の多くの儀式で共食が用いられている。日本では神事の後に直会が行われ、三三九度や、通夜振る舞いなど、必ずと言ってよいほど、食にまつわる儀式が存在する。キリスト教では最後の晩餐に由来する聖餐の儀式や、クリスマスの七面鳥を食べる習慣などがある。

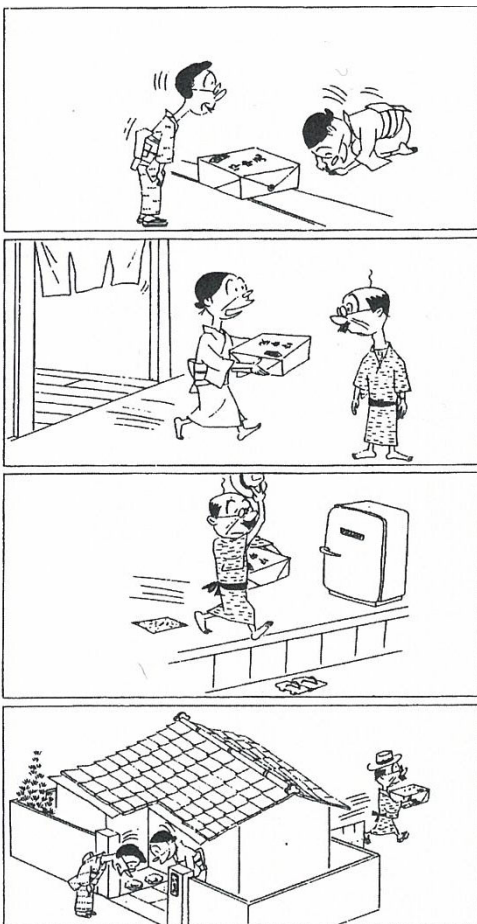
一方、イスラム教やヒンドゥー教などの食のタブーがある。特に、カーストでは食事に関して厳格な規制があり、純粹性(逆に穢れ)に基づいて序列がつけられ、他のカーストと共有できる食べ物や共有できない食べ物が決まっている。

食べ物に関するタブーが持つ社会的な機能は、トーテム的な象徴として、タブーを守る人々を結びつけ、タブーを犯す人々に烙印を押すことである^{*12}。つまり、許された食べ物はアイデンティティを養い、禁じられた食べ物はアイデンティティを明確にするのを助けるのである。

しかし、日本においては、宗教儀式における共食は信仰心の薄れなどから簡略化される傾向にあり、今後姿を消すものもあると考えられる。

4.3.1.2. 慣習

子どもが生まれた喜び、成長の喜びから、お中元・お歳暮といった季節の挨拶、そして引越のあいさつに至るまで、親戚や近所の人との間で、たくさんの食べ物が贈答される。しかし、出産内祝いは、出産祝いのお返し、という意味合いが強くなり、引越そばを隣近所に配る習慣も無くなりつつある。特に近所付き合いに関しては、関心が薄くなってきている。



1962年7月9日 朝日新聞朝刊

* 11 石毛直道(2005).『食卓文明論』中央公論新社

* 12 J-L. フランドラン・M. モンタナリ編(1996). 宮原信・北代美和子監訳(2006).『食の歴史 I』. 藤原書店



1962年7月の『サザエさん』には、頂き物のお中元をもらったそばからよそへ回す、忙しい磯野家の様子が描かれている。『サザエさんをさがして』によると、中元と歳暮の市場規模は1990年の1兆9千億円をピークに、2003年には1兆1千億円まで下がったという*¹³。

一方で、今も盛んに行われている慣習に花見や芋煮会がある。新しい季節の訪れを皆で酒や食事を楽しみながら祝う、長く続いてきた慣習である。

また、海外にもさまざまな慣習がある。左の写真は中国の「長卓宴」という行事である。長卓宴はミャオ族という貴州省を中心に、湖南省、雲南省、四川省などに暮らす少数民族の新年を祝う宴である。1000人の地元民と観光客が200mに及ぶ長テーブルにたくさんの料理が並べられている。観光的な要素が強くなっているが、普段も家と家をつないでいるはずの道であるが、同じようにテーブルと料理を並べるだけでこれだけのコミュニケーションが生まれるということは非常に面白く、興味深い。

打平火（人偏に火）という、村単位で、皆で食費を出し合い、調理して、屋外で会食をする習慣が残っている。この目的は、コミュニケーションの向上と村のトラブル解消、もめごとを仲裁する場にする、協力や助けを求める場など会議や相談の場となっている。

家族をこえた共食集団を形成している例として、西ニューギニアの西部ダニ族があげられる。石毛直道によると、西部ダニ族は2つの親族集団から構成される双分制の社会をつくり、ひとつの親族集団がひとつの集落をつくっている。

一日一度の正式な食事の時は、集落の全員が一カ所にあつまり、核家族単位に持ち寄った食料を一つの地炉（earth oven）にに入れて、共同炊事をして、分け隔てなく一緒に食べます。しかし、正式な食事ではない食事 --- それぞれの家で料理をして食べる食事 --- も毎日なされ、そのときは核家族が共食集団となります。^{*¹⁴}

親族集団がつくる集落であるため、大きく言えば家族ではあるものの、毎日集落の全員が集まって食事をとることが、社会

*¹³ 朝日新聞be編集部(2005).『サザエさんをさがして』

*¹⁴ 国立民族学博物館(2003) http://www.minpaku.ac.jp/research/pr/030319_ishige.html
石毛直道.「食べるお仕事」

単位をつくりあげる要素となっていることがよくわかる例である。

4.3.1.3. 福祉

福祉的な共食の例としてあげられるのが、震災時の炊き出しである。また、先に述べた会食なども福祉的な共食と言える。

4.3.2. 共食の可能性

共食の可能性についての既往論文には、中川・長塚らによる「共食」の機能と可能性に関する調査が挙げられる*¹⁵。調査の概要は千葉県袖ヶ浦市にて地域で行われている伝統的な共食の形態である八日講・念仏講・子安講を取り上げ、個食化が進む中で共食が継続されている理由、その形態の変化等の聞き取りである。

調査の中で、「講の形態が変わり、料理が簡素化されても、「食事自体をなくす」考えがないこと」がわかっている。このことについて、中川らは「料理の内容や比重は時代に沿って変化しているものの、食事が参加者同士のコミュニケーションを促進し、相手の理解や人間関係の構築に寄与する役割は大きく、講に欠かせないものであると捉えられていることがわかる。」と述べている。また、食事は「誰かと一緒に何かをする」という体験や共感を得るための方法として、スポーツや仕事といった活動や作業を必要とするものに比べ手軽であることから、コミュニケーションツールとしての汎用性がある、とも言及している。

また、『食の歴史』において、J.L. フランドランと M. モンタナーリは次のように述べている*¹⁶。

調理が歴史上の偉大な革命的発明のひとつと呼ばれるのにふさわしいのは、食べ物を変質させるからではなく—食べ物を変質させる方法はほかにもたくさんある—社会を変容させるからである。生の食べ物が調理されることから、文化がはじまる。焚き火は、そのまわりで人々が食事をともにするとき、親交の場となる。調理とは、たんに食べ物を煮炊きする方法ではなく、決まった時間に集団で食事することを中心にして社会を組織する方法なのであ

* 15 中川李子・長塚未来・西山未真・吉田義明(2010). 「共食の機能と可能性—食育をより有効なものとするための一考察—」

* 16 J.L. フランドラン・M. モンタナーリ編(2006=1996). 宮本信・北代美和子監訳. 『食の歴史』藤原書店

る。

「食べる」という純粹で生理的な行為を他者と共に行うことで、コミュニケーションをとることは、国の文化や時代に限らず、人間の持つ本質的なコミュニケーションツールであるといえる。共食を取り入れた伝統的な行事や儀式が無くなりつつあっても、食事を共にすることで交流を図ろうとする行為は今後も普遍的に残って行くであろう。

4.3.3. 質

外で食事を人と一緒に食べることは健康面や質においても影響を与える。配食サービスと会食サービスによる栄養摂取量を比較した研究では、会食サービスの方が概ね全ての栄養素において摂取量が高いという結果が示されている。会食サービスにおいては、外出にともない本人の食欲が増すが、配食サービスを受けても1食を一度に食べずに他の時間に分けて食べるために食事を残す人が多いことが報告されている^{*17}。

4.3.4. まとめ

慣習や儀式としての共食は信仰心の薄れや地域コミュニティの希薄化によって次第に簡略化され、無くなっていくものも少なくない。しかし、コミュニケーションツールとしての共食は長く人間が行ってきた行為であり今後も変わらないと考えられる。これまでのよりどころであった家族や地域コミュニティが機能しなくなっている今、コミュニティ・ダイニングが果たす役割は大きい。また、配食、コンビニ等の利用、コミュニティ・ダイニング、手作りのごはんなど、選択できることは人々の生活を豊かにする。

Nutrient	Congregate Meal Participants		Home-Delivered Meal Participants	
	Mean	Median	Mean	Median
Food Energy	43.6	43.4	39.4	40.1
Protein	49.1	49.6	46.8	49.3
Vitamin A	50.3	49	48.7	51.4
Vitamin C	44.7	40.5	42.6	39.8
Vitamin D	46.9	45.8	44.5	43.9
Vitamin E	47.3	47.6	43.8	43.8
Thiamin	39.3	37	37	36.3
Riboflavin	41.5	40	39.1	38.4
Niacin	43.6	43	40	41.3
Vitamin B6	43.8	41.6	41.7	41.7
Folate	39.6	37.5	36.2	33.1
Vitamin B12	49.1	48.4	46.5	45.4
Calcium	45.7	45.3	44.6	45.1
Iron	40.2	39	35.6	34.9
Phosphorous	45.8	44.8	43.7	45.5
Potassium	46.3	45.6	43.3	44.4
Magnesium	42.9	41.5	39.8	40.2
Zinc	47.5	46.9	44.5	46.1
Sodium	47.6	46.2	42.5	42.6
Dietary Cholesterol	49.2	47	45.9	44.8
Unweighted Sample Size	1,039	1,039	815	815

参考: Elderly Nutrition Program Evaluation, Participant survey, weighted tabulations.

