

出でよ、 福祉 起業家！

特集1

「障害者でも、はたらける」ではない。
「障害者だから、できる」仕事をつくりたい。
飲食サービスの世界でキャリアを重ねてきたビジネスマンが、
障害者とともにたらくレストランの経営に乗り出した。福祉起業家が、
福祉の世界を変える。いや、世の中を、おもじろくする。

編集部=文
text by Kotonone

岸本 剛=写真
photograph by Tsuyoshi Kishimoto

KOTONONE
SPECIAL
ISSUE 1



どろどろびすた〜りの時間入。

店の前に立ち、店名「びすた〜り」と声に出してみた。なんだか、のどかな響きがある。迎え入れてくれた代表者の菊田俊彦さんの説明では、ネパール語で「ゆつくり」の意味。ネパールの人

障害者は、地域力のつなぎになる。

特定非営利活動法人ほっぷの森
長町遊楽庵びすた〜り

は、イベントに登るとき、「びすた〜り、びすた〜り」と声をかけ合う、と言う。名前の通り、店内には「びすた〜り」の空気が流れていた。

正式名称は、「長町遊楽庵びすた〜り」。仙台の「特定非営利活動法人ほっぷの森」が経営するレストラン。就労継続支援A型として運営している。

古民家を改築して、四年前に開店



かれるのが楽しくて…。遊び心が、気持ちいいゆるみをつくっているのか。

ビジネスは、効率だけじゃない。

「障害者のはたらく姿が、『びすた〜り』のコンセプトそのものなのです」と、菊田さんは言った。

菊田さんは、専門学校を卒業して、地元仙台近くのリゾートホテルに就職した。九〇年代、バブルは崩壊したけれど、匂いは残っていた。建物も、調度品も、料理も、ホテルマンの身のこなしも、「優雅」を演出していた。だけど、徐々に経営が苦しくなった。値を下げ、サービスは落とさない。それは、「優雅な時間」の形を残して、内実をそぎ落としていく作業だった。無駄を省く。効率化。見た目は変わらないが、質感を損なう。

ホテルに流れる時間は、徐々に「薄っぺら」になっていった。スタッフにも、疲れがたまってきた。でも、その流れに逆らえば、経営が立ち行かない。毎日、自分

言い聞かせる。頭ではわかる。言い聞かせるほど、知らない間に心もからだも重くなっていた。

ほんとうに、経営にとって最善の方法は「効率」なのだろうか。菊田さんの疑問は大きくなった。はたらく人間が苦しむだけの経営って、なんだろう？

「効率病」のプレッシャーで、ノイローゼになる人が出てきた。経営の正論の前に、立ちすくむ日々。「でも、経営の正論は、ひとつではない」。菊田さんの疑問が確信に変わっていった。

KOTONONE
SPECIAL
ISSUE 1



この先に、「びすた〜り」のエンタランスがある。

した。築一二〇年のゆつたりした存在感に心が和む。うねる様に横たわる黒光りした太い梁。高い天井。ひかりが柔らかに広がる天窓。白い漆喰壁。しっとりとしたフローリングの床材。すべてに、淀みがなく、清潔そのものの空間だ。入って右側に、客席が広がっている。その先は、磨き抜かれたガラス。ひかりの額縁の中を人が通り過ぎる。

まさに「びすた〜り」な空間ですね、と言うと、「はい、こんな店を、障害者のある方といっしょにつくりたかったです」と、うれしそうに菊田さんは答えた。神経が行き届いている。でも、ビシッと決めてはいない。あざとさもない。自然と身をゆだねたくなる心地よいゆるみがある。

漆喰壁の最後の仕上げは、障害者の手仕事。ひとりひとりが、思い思いの模様を入れた。天井の一部が切られていて、よく見ると、神棚が覗いている。「以前、使っていた店は、ベニヤ板で隠していたんですが…。なにか楽しそうなので、きれいに磨いて、見えるようにしました。たまにお客さまが気づかれて、驚

時間が、びすた〜に 気づいた。

障害者との出会いは、ホテルを退職して、レストランのマネージャーになった時だった。

レストランの近くに、障害者の施設があった。ランチ時に、よく利用してくれた。「あるとき、気づいたんです。独特な空気感に」。マネージャーは、店内にさりげなく目を配る。見るのではない。空気の流れをかぐ。「彼らのまわりには、ゆったりした空気が漂っている。春の日差しのような...」。一般のお客さま、レストラン全体をも優しく包みこむ。彼らはきつと、何かまもっているのだろう。

「このような空気感のあるレストランを、と思った、と思うようになりました」。それは、障害者でもはたらける店ではない。障害者がいるから、よろこばれる店だ。

空気感って、何なんでしょうね、と尋ねると、「時間じやないですか。時間の流れが、ゆったりしていること。その時の中にいると、人がまもっていたものを一枚一枚、知らぬ間に脱いでいくのだろう。その解放感を、「びすた〜」は商品化した、と言える。

障害者のための ステージづくり。

ただ、障害者の持ち味を生かすには、工夫がいる。予算は限られていたが、開