* 17 Michael Ponza・James C. Ohls・Barbara E. Millen・Audrey M. McCool・Karen E. Needels・Linda Rosenberg・Dexter Chu・Catherine Daly・Paula A. Quatromonic(1996). 「SERVING ELDERLY AT RISK THE OLDER AMERICANS ACT NUTRITION PROGRAMS: NATIONAL EVALUATION OF THE ELDERLY NUTRITION PROGRAM 1993-1995」. http://www.aoa.gov/aoaroot/program_results/Nutrition_Report/er_coverpage.aspx

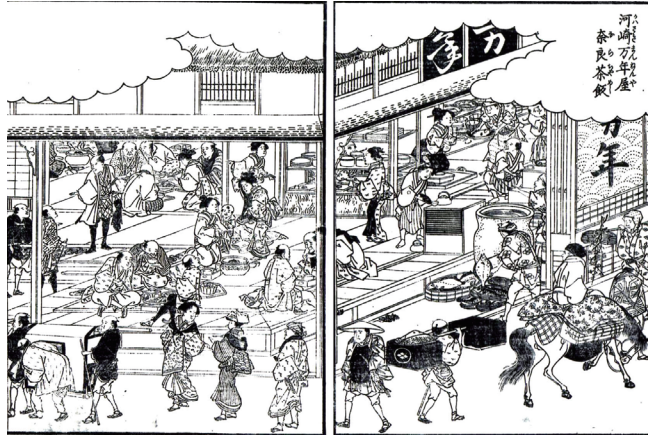
家族の食と外食

江戸に集まる多くの
単身者の生活を支えた

誰でも手の届く値で利用できる外食施設が出現

1688-1704頃 浅草金龍山の奈良茶飯の店が流行る

※京都ではすでに料理店が発生していた記録がある



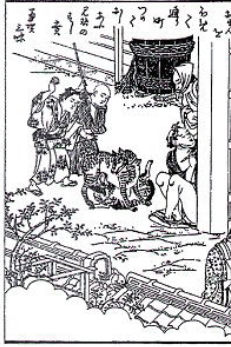
河崎万年屋奈良茶飯
『江戸名所図会』

『近頃、浅草金龍山の茶屋で、一人分五分づつの奈良茶漬を売り出したが、きれいな器物を色々取りそろへて用い、末々の貧しい者にもたいへん好都合でなかなか上方にもこんな便利なことはなかった...』

「井原西鶴集(上)」(古典日本文学全集)より
1959、麻生磯次訳著

『この銀5分の値は換算すると570円位で誰でも手の届く値であった。』

『飲食物の収支計算 -江戸時代の食費-』より
1997、宮内 輝武



屋台見世などの食べ物屋が出現

1657 明暦の大火

1670 西洋文明の輸入が本格化

宝暦から明和のころ

1642-1643 寛永の大飢饉

1660

1680

1700

1720

1740

1760

1732 享保の大飢饉

洋食の流入

生活環境が多様化し、江戸時代頃から朝昼夕の3食に変
-労働を担う庶民、農民からの必然的な要求の実現

寛永の大飢饉

都市部



銘々膳で食事

この頃、家庭では、箱膳など、個人用食器を用いて食事が膳にもられる銘々膳が主流だった。食事の会話は避けられ、必要なことだけ父親から話される程度で、今の食卓とは少し様子が違ったようである。



屋台 鋤形蕙斎筆
『近世職人尽絵巻』(1805作)



そばの屋台 鋤形蕙斎筆
『近世職人尽絵巻』(1805作)



びくにはし雪中 歌川広重画
『江戸百景』(1858刊)



すしの屋台店 喜多川歌麿画
『絵本江戸爵』(1786刊)

ろ、本格的な料理屋が開業し始める

1771 料亭の元祖「升屋」営業開始

高級料理店の出現

1804-1830頃 料亭「八百膳」料理切手を発行

1879 中華料理店「永和齋」が東京築地入船町で開店

1866 西洋料理店「三河屋」神田にオープン

1868 大衆相手の牛鍋屋が始まる

わり始める

から卓袱台が普及し始める

1800年代初期 町人の生活

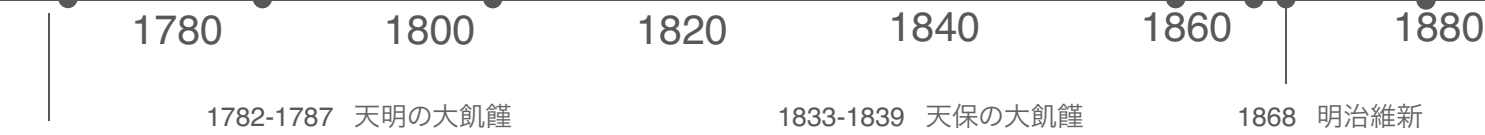
『江戸八百八町裏通り、新道をつらねて、縦横曲折しているが、そこにみな裏店が建てられている。-略-長屋が向かい合い、中間に道を通す。これを路次という。一つの井戸、いくつかのかわやを共同に使う。-略-慶弔じゃたがいに協力して行い、同じ入り口から出入りし、ひとつの門によって、すべての思いがけない変事に備える。-略-西の刻(午後六時)に鍵を閉めるのが例である。儒釈工商がまざり合って借家住まいをしている。炊飯の煙りが朝から煙りのようにただよい、味噌をする音が晩になると雷のようにとどろく。』(寺門静軒原著竹谷長二郎訳「江戸繁昌記」(教育社新書))とある。そのあと井戸端会議の描写があり、1貫文(¥19,000)の魚を800文(¥15,200)にまけさせて皆んなで買取り女たちだけの酒盛りが始まると書かれている。これが当時の裏店の実態であろう。

『飲食物の収支計算 -江戸時代の食費-』より
1997、宮内 輝武

肉を使った洋風料理が日常食となる

祖末だった日常食を楽しく、豊かなものにすべきであるという考えが一般に広まる

全員が揃って食事をするのが家庭の理想だとする家族団らんの概念が重視されるようになる





マクドナルド1号店
銀座・三越 (1973.09)

1918 公営の簡易食堂が設置される

各種の飲食店が急増

1923 大衆食堂の元祖といわれる須田町食堂開店

「外食」という言葉が広がる

1941 戦時下食料統制の一環として外食券制実施

ファミリーレストラン、ファーストフード

1970 すかいらーくが第1号店を出店大阪府

1971 マクドナルドの第1号店が開店

1972 ダイエーが三越を抜いて売上

1974 セブンイレブンの第

1899 新橋にビヤホール出現

1900

1920

1940

1960

1970

1975

197

1914-1918 WWI
1923 関東大震災

1939-1945 WWII

1951 51C型提唱
1954 学校給食法公布

1964 東京オリンピック

1969 飲食業自由化100%指定

1971 平均寿命が男女とも70歳を超える

屋台営業の規制が始まる

いす式の食卓の普及

1955.11.02. 朝日新聞朝刊



長谷川町子美術館

食生活が多彩になる

1972.12.24. 朝日新聞朝刊



長谷川

- 原作では 1969(昭和44)年以降、磯野家はちゃぶ台から、ダイニングテーブルに移る。昭和40年代は「日本の食卓の転換期」で、ダイニングテーブルが導入されたのは、標準的、という絶妙のタイミングだった。変わったのは、道具だけではなく、文化も変わった。代は、ほとんどご飯にみそ汁の和食だったが、テーブルを入れてからは、トーストの朝ごはん、ケーキとワインのクリスマスパーティー、食生活そのものが変化した。磯野家以外の食卓にも関心を寄せた。初めて出てくるのは、カツオが夕食に呼ぶスチャンの家。その後もテーブルは、中流階級の家に置かれることが多かった。一方のちゃぶ台は、老夫婦だけの世帯や、世できない父親のいる家族のエピソードなどに使われた。-

『サザエさん』

60's

「台所」から「キッチン」へ

女性の社会進出が本格的になる

→料理を覚える場は家庭から料理学校へ

高等女学校の調理実習で西洋料理が伝授・推奨

→西洋料理と中華料理を習う事がステータスに

核家族化にともないひとり暮らし高齢者が増加、都市部を中心に社会問題化

食生活が活発になる

社協が「毎日型」食事サービスを開始

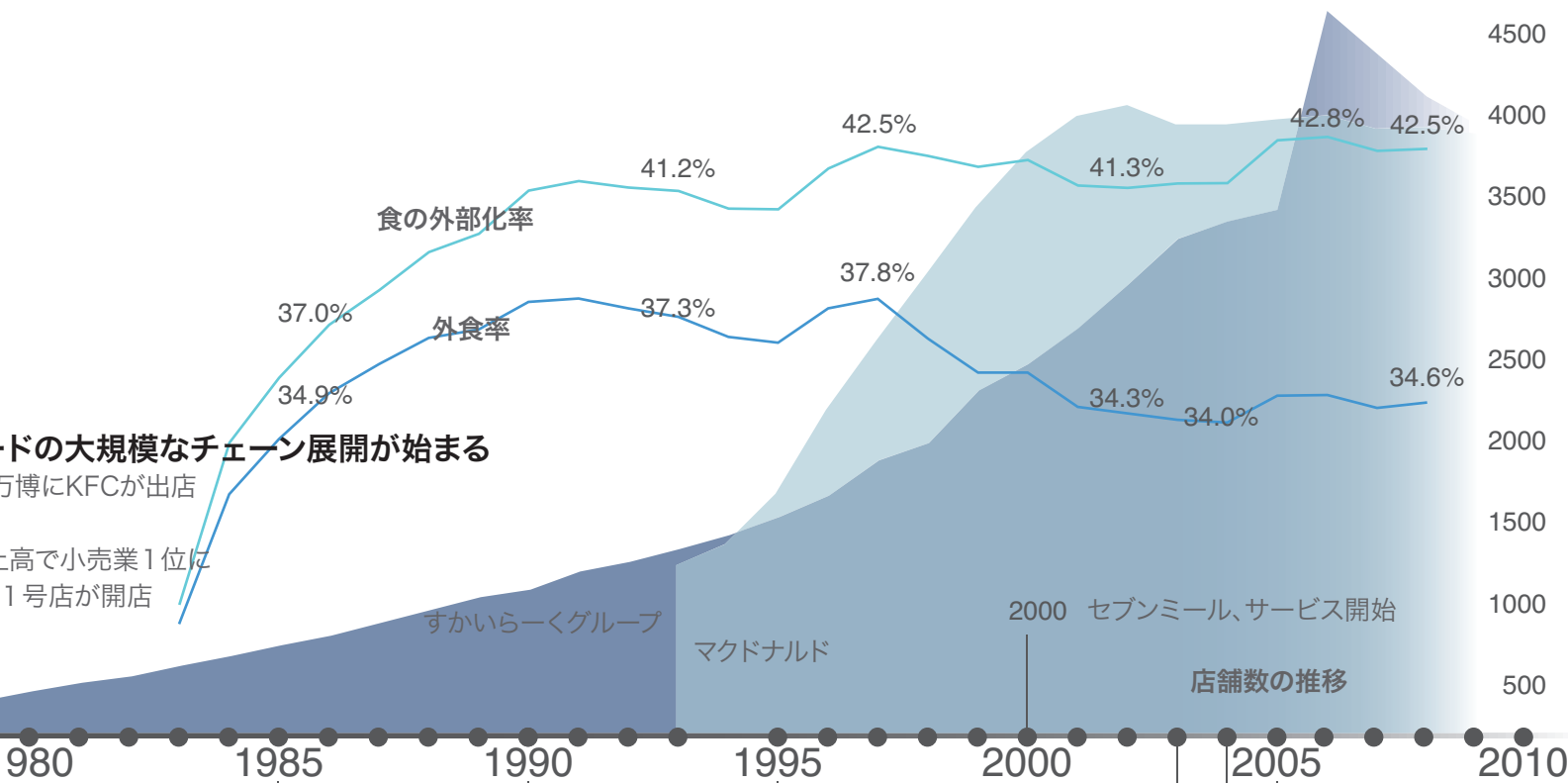
1986 全国老人給食連絡協議会設立

1988 公益社団法人長寿社会文化協会設立

1992 「配食サービス」高齢者の在宅支援として制度化

2004 「コミュニティ・レストラン」商標登録

2006 コミュニティ・カフェが増える



チェーン展開が始まる

1985 万博にKFCが出店

1985 最高で小売業1位に
1号店が開店

すかいらーくグループ

マクドナルド

2000 セブンミール、サービス開始

店舗数の推移

1980 第二次石油危機

1985 男女雇用機会均等法成立

1990 バブル崩壊

1995 阪神・淡路大震災

2005 「おひとりさま」

2004 「負け犬」

二人以上の世帯の家計消費における購入先別支出額構成比でスーパーが一般小売店を上回る

少しずつ外食が日常化

「個食」という言葉が使われるようになる

コミュニティの必要性が重要視されるようになる

外食は特別な日のイベント、できればスポンサー付きで

1994 『家計の中でも削りたくない費用』=食費・・・69.5%(No.1)

2003 34.4%(No.6)

『料理上手は節約上手、食費対策は手作り和食-食卓の節約法とその意識』より
2003、ミツカン

外食や中食が増えると栄養バランスが低下すると感じる

健康に暮らすため今後実行したいこと top3

No.1 規則正しく食事をしたい 84.6%

No.2 なるべく手作りしたい 70.7%

No.3 おいしいものを楽しく食べたい 61.5%

『定年退職後の食生活、予想と現実』より
2004、ミツカン

“外食は楽しいイベントだが、身体の事を考えるとあまり続くのは・・・”

『20代～60代の既婚者1,000人 内食と外食に関する意識調査①』より
2008 FUJI GLOBAL NETWORK Mpac

第5章 長岡におけるコミュニティ・ダイニング需要調査

5.1. 需要調査に向けて

需要調査の前に、全国に広範に設置されている公共施設や店舗等の基準や数を調査し、コミュニティ・ダイニングの設置基準と必要な数の目安とする。

5.1.1. たばこ小売販売業許可の基準

2009年度末のたばこ販売許可店数は289,000店である。出店に関してはたばこ事業法第四章で定められている。たばこの小売販売を行うには財務大臣の許可が必要である。市場原理を用いながらも、過当競争を防止するために、既存店舗との間に一定の距離基準を置いている。距離基準も徒歩圏に近く、人の流れや大規模団地なども考慮されており、コミュニティ・ダイニングの配置基準として参考になる点が多い。

許可の基準となっている項目は以下の3つである。

- ①申請者
- ②場所
- ③取扱高

①の申請者については資格の有無などであるので、ここでは割愛する。②の場所については、次の基準に該当するときは許可されない。

- (1) 購入に不便な場所
- (2) 距離基準*
- (3) 自動販売機の設置場所が不適当な場合
- ③取扱高に関する次の基準に該当するときは許可しない。
 - (1) 取扱高基準の原則 40千本/月に満たない場合。
 - (2) 取扱高基準の特例**
 - (3) 自動販売機の設置場所が不適当な場合

しかし、このようなしくみは国の管理が厳しく行き渡ることになるため、NPOなどのメリットである柔軟さが様々な規制によって活かしきれなくなるという可能性もある。

5.1.2. 郵便局、郵便ポスト

郵便局の設置に関しては、郵便局株式会社法第1条において「郵便窓口業務及び郵便局を活用して行う地域住民の利便の増進に資する業務を営むことを目的」と定め、「あまねく全国に

*特例(距離測定の免除など)

- (1)特定小売販売業の場合
- (2)身体障害者福祉法又は母子及び寡婦福祉法
- (3)最寄りの小売販売業者が休業店
- (4)最寄りの小売販売業者が低調店
- (5)廃業跡地及びその周辺
- (6)大規模な団地の場合
- (7)大規模な団地の周辺の場合
- (8)駅、バスターミナルその他の交通の拠点の周辺の場合
- (9)予定営業所と既設営業所とが交通の拠点を中心にそれぞれ明らかに異なる人の流れに面している場合
- (10)特定の環境区分において既設営業所が直接、かつ、容易に見えない場合
- (11)予定営業所と既設営業所とが地上と地下の異なる道路に面している場合
- (12)予定営業所と既設営業所とが往復合計4車線以上の道路を隔てて位置する場合
- (13)沖縄県の場合

**特例(基準の緩和など)

- (1)身体障害者福祉法又は母子及び寡婦福祉法
- (2)特定小売販売業
- (3)山間地等の場合

申請者が予定営業所において、生活必需品等の小売販売業を営んでおり、かつ、生活必需品の調達状況、当該地域の消費者のたばこの購買の利便を考慮する必要がある場合
- (4)特定の環境区分内
- (5)廃業跡地
- (6)沖縄県の場合

において利用されることを旨として郵便局を設置しなければならない」(同法第5条)としている。

設置基準は郵便局株式会社法施行規則第2条1項～3項で以下のように定めている。

法第五条の規定に基づく郵便局の設置基準について、会社は、過疎地については、法の施行の際現に存する郵便局ネットワークの水準を維持することを旨として次に掲げる基準により郵便局を設置するものとする。

一 地域住民の需要に適切に対応することができるよう設置されていること。

二 いずれの市町村(特別区を含む。)についても一以上の郵便局が設置されていること。

三 交通、地理その他の事情を勘案して地域住民が容易に利用することができる位置に設置されていること。

2 -略- *1

3 会社は、第一項の過疎地以外の地域については、同項各号の基準により郵便局を設置するものとする。

1	政令指定都市及び東京都の特別区	人口×0.0005本 (千人あたり0.5本)
2	人口が10万人以上の市 (1を除く)	人口×0.0006本 (千人あたり0.6本)
3	人口が2万5千人以上10万人未満 の市町村(5を除く)	人口×0.0008本 (千人あたり0.8本)
4	人口が2万5千人以上10万人未満 の市町村(5を除く)	人口×0.0012本 (千人あたり1.2本)
5	過疎地域の市町村	人口×0.019本 (千人あたり1.9本)

郵便ポストは郵便局株式会社が主体となり設置している。設置に関しては右図のようになっている。この他に、希望する団体等が料金を支払い承認を受けることで設置されるものもある。

人口は公表された最近の国勢調査の結果によることとされており、2007年3月31日時点での郵便ポストの数は192,300本である。

郵便ポストもたばこ販売店同様、徒歩での利用が想定されているためコミュニティ・ダイニングの設置基準に近いと言える。また、公共的なサービスであるため、たばこ販売店に比べむらがないため、コミュニティ・ダイニングの必要な店舗数の目安になり得る。

しかし、過疎地域についてはコミュニティ・ダイニングを同じ基準で配置することは、店舗あたりの人口やランニングコスト等を考慮すると難しい。過疎地域については、fibercityにおいて提案している「日替わり公共施設」等との連携が必要である。

*1 2項では過疎地について詳しく規定している

5.1.3. 小売業の商圈と商圈人口

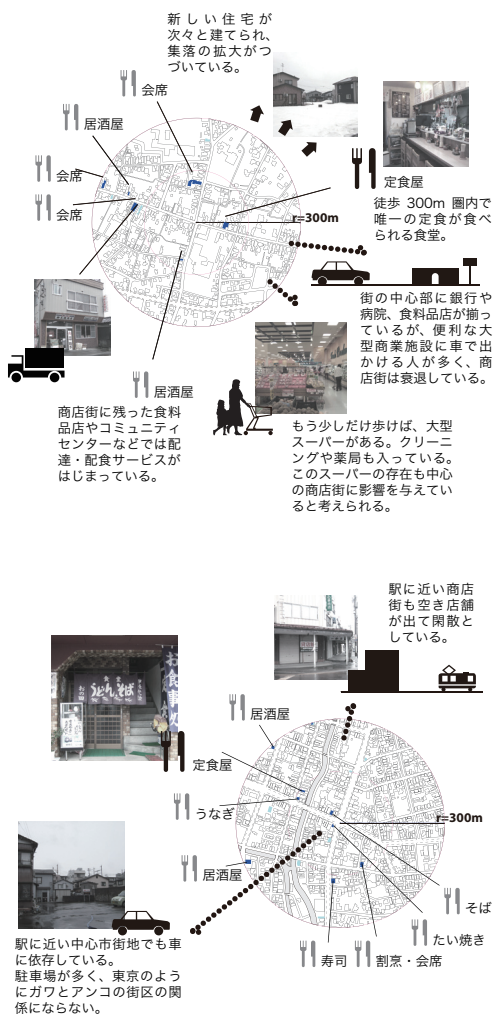
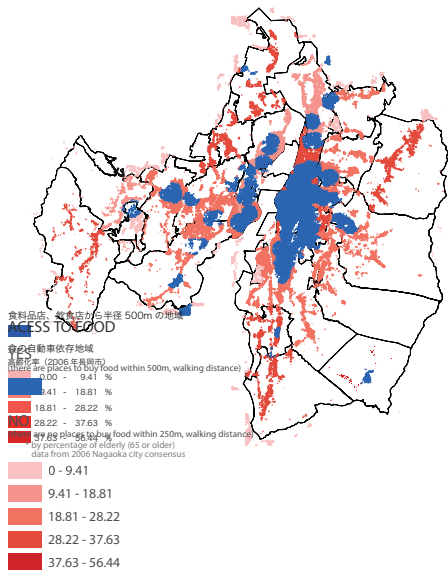
また、商圈距離と商圈人口の目安としてコンビニなど小売業の例をあげる。

一般的に、コンビニエンスストアは購買頻度が一週間に4回以上、長剣距離は500m以下と狭く、商圈人口の目安は3,000人程度である。小型食品スーパーマーケットでは、購買頻度が一週間に2回以上となり、商圈距離、商圈人口はそれぞれ1km以下、1,500世帯以上となる。

5.2. 長岡の食の自動車依存地域

5.2.1. 旧長岡市域の食の自動車依存地域

半径500mの徒歩圏内で外食をしたり食料品を買うことができない地域を「食の自動車依存地域」と呼ぶことにする。旧長岡市におけるこの地域を赤色で示したのが左図である。ここでは特に高齢者を対象に考え半径を250mとしている。また、赤のグラデーションが濃いほど、高齢化率が高いことを示している。高齢化率の高い中山間地だけでなく、比較的中心に近い地域でも「食の自動車依存地域」が多く見られることがわかった。



5.2.2. 高まる自動車依存-関原二丁目周辺の現状-

関原集落は長岡駅から車で20分ほどの小高い山の上に位置する。古くから栄えていたため、中心部には銀行や病院もあり生活基盤は比較的整っている。しかし、買物は車で大型ショッピングモールに出かける人が多く、商店街は衰退傾向にある。気軽に毎日通える店は歩行圏内に一軒のみであった。一方、集落の周縁部では宅地開発が続き、「食の自動車依存地域」はさらに拡大している。

5.2.3. 衰退する中心市街地-四郎丸周辺の現状-

長岡駅まで1km前後の都心部に位置する。駅に近いようで、高齢者にとっては徒歩で通うには少しい距離である。雁木が配された道沿いでも、空き店舗や、店舗部分が使われていない併用住宅が多く、賑やかさはない。食事ができる場所はいく

つかあるものの、うなぎや寿司など、専門店がほとんどなため十分であるとは言い難い。

5.3. 長岡市のコミュニティ・ダイニング需要調査

5.3.1. 需要調査

実際に長岡市にどれくらいのコミュニティ・ダイニングが必要であるか、検討した。

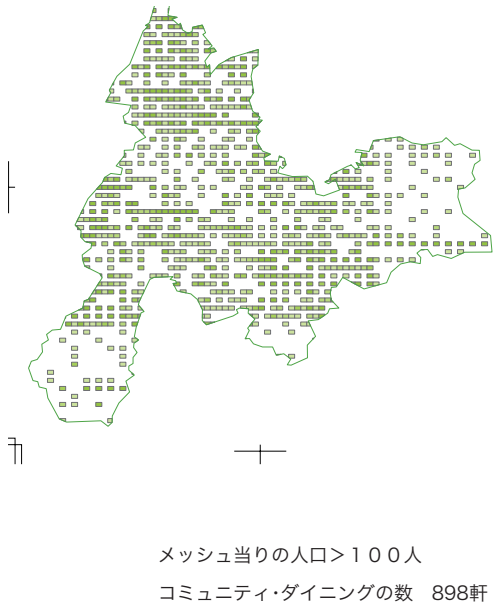
元となる地図は徒歩圏である半径500mに近い、平成17年国勢調査—世界測地系（500mメッシュ）の男女別人口総数及び世帯総数のデータを用いて、それぞれメッシュごとの人口に50人以上、100人以上、150人以上の3つの閾値を設定し、それに満たないメッシュは切り捨てる、という手法で需要検討を行った。

閾値が50人の場合で約1127軒、100人の場合で約898軒、150人の場合で約693軒となった。それぞれ、人口あたり1軒あたりの人口は平均251人、315人、409人である。現在の食の外部化率並みに外食率が増えたとすると（42.5%）、それぞれ1日の利用者は107人、134人、174人となり、50席程度のコミュニティ・ダイニングで2～3回転となる。

5.3.2. 市の助成

市でコミュニティ・ダイニングをすると助成金はどのくらい必要か、考察する。長岡市では旧長岡地域の31地区に分館・分室を合わせて35のコミュニティセンターがある。

これらをコミュニティ・ダイニングにも利用するとして、その他の施設に月約2万の家賃補助をすると、1年間の補助金は157,920,000円が必要である。



第6章 コミュニティ・ダイニングの建築計画

関連法規	備考
建築基準法(用途)	法別表第2(イ)項二号 ※兼用住宅の場合 法別表第2(ロ)項二号、 (ハ)項五号「飲食店」
建築基準法(特殊建築物)	法別表第1(4)項「飲食店」
消防法(防火対象物)	令別表第1(3)項口「飲食店」
耐震改修促進法	階数が3以上で1000㎡以上のもの
ハートビル法	2000㎡以上
省エネ法	2000㎡以上
都市計画法 (市街化調整区域)	近隣住民の利便に供する小規模 店舗以外、原則として禁止
都市再開発法	
土地区画整理法	
道路法	
道路交通法	
航空法	
農地法	
水質汚濁防止法	
駐車場法	
東京都建築基準法施行 条例	接道の条件、階段の設置、構造等
東京都福祉のまちづくり 条例	身障者・高齢者への配慮を要する 施設の基準
東京都駐車場関連制度	附置義務駐車台数と施設基準
東京都火災予防条例	厨房施設基準、裸火規制等
食品衛生法 同施行細則	厨房施設基準、裸火規制等
風営法、条例	深夜飲食店・酒類提供飲食店の 施設基準と地域制限
屋外広告物法、条例	広告物等の設置位置、場所、規模、 形状等の規制

6.1. コミュニティ・ダイニングに適用される関連法規

6.1.1. 関連法規一覧

コミュニティ・ダイニングに関連する法規を左にあげる。この他にも、NPO法人を設立する場合などは特定非営利活動促進法なども関連する。食品衛生法や地区計画など、詳細な条例や制度については、地域ごとに異なるため、事前に所轄の役所で確認しておく必要がある。なお、ここでは東京都を例としている。

コミュニティ・ダイニングを始めるには、食品衛生法に基づいて店の所在地を管轄する保健所に「食品営業許可申請」を提出し、許可を受ける必要がある。これらの提出書類等については後にまとめる。

建築できる用途地域

コミュニティ・ダイニングを建築できる用途地域は本項の末にしめす。第1種低層住居専用地域に建築する場合は、店舗兼用住宅で延べ床面積の1/2以上が居住部分であること、かつ店舗部分の床面積が50㎡以下であることが求められる。50㎡以下の場合、20席前後の座席を設置することができる。数人のスタッフで手が回る規模であるため、取り組みやすい。スタッフの自宅兼コミュニティ・ダイニングとして、ひとり暮らしの高齢者の住み替え住宅や、空き部屋の有効利用策として、など様々な可能性がある。

用途変更

物販店を飲食店に変更するなど、類似の用途へ変更する場合でも、100㎡を超えると類似の用途とみなされないため、用途変更の確認申請が必要となる。用途地域における建築制限の確認と、既存不適格な部分の改修が必要になる。

消防法

消防法は火災の予防、警戒及び鎮圧と、火災や地震等の災害による被害の軽減を目的としている。

国が定める法律、政令、省令の他に、各地方自治体による火災予防条例や基準・通達類も確認する必要がある。防災計画に関する最終的な指導権限は所轄消防署が有している。打ち合わせや確認は所轄消防署と行う。

コミュニティ・ダイニングは消防法の防火対象物における「飲食店」に該当する。また、事務所等、別の用途であったものを改修する場合も「飲食店」に対応する消防設備が必要である。既存の消防設備、避難誘導設備が「飲食店」の基準を満たしていなければ、基準をクリアできるように改修を行わなければならない。また、複合用途防火対象物の判定については別表を参照されたい。

耐震改修促進法

1981年に建築基準法の構造規定が改正される以前の建物は、現行法規に則った耐震性を確保する必要がある。改修工事の内容に確認事由がない場合は、自主改修ができ、改修後も既存不適格建築物のままであることが可能であるが、確認事由がある場合は確認申請をする。この場合は既存遡及が必要で、改修後は建築物を現行法に適合させなくてはならない。

確認事由があり、それが耐震性向上のための一定条件を満たす増築、大規模修繕、大規模の模様替えである場合、耐震改修促進法の計画の認定を受ければ、改修後も既存不適格建築物のままであることができる。消防法に関しては現行法に沿うこと。

その他にも、計画の認定を受けた建築物には、耐火建築物に係わる制限の緩和、建築確認の手続き特例、住宅金融公庫などの融資上の特例、税制上の特例などの特典がある。

ハートビル法

高齢者、身体障害者等が円滑に利用できる特定建築物の建築を促進するための法律。ただし、適用されるのは2000㎡以上、安全条例においても1000㎡超のみが対象であるため、コミュニティ・ダイニングでも特に規模の大きいものについては利用円滑化基準に適合する必要がある。また、認定を受けると認定建築物に対して支援措置が受けられる。

省エネ法

延べ床面積 2000㎡以上の住宅以外の建築物は「特定建築物」として扱われ、建築主は、省エネ措置の努力と届出の義務を負う。届出は所管行政庁に工事着手予定の 21 日前までに提出する。省エネの計画書、配置図、平面図が必要。省エネの計画書については、省エネルギー基準を下回るように努力し、届出書類のなかでそれを定量的に提示することになる。

防火地域・準防火地域

都市計画法で防火地域と準防火地域に指定されている区域に建築する場合は、定められた耐火性能を満たさなければならない。

新築に限らず、ファサードや出入り口、ショーウィンドーなどを改修する場合も規制の対象となるので確認が必要である。耐火建築物等の開口部が延焼のおそれのある部分にかかるときは、防火戸その他の政令で定める防火設備を設ける必要がある。サッシュまわりの外壁部分の耐火性能も定められた基準を満たしている必要がある。

防火区画

準耐火建築物と耐火建築物には防火区画が要求される。建築基準法の防火区画の種類は以下の 4 つがある。

- ①防火壁
- ②面積区画
- ③堅穴区画
- ④異種用途区画

特にコミュニティ・ダイニングにおいて関連する事項を紹介する。

テナントの入れ替わりが激しい商業ビルなどの店舗にテナントとして入る場合、防火区画の間仕切りをせずに、建築主に引き渡されるなど、設置がテナント側に委ねられることがあるので確認が必要である。

コミュニティ・ダイニングと物販店など、用途の違うものが混在し、管理者が同一でない場合は異種用途区画が求められる。管理者が同一であり、利用者が一体の施設として利用し、利用時間がほぼ同じであれば異種用途区画は不要である。

オープンキッチンを採用する場合、裸火規制の解除の承認を受ける条件として厨房などに防火区画を要求される場合がある。

また、インテリアに木材を用いる場合は、防火区画の扉部分から 15cm の範囲には設置できないため注意が必要である。

内装制限

建築基準法第 35 条の 2 において「政令で定める技術的基準に従つて、その壁及び天井（天井のない場合においては、屋根）の室内に面する部分の仕上げを防火上支障がないようにしなければならない。」と定められている。

この制限を受ける対象は、以下の通りである。

- ①別表第 1 (い) 欄に掲げる用途に供する特殊建築物
- ②階数が 3 以上である建築物
- ③政令で定める窓その他の開口部を有しない居室を有する建築物
- ④延べ面積が千平方メートルをこえる建築物
- ⑤建築物の調理室、浴室その他の室でかまど、こんろその他火を使用する設備若しくは器具を設けたもの

内装制限を受ける建築物とその内容は左図の通りである。一方、内装制限を受ける場所でも木材を使えるように規制緩和されている場所もある。コミュニティ・ダイニングの場合、飲食店に供する居室（3 階以上の階に居室を有する建築物の当該各用途に供する居室を除く）が対象となる。居室の仕様の条件は以下のようになっている。

- ①天井（天井のない場合は屋根）の室内に面する部分（回り縁、窓台等を除く）の仕上げは準不燃材料ですること。
- ②壁の室内に面する部分（回り縁、窓台等を除く）の仕上げは、木材、合板、構造用パネル、パーティクルボード若しくは繊維板又は木材等及び難燃材料ですること。
- ③木材等に係る仕上げの部分
 - a. 木材等の表面に、火炎伝搬を著しく助長するような溝を設けない
 - b. 木材等の厚さは 25mm 以上
 - c. 木材等の厚さが 10mm 以上 25mm 未満の場合は、柱、間柱その他の垂直部材及びはり、胴縁その他の横架材（それぞれ相互の間隔が 1m 以内に配置されたものに限る）に取り付け、又は難燃材料の壁に直接取り付ける
 - d. 木材等の厚さが 10mm 未満の場合は、難燃材料の壁に直接取り付けること

防災規制

防災防火対象の建築物にカーテンやじゅうたんなどをの防災対象物品を設置する場合は防災処理を施したものをすることが義務づけられている。コミュニティ・ダイニングも対象となる。

防災対象物品には次のようなものがある。

- ①カーテン、布製ブラインド等
- ②じゅうたん等
- ③展示用合板
- ④舞台において使用する幕及び大道具用の合板
- ⑤暗幕・どん帳
- ⑥工事用シート

厨房

厨房については消防との事前相談は必ず行うべきである。所轄消防署には、「火を使用する設備等の設置届」を提出する。届出書に以下の書類を添付して設置の事前に届け出る。

- ①設備（厨房機器）概要
- ②案内図
- ③設置階平面図
- ④仕上表
- ⑤設備配置図
- ⑥カタログのコピー

厨房の規制に関しては、消防法施行令、施行規則、準則等の規定がある。主な計画上の注意点は以下に示す。

(1) 火気を使用する設備、器具の設置位置は不燃材料以外の仕上部分、可燃性の物品から隔離距離を保つ。隔離距離は設備、器具の形式、熱量等により上方、側方、後方と細かい規定がある。

(2)(1)の隔離距離は、建築の仕上、下地を特定の不燃材料とすること、もしくは防熱板を設置することで緩和される。

(3) 火気を使用する設備、器具の熱量の合計が350kW(30万kcal/h)以上の厨房は不燃材料で造った壁、柱、床および天井で区画し、かつ、窓および出入り口等には防火戸を設ける。

(4)(3)に挙げた熱量の合計値は、油、ガスを燃料とする設備、器具はもちろんのこと、電気、薪、木炭等を使用する場合にもその熱量を合算する。

(5)(3) 不燃区画については、出入り口の扉は常時閉鎖式防火戸とする。換気ダクトの貫通部には防火ダンパーを設置する。給排水および電気配管の貫通部は不燃材料で防ぐ処理を施す。

(6) 天蓋フードはステンレス鋼板またはこれと同等以上の強度、耐熱性、耐食性を有する特定不燃材料を使用する。

(7) 排気ダクトはステンレス鋼板または亜鉛鉄板もしくはこれと同等以上の強度、耐熱性、耐食性を有する特定不燃材料を使用する。

(8) 排気ダクトは可燃物から 10cm 以上の離隔距離を確保するか、ロックウール保温材もしくはケイ酸カルシウム保温材にて厚さ 50mm 以上で防熱処理を施す。

(9) 油脂を含む蒸気を発生する厨房設備の排気ダクトの排気取り入れ口には油脂などの付着成分を有効に除去する装置（グリースフィルター）を設置し、かつ排気ダクトへの火炎の伝播を防止できる装置（防火ダンパーあるいはフード等用簡易自動消火装置）を設置する。

(10)(9) における変えん伝播防止装置を、防火ダンパーとする場合、作動と同時に自動的に排気ファンが停止する構造とすること。

(11) 以下に挙げる厨房設備の火炎伝送防止装置はフード等用簡易自動消火装置とすること。

- ①高さ 60m を超える建築物内の厨房設備
- ②高さ 31m を超える建築物の内、最大消費熱量が 350kW（30 万 kcal/h）を超える厨房設備
- ③特定防火対象物の地階部分に設ける最大消費熱量の合計が 30 万 kcal/h を超える厨房設備

排煙設備、換気設備等

排煙設備や換気設備、スプリンクラー設備や自動火災報知機設備等もそれぞれ消防法施行令や同施行規則、建築物衛生法等によって設置条件などが規定されているので確認が必要である。

食品衛生法

コミュニティ・ダイニングは食品衛生法上、調理業に分類される。業種としては、飲食店営業となる。飲食店業は食品衛生法における共通基準に加え、特定基準として、冷蔵設備、客席環境、客用便所、洗浄設備、給湯設備の設置が規定されている。共通基準、特定基準の詳細については次ページの表を参照されたい。

6.2. 建築計画のこれまでとこれから

コミュニティ・ダイニングの利用者となる単身者、単身高齢者の問題や地域コミュニティ、就労の問題などは社会の縮小によって生じ始めた新たなニーズである。

行政の制度的な支援では行き届かず、企業にとって参入ができない、こうした新たなニーズに手を入れてきたのがコミュニティ・カフェ等の事例で紹介してきたようなNPOをはじめとする市民団体である。こうした市民団体の柔軟さは、大きな変革を迎える縮小社会において貴重である。

コミュニティ・ダイニングの建築計画をつくるにあたって、現在の建築計画のように満たすべき最低基準や仕様を並べるのでは、NPO等の市民団体の柔軟性を生かせないと考えた。多くの団体が資金不足に悩まされていることから、現実的でない。そこで、基本的な法規等の提示に加え、フルスペックでなくともコミュニティ・ダイニングを計画できる方法を提示する必要があると考える。今までの建築計画学と最近の議論の流れを整理し、どのような計画手法がコミュニティ・ダイニングに適切か考察した。

6.2.1. 建築計画学のこれまでと最近の議論の流れ

「焼け野原のなかで建築計画学は産声をあげた。あらゆる資源が乏しい状況のなかで、優れたプロトタイプを創造し、それを範として建築を作っていくことが、より良き建築と都市を構築していくためには最も有効な手段であった」*¹

このように、当初の建築計画学は法則性や合理性の追求に重きがあったといえる。しかし、次第に計画学を技術学として捉えようとする指向が生まれる。江上は、この計画を技術にかさねてとらえる、計画学を技術学として定立しようとする指向性が、計画の自動性や固定化という結果を招いているのではないかと述べている*²。

2006年度の日本建築学会大会の建築計画部門、研究協議会から、数回に渡って21世紀の建築計画学のありかたについて議論が行われている。2006年度の「プロトタイプからプロトコルへ-21世紀の建築計画学のあり方を展望する」では、「プ

*¹ シンポジウム「プロトタイプからプロトコルへ」の開催趣旨(2006)

*² 江上徹(2007). 「計画の近傍概念-計画学のための基礎的考察 その5-」

ロトタイプとして提案される一般解は具体的なフィールドの特殊性を扱えない場合があるし、数理による抽象的な議論は物事を理解する助けにはなるが、具象を扱う設計の道具では必ずしもない。フィールドの状況をしっかり読みとることが必要である。」という宇野求の発言や、「設計に関する決まり事に沿う設計を行うことが合理的であり定石であるように考えられている。実際の設計では多少の決まり事を外して考えた設計案が自然で合理的なことがよくある」というヨコミゾマコトの発言などから、今まで蓄積されてきた建築計画における知識や法則を「定石」として提示し、普遍的なものとして扱っていることに対しての問題意識が示された*³。

また、野城智也の「機能定義と機能展開が繰り返されることによって、それに関わる人のなかで、実現されるべき機能とそれを提供する建物の姿が明確になっていくということである。プロトコルはここで重要な役割を担う。建築計画学が創成する知はこのプロセスの要求に応えられているか」という発言から、プロトコルの可能性への期待が伺える。

一方、園田真理子は「プロトタイプはもはや必要ないと主張されているように感じるが、そうは考えない。高齢者介護の空間や街中再生の居住モデルなど、プロトタイプを必要とする物がまだある。」と発言している。これに対しては、「建築計画学がまだ対応していないからプロトタイプをつくろうというのは近代思想である」という宇野の反論もあった。

しかし、必ずしもプロトコルが今後の建築計画研究の主流になるという結論には至らなかった。

2007年度は「いま、あらためてプロセス・デザイン - 学の新たな枠組みの手がかりとして」では、プロダクトからサービスへ、所有から理由へ、個別建物から地域へ、という大きな変化の流れのなかでテーマについて討論が行われた*⁴。

そのなかで、鈴木毅はコミュニティカフェや宅老所などの新しいタイプの例にあげ、そこに必ず主（あるじ）が居ることで社会的接触をサポートする場が実現していると述べ、「近代化の過程で、その場所場所の主を特定の個人が担うことが否定されてきたが、そのことが例えばニュータウンの空洞化など破綻を生んでいる。人間の場を確立することによって自分を世界のなかに定位していこうとする存在として、都市環境を関係と認識を生み出す装置としてとらえるような、新たな人間・環境モデルを構築していかなければならない」としている。

*³ 藤井晴行(2006).「プロトタイプからプロトコルへ—21世紀の建築計画学のあり方を展望する」

*⁴ 田島喜美恵(2007).「いま、あらためてプロセス・デザイン—学の新たな枠組みの手がかりとして」

また、大原一興は専門的な空間は専門的な知識をもつ者がつくるといふ専門家幻想を見直すべき、と指摘した上で供給主体の論理から利用者主体の論理への転換をしていくために、「従来のフォーマル（定型）－インフォーマル（非定型）の二項対立を超えて、場所・施設の拘束を離れて資源を柔軟に使うことができるノンフォーマル（不定型）という概念を据える必要がある」と述べている。

2008年度に行われた研究懇談会「建築計画学の新しい認識とその方法－建築デザインの変革の時代に」では、特に若手世代の建築計画にたいする取り組みや考えが発表され、討論されている。

ここで、西野達也は「初期計画学の特徴として認識段階における生活の客観的認識と応用段階における教導性があるが、現代では客観的解釈と可能世界の提示がそれぞれにあたる。さらに、これまで建築計画の目的のひとつは VISION、即ち、あり方の提示であったが、今後は地域性や固有性をふまえた VERSION の提示が望まれている。そしてそのベクトルの総和が VISION になればよい」と述べている。

6.2.2. コミュニティ・ダイニング建築計画のあり方

大原が述べた、供給主体の論理から利用者主体の論理への転換はコミュニティ・ダイニングにもあてはまる。大原の「ノンフォーマル」や西野のいう「VERSION」の提示がコミュニティ・ダイニングの建築計画のありかたとして適当であり、新しい建築計画学に向けた取り組みとしても有用であると言える。

このようなボトムアップの手法として今まで取り組まれた建築計画手法を参考とすると、クリストファー・アレグザンダーによる『パタン・ランゲージ』*⁵やみかんぐみによる『団地再生計画 みかんぐみのリノベーションカタログ』*⁶が挙げられる。

パタン・ランゲージは心地よいと感じる空間や環境に繰り返し現れる物を抽出し、組み合わせて新たな環境を生成しようとする計画手法である。パタンランゲージの評価すべき点は旧来とは違うボトムアップの手法を実現していることである。また、建築や都市の設計のプロセスの透明化にも成功しており、利用者との合意形成の手段としては、現代においても有効な手段と言える。

*⁵ クリストファー・アレグザンダー (1984), 『パタン・ランゲージ』, 鹿島出版会

*⁶ みかんぐみ (2001), 『団地再生計画／みかんぐみのリノベーションカタログ』, INAX 出版

一方、問題点としては、評価軸が一元的であり正常化されないことや、部分モデルの集積のみで全体像をつくっているため、全体像のあり方がどうあるべきかについて考えられていないことがあげられる。また、全体を構成するためのパタンの結合ルールをつくるのが容易でないことも難点である。

みかんぐみのリノベーションカタログをつくるという手法の評価点は、専門家でない人にも容易にリノベーションの可能性や効果を考えることができるという点である。また、バリエーションが豊富であり、アイデアを膨らませるツールとして有効であると言える。

一方で、アイデアを組み合わせたり、イメージを膨らませたりするためのツール、きっかけづくりにとどまり、多少実用性に欠ける点もある。

コミュニティ・ダイニングにかかる食品衛生法の規制		
	共通基準	特定基準
場所	清潔な場所を選ぶ。	
区画	使用目的に応じて、壁、板、その他適当なもので区画する。	
面積	厨房：従業員1人につき3.3㎡、1人増すごとに+1.7㎡ 厨房器具の専有面積は作業場の面積の1/2から1/3以下	
床・内壁・天井	耐水性があり、清掃しやすい構造とする。 埃溜りとならないよう、仕上や納まりに注意する。 *床と壁の入隅部にR面、壁仕上げは平滑に、照明器具は埋め込み式、排気フードや吊戸棚上部は天井まで塞ぐなど。	
照明・換気	食品衛生法上、50ルクス以上の確保が定められているが、運用上はJIS規定により200ルクス以上必要。 給排気は、厨房内が負圧にならないよう、バランスを考慮する。排気口は近隣の迷惑にならない場所に設置する。	
防鼠・防虫	厨房の外部に接する開口部には、基本的にすべて網戸を設置する。 特に排水口には防鼠のための金網や鉄格子をつける。	
食器取り扱い設備	食器を衛生的に保管、耐水性、耐久性のあるステンレス製が好ましい。必ず戸をつける。運搬器具は蓋付とする。	
洗浄設備	食品・食器の洗浄設備と、従業員手洗いとは区別する。 洗浄設備は、1槽の大きさが内径で450×360×180mm以上とする。手洗いは、内径360×280mm程度が理想。洗浄設備と区別するためにも陶磁器製が望ましい。カランは足踏み式、ハンドコック式、下カラン式がよい。手洗い器には、消毒液入れを設置し、ペーパータオルや全自動温風乾燥機を備える。	自動洗浄機がある場合以外は洗浄機は2以上必要。これは食品の洗浄と、食器の洗浄を分ける目的がある。
給水設備	水道直結以外の設備は水質検査が必要。 上水道以外の飲料水(井戸水、貯水槽の水など)を使用する場合は営業許可申請時に成績書を提出しなければならない。さらに、年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保管する。なお、水質検査は、水道法に基づき官公立の衛生試験期間が行う。	
給湯設備		洗浄・消毒のために必ず設置する。衛生上支障のない水質で、65℃を保ち連続して供給されなくてはならない(鍋ややかなどで湯をわかしても、給湯設備とはならない)。
便所	厨房に影響のない位置に設置し、手洗い器・消毒器を設ける。 厨房内の便所は、直接、作業所に入りせず、手洗い場などを経て、扉が2重になるように計画する。建物内に共用便所がある場合は、これを利用することにより店内に便所を設置しなくてもよい場合もある。	
客用便所		調理場に影響のない位置と構造を有し、防虫防鼠対策を施す。また、専用の流水受槽式手洗い設備を設ける。
更衣室	更衣室は厨房外に設ける。同じ建物内なら多少離れていてもよい。	
汚物処理・清掃器具格納	ごみ箱は耐水性があり、蓋のついたものを使用する。 作業場専用の清掃器具と格納設備を設ける。	
冷蔵設備		食品を保存するのに十分な大きさのものを設置する。冷蔵庫は、常に庫内の温度を10℃以下に保てるものとし(5℃以下のものが望ましい)、冷凍庫は、-15℃以下を保てるものとする。必ず温度計を設置し、外部から温度の確認ができるようにする。人が出入りできる大型の冷蔵庫の場合は、食品を直に床に置かないように、すのこなどを敷く。
客席		換気設備を設け、明るさは10ルクス以上確保する。

コミュニティ・ダイニングをつくることのできる用途地域

	第1種低層住居専用地域	第2種低層住居専用地域	第1種中高層住居専用地域	第2種中高層住居専用地域	第1種住居地域	第2種住居地域	準住居地域	近隣商業地域	商業地域	準工業地域	工業地域	工業専用地域
店舗兼用住宅で延べ床面積の1/2以上を居住の用に供し、かつ店舗部分の床面積が50㎡以下のもの	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
店舗専用で店舗部分が2階以上、かつ床面積が150㎡以下で製造上がある場合は作業床が50㎡以下のもの		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
店舗専用で店舗部分が2階以上、かつ床面積が150㎡以下のもの			○	○	○	○	○	○	○	○	○	
一般の物品販売業店舗、飲食店で店舗部分が2階以下、かつ、床面積が1500㎡以下のもの				○	○	○	○	○	○	○	○	
一般の物品販売業店舗、飲食店で店舗部分が2階以下、かつ、床面積が3000㎡以下のもの					○	○	○	○	○	○	○	
一般の物品販売業店舗、飲食店で店舗部分が2階以下、かつ、床面積が3000㎡を超えるもの						○	○	○	○	○	○	

用途分類	対象となる規模			内装箇所	内装材料		
	耐火建築物	準耐火建築物	その他		不燃	準不燃	難燃
飲食店	3階以上の合計 ≥1000㎡	2階部分の床面積の合計 計≥500㎡	床面積の合計 ≥200㎡	通路の天井および壁	○	○	-
住宅および併用住宅の調理室、浴室等	-	階数2以上の建築物の最上階以外の階		調理室の天井および壁	○	○	○
住宅以外の調理室、浴室、乾燥室、ボイラー室等	-	全部			○	○	○

第7章 コミュニティ・ダイニング建築計画

7.1.概要

7.1.1.コミュニティ・ダイニングとは

地域の単身世帯者、単身高齢者などに、年金生活者でも支払える安価な食事と他者との日常的なふれあいの場を提供する場である。地域の職場としての役割も期待される。

7.1.2.運営主体

運営主体の形態は問わない。それぞれ利点、欠点は左に記す。

7.1.3.運営方法

コアメンバーに加え、スタッフをボランティアとして雇う方法、アルバイトとして雇う方法、コアメンバーのみで運営する方法、その他、ワンデイシェフシステムのように、調理スタッフも客として迎える方法などがあげられる。

いずれにせよ、コアメンバーは複数いる方が望ましい。役割分担、組織化が息の長い活動をする上で重要になる。

7.1.4.必要な資格

食品衛生責任者、栄養士、調理師、製菓衛生師のいずれかを最低一名取得している必要がある。

食品衛生責任者は比較的手軽に資格を取得することができる。各自治体によって受講資格、講習時期等が異なるので確認が必要である。

店舗のある建物の収容人員が30人以上の場合、1店につき1人の防火管理資格保持者が必要である。防火管理者の資格は所管の消防本部・消防署などが主催する防火管理者講習を受講することで取得できる。

また、酒類を販売する場合は、酒税法に基づき小売販売免許の取得が必要である。

7.1.5.開業に必要な手続き

開業に必要な主な書類は左の通りである。

7.1.5. 兼業

他事業との兼業も可能である。配食サービス、在宅介護事業、建築事務所、リフォーム会社、一時預かり等があげられ、コミュニティ・カフェ等で実践されている事例を参考にすることができる。また、行政が取り組んでいる公民館等での会食会からの発展、活用が可能である。今後の可能性として、コンビニや学校、日替わり公共施設等と兼ねることも考えられる。

7.1.6. 資金

自己資金、寄付、市民債券、融資、助成金などを組み合わせて用意する。詳細については左に記した。

まずは、自己資金を用意し、不足分を他の方法で補うことを考える。中心メンバーが自己資金をしっかりと出すことで、寄付や融資を受ける時など、外部からの信頼が得やすくなる^{*1}。

助成金に左の表に書いたもの以外にも、商工会や地域のお寺が助成を行っていることもある。

7.1.7. 課題

課題については、コミュニティ・カフェ等の事例をもとにコミュニティ・ダイニングのありかたについて考える。

7.1.7.1. 資金難

多くの団体が資金不足の問題を抱え、開業に際して店舗の改修等に十分な額をあてられないため、店舗の改修等のできることに限られている。限られた資金でいかに快適な空間をつくることができるかが課題と言える。

7.1.7.2. コミュニティ・ダイニングらしさ

コミュニケーションを生み出すきっかけはほとんどのコミュニティ・カフェにおいてスタッフの声掛けで行われており、建築的に見れば、食堂やカフェと変わらない。今後、コミュニティ・ダイニングを普及させていく上で、コミュニティ・ダイニングらしさが必要である。そこで重要となるのは、地域との接点である表層のデザインであると考え。実際には、オープンカフェやレストランのテラス席と同じであるが、コミュニ

*1 WAC(2007).『コミュニティ・カフェをつくらう!』.学陽書房

主体	利点	欠点
営 利 法 人 株 式 合 名 合 資 合 同	売上が伸びれば、自分たちの利益になるなど、やりがいがある。	利益を出すまでが難しく、知識や工夫が必要。また、安価な食事の提供、コミュニティ形成など、CDとしての福祉的な側面と収益面との両立が難しい。行政の支援や助成金を得にくい。
非 営 利 法 人 N P O W C o	社会的信用を得られる。行政の支援や助成金を得やすい。	一定の人数が必要である。手続きが複雑である。
任 意 団 体 個 人	フットワークが軽い。官庁等への届出が少ない。	理解度が低く、結局NPO法人をとることもある。補助金等を得にくい。契約等、すべて個人責任になる。社会的信頼を得にくい。

ティ・カフェでは必ずしもそこに座ったからといって注文をしなければならぬということはない。ただ、少し話をしたり、休んだりして帰って行くことを繰り返すうちに、次第に居場所として定着して行く。このような地域との接点にあたる空間をより発展させる必要があると考える。

7.2. 全体計画

7.2.1. 立地

理想的な立地条件は次の通りである。

- (1) 住宅地の近く
- (2) 人の流れが集まる場所
- (3) 道に面している
- (4) 間口が広い

まず、近隣の住宅街から徒歩圏内にあることが条件である。住宅地の中でもバス停や交差点付近、商店街など、ある程度人の集まる場所が望ましい。また、道に面し、間口が広い方が認知されやすく、利用者も入りやすい。地域コミュニティの核としての役割を果たすためにも、外から中が見通せ、通りすがりの人とも顔を合わせることが出来る場所にある方がよい。

7.2.2. 望ましい姿

- (1) 安全
- (2) 快適
- (3) 入りやすく、親しみやすい
- (4) 誰にとっても使いやすい
- (5) 働きやすい
- (6) 多様な活動に対応できる
- (7) 情報拠点
- (8) 美しく、長寿命

多くの人が日常的に集まる場所であるため、常に安全に気を配る必要がある。必要な防災設備等を備え、日頃からその適正な維持管理ができることが災害時の安全に繋がる。

また、室内環境を快適に保つために、温度・湿度、照明や採光、換気などを適切な値に調整できることが望まれる。

本来の単身世帯者の食を支えるという目標達成のために、ひとりで来店する人でも気軽に入れるような外観であることが求

所轄	必要書類、手続きなど
保健所	営業許可の申請 営業申請書 営業設備の概要・配置図 食品衛生責任者資格証明書 水質検査証明書
消防署	防火管理者
都道府県税務署	開業届
税務署	青色申告承認申請書 給与支払事務所等の開設届出書 棚卸資産の評価方法の届出書 減価償却資産の届出書 など
労働基準監督署	労働者災害補償保険
公共職業安定所	雇用保険
社会保険事務所	健康保険 厚生年金保険

資金	資金源	備考
自己資金	メンバー	融資の審査で自己資金の額で真剣さを判断されることもある
寄付	知人等	パンフレット等をつくり、目的をはっきりと提示する
市民債券	知人等	趣旨書を書いて募るほとんどが無利子で返済期限は5~10年が多い
融資	銀行 国民生活金融公庫 NPOバンク 信用金庫など	綿密な事業計画を書いておく 100%の融資をあてにせず自己資金等を用意すること
助成金	行政 財団法人助成財団センター 日本郵政公社 独立行政法人福祉医療機構 トヨタ財団 日本財団 味の素株式会社 生活協同組合東京マイコープなど	高齢者対策、子育て支援、商店街活性化、環境など、開業しようとする事業ないようであった助成金を探して応募する NPO 団体や市民活動の支援団体のホームページなどで助成金の情報を確認できる

められる。自動ドアや段差のないアプローチなど物理的な入りやすさと、中の様子や雰囲気を外から見ることができる等の心理的入りやすさ、両面から計画する。また、居場所となり得るような親しみやすさが重要である。

コミュニティ・ダイニングは高齢者だけでなく、小さい子どもや身体障害者、妊娠中の人など、多くの人が支障なく利用できるなければならない。

働く人にとっても同じである。大切な居場所となるよう、安全、快適に働くために必要な面積を十分にとること。

地域拠点としての役割を果たすためには、多様な活動に対応できる必要がある。面積が小さくても可動式の家具を用いるなど工夫をすることで、対応が可能である。

また、情報拠点としての役割も重要である。チラシやパンフレットを置くだけでなく、情報の発信と受信の両方が活発に行われるよう場所や方法を考慮しなければならない。紙や電子媒体だけでなく、イベントや教室を通して行われる情報交換もある。コミュニケーションが円滑に進むよう、家具の配置等に工夫する。

新築においても、既存建築の改修であっても長く使い続けられるための配慮が欠かせない。維持・保全をしやすい建築であること、社会資産となりうる建築であること、住民参加の合意形成、十分な耐久性と更新の容易さが重要である。また、環境負荷の少ない古材や再生材を利用するなど、環境的配慮ももちろん必要である。

7.3. 計画

7.3.1. 諸室

7.3.1.1. 厨房

業務用の厨房が望ましいが、規模の小さいコミュニティ・ダイニングでは家庭用を用いる。

ワンデイシェフシステムを取り入れる場合や、料理教室などを開催する場合などは、大勢で料理を行うことができるよう、十分な広さが必要である。また、オープンキッチンにするなど客席とのつながりに工夫が必要である。

コミュニティ・ダイニングはスタッフと来店者がより身近にコミュニケーションをとれるオープンキッチンが望ましい。

7.3.1.2. 食堂

左に食堂の種類と1席当りの床面積の関係を示す。座席の適切な密度は、規模や立地で異なるが、50㎡前後の店舗ならば、家庭に近い密度感が程よい。役所や公民館など、幅広い世代の来店者が多い場所では、大学食堂などが適切である。

カウンター席を設置するなどして、初めてひとりで来店する人でも入りやすい環境をつくることも求められる。カウンター席を設ける場合は、L字型のものを囲いキッチンに囲うように

配置すると、視線がキッチンに自然に集まり、会話がうまれ、スタッフを通してカウンター席に座る他人同士が知り合うことも期待できる。一方、壁に向かってひとり席を設けると、店の他の客に背を向けるようになるため、コミュニティ・ダイニングとしてはあまり好ましくない。

7.3.1.3. スタッフルーム

一般的にスタッフの利用するサービス動線は交わらないように設定されるが、コミュニティ・ダイニングの場合はそれぞれである。規模の大きいコミュニティ・ダイニングでは、明確にサービス動線をわけ、バックヤードにスタッフルームをとっている。

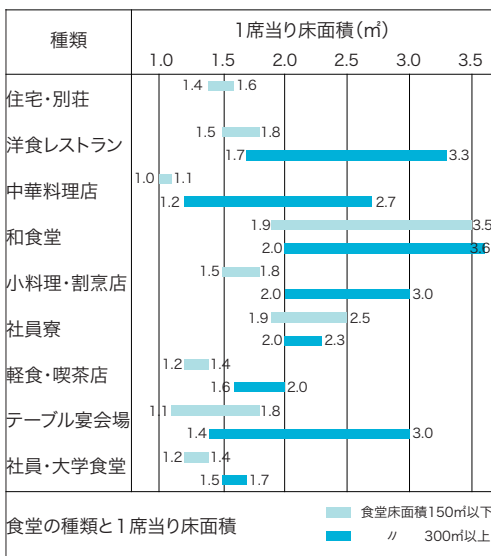
サービスをする側、受ける側を明確に分けたいようにしたいという志向をもつ店や、店舗の小ささなどから十分なスペースをとれない店は、あえて客席で休憩し、来客者との会話を楽しむ時間としている例もある。しかし、最低限の収納や更衣室等はひつようである。

7.3.1.4. 子どもの預かりスペースや遊び場

小さな子どもを連れて来店できるようにする場合、出入り口に飛び出し防止の工夫が必要である。床を清潔に保つためにも靴を脱いであがるようにすることが多い。そのため、必然的に遠回りのアクセスとなり、外を通る人とコミュニケーションするということが相反してしまうため、ガラスを多くするなど工夫し、視覚的な入りやすさをつくる必要がある。

7.3.2. 寸法・規模

店舗の規模は小さい方がコミュニティが形成されやすいが、一度決まったコミュニティができてしまうと、初めて来店する人には入りにくい。また一方で、大学の食堂ほどの広さがあれば、気軽に利用できるが、顔を合わせ会話をするのは仲間うち



に限られ、コミュニティ形成には不向きである。しかし、どちらがよいと定めるのではなく、さまざまな規模のコミュニティ・ダイニングがあることで、選択の自由も生まれる。設立する側は、どのようなコミュニティ・ダイニングを目指すのか、商圏人口・世帯数、年齢別の人口分布、他のコミュニティ・ダイニングの状況などを参考に需要を考慮する必要がある。

7.3.3. 物品

長く滞在しやすい空間づくり、高齢者や小さな子ども、障害者でも安心して利用できる空間づくりを心掛ける。ゆったりとくつろいでもらうために、また、狭い空間に見せないように背の低い家具が多く用いられている。

貰い物の家具をそのまま利用し、家庭的な雰囲気を意識している例が多いが、同じ色でペイントして統一感を出すという手法もある。

また、イベントなどにも柔軟に対応できるよう、可動性の家具を利用するなど、機能にあわせたものを選ぶ。通りを歩く人に認識されやすいよう、看板等も利用する。

7.3.4. コンバージョン

今後、設立するコミュニティ・ダイニングの多くが既存建築をコンバージョンして利用することになる。コミュニティ・ダイニングとして利用できる建物は以下のように様々である。

- ・ 空き店舗
- ・ 空き家、空き部屋
- ・ 倉庫
- ・ 学校
- ・ 公民館
- ・ お寺
- ・ コンビニ

コンバージョンを行う際の留意点として、関連法規で既に述べた、用途変更等である。規模や元の用途により確認申請と既存不適格の改修が求められる。

7.4. 参考事例



島キッチン

- [所在地] 香川県小豆郡土庄町豊島唐櫃東伏 1062
- [主要用途] レストラン、ギャラリー、休憩所
- [建主] 瀬戸内国際芸術祭実行委員会
アートフロントギャラリー
- [規模] 敷地面積：1,100 m² 建築面積：429 m²
- [期間] 瀬戸内国際芸術祭期間中～会期後は週末を中心に継続して営業中
- [開館時間] 10:30～16:00
- [営業時間] 10:30～16:00
- ※15:00 ラストオーダー
- [建築/設計] 安部良 / ARCHITECTS ATELIER RYO ABE
- [構造設計] 東京藝術大学美術学部建築科金田研究室
- [飲食サポート/調理] 丸ノ内ホテル
- [企画協力] 永田宏和 (iop 都市文化創造研究所)
- [運営主体] アートフロントギャラリー
- [運営スタッフ] 豊島の地域の方々、こえび隊
- [協賛] マックスレイ株式会社、セラトレーディング株式会社

- 工費概要 -

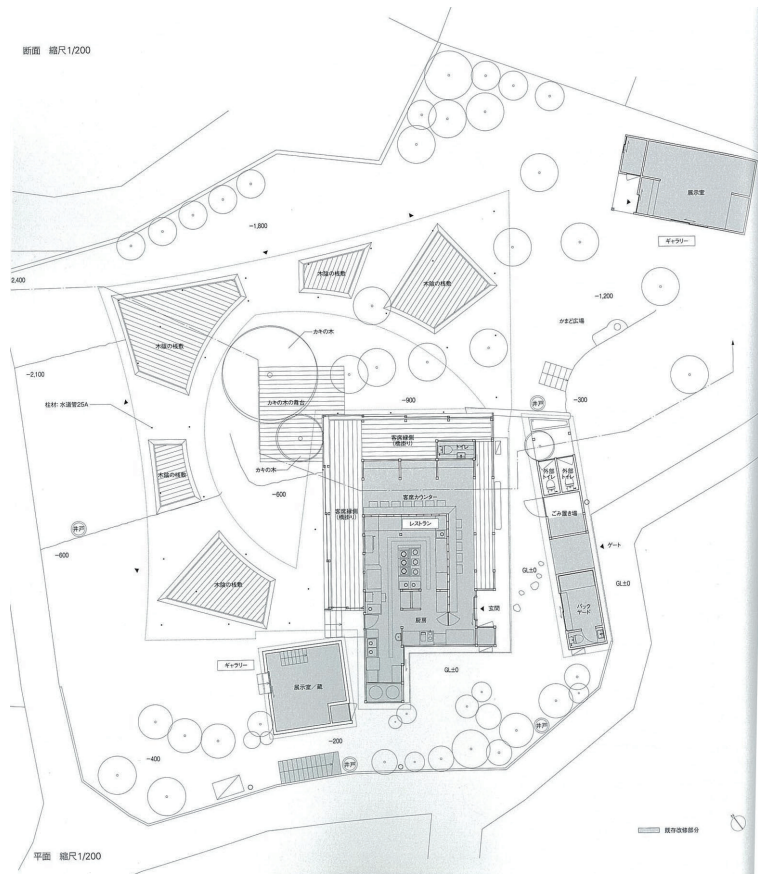
既存建築改修工事

[厨房設備工事]	750 万円
[浄化槽工事]	350 万円
[給排水設備工事]	180 万円
[電気空調工事]	400 万円
[大工工事]	680 万円
[左官工事]	50 万円
[塗装材料費]	30 万円
[照明、設備器具]	80 万円
[日除け建具スクリーン]	20 万円

- 新築工事 -

[地盤調査]	10 万円
[外部屋根工事]	450 万円

合計 3000 万円



島キッチンが瀬戸内国際芸術祭 2010 の出展
アートのひとつとしてつくられた。既存の古い空き
家と蔵をレストランとギャラリーに改修し、島状の
栈敷席と薄く大きな日除け屋根を新たに付設し、
劇場空間を作り出している。

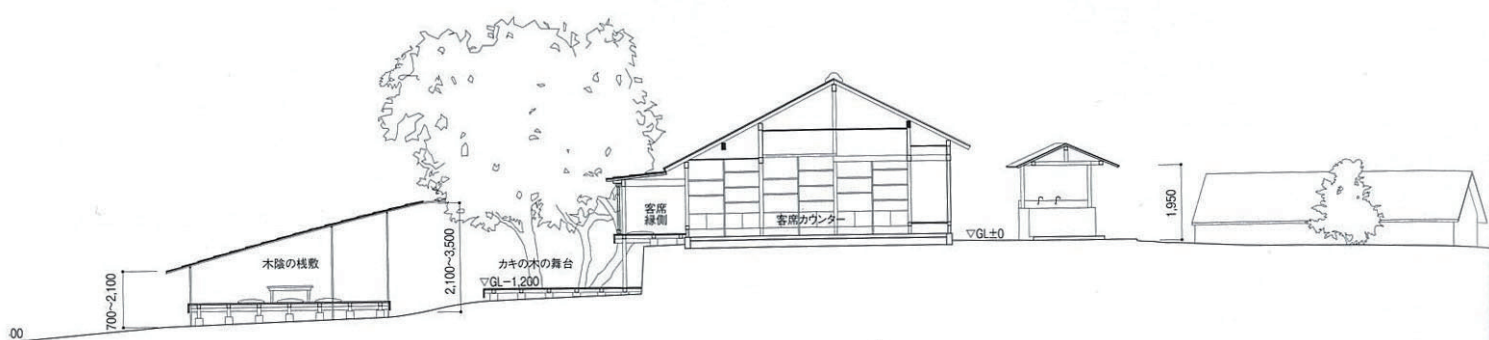
期間中、島で取れる食材を集め、島の手料理で
観客をもてなした。期間後も週末を中心に営業を
続けている。島キッチンはコミュニティ・ダイニング
のような毎日の食を提供する趣旨のレストランでは
なく、プロのシェフのアドバイスを受けながら、島の
人々が中心になって「御馳走」を振る舞うレストラ
ンである。

しかし、島キッチンは、コミュニティ・ダイニング
が果たそうとしている、食を通じたコミュニティ形
成、近隣社会の核としての役割を担いつつあること

が、設計を行った安部良氏の言葉からわかる。

—夕方、近所のおばあちゃんたちがカキの木の
下でお喋りを始める。この場所に続いてきた日常の
風景だ。そこに島の小学生がやってきて、おぼえた
ての「豊島の歌」を披露する。この場所に生まれた
新しい風景だ。*—

島の人々が楽しげに料理をする様子がよく見え
るオープンキッチンはもちろんのこと、人々の集うカ
キの木とそれを囲む日除け屋根と栈敷席はコミュ
ニティ・ダイニングのあり方と可能性を示している。
地域の人々をゆるやかに引き寄せ、核をつくってい
る。





Before

After

NOVO

data
時期：
2009.11
所在地：
東京都中央区日本橋
クライアント：
個人
規模：
木造地上2階建て
延床面積：
57.96 m²
用途：
飲食店

第8章 結論

これまでコミュニティ・ダイニングの必要性と実現に向けて調査、考察してきた。

健康的に暮らしていくために、長く働き続けるために、居場所をつくるために、好きな料理を振る舞うために、さまざまな理由でコミュニティ・ダイニングが必要であり、可能性を持つものであることがわかった。また、コミュニティを形成するために「食」が有効であること、実現のためには、制度的な問題、文化的定着、支援体制づくりなど、課題があることがわかった。

本論で残した課題は、詳細な需要計算と、より多くのコミュニティ・ダイニングらしい空間の提案・提示である。

最後に総論として、コミュニティ・ダイニングが実現されるとどのような世の中が期待できるのかを述べておく。

これまで訪ねていったコミュニティ・カフェ、コミュニティ・レストランの中で、ここは上手くいっている、と初めて感じる瞬間はいつだったのか振り返ってみると、お店でおいしいご飯を食べたときでもスタッフの方と話をするときでもなかった。駅からトボトボと歩いてようやくたどり着いた時である。外の椅子に何となくすわっている人、すっかり食べたご飯が消化されていそうなほど、話に夢中な人たち、そこには人の密度感がある。店に着いたとき、ほっとするのだ。

郊外住宅地にも人はいる。しかしそれは単に家と目的地をつなぐ線の端点の集合にすぎない。朝になると、ばらばらと散っていき、夜になるとぼつぼつと帰ってくる。そこにコミュニティ・ダイニングができることで家の近くに新しい端点ができるの集まりができる。

退職し長年通っていた目的地が一つなくなった人、共に暮らす人がいなくなり帰る家がつまらないものになってしまった人、新しい目的地が欲しい人、いろいろな人が集まるようになる。そうした人たちを集めるきっかけの一つが「お腹がすいたな」ということであれば、誰もが一日少なくとも数回、そのきっかけを与えられることになる。本論で述べたとおり、共に食べることが人間の本質的なコミュニケーションツールであるならば、単身世帯者の増加や高齢化、少子化が進んだ寂しい社会であってもコミュニティ・ダイニングがあることで、人が生き生きと暮らし、集う、暖かい街ができるのではないだろうか。

謝辞

この論文を書くにあたって多くの方にご協力頂きました。皆様に感謝の言葉を申し上げます。

大野秀敏先生には、この2年間、惜しみなく、たくさんのアドバイスを頂きました。本当に多くのことを学びました。ありがとうございます。

また、和田さんには何度も議論やご相談にお付き合いいただきました。同じ興味を持った方が近くにいるくださることがとても心強かったです。

日高さん、山崎さん、個性的な研究室の仲間たちと、黙って見守ってくれていた家族に感謝します。

資料提供に応じてくださった設計事務所の方々と、調査に快くご協力下さったコミュニティ・カフェやコミュニティ・レストランの皆様のおかげでこの論文を書くことができました。

そして、おいしいごはん、ごちそうさまでした。

2011年1月24日
高野菜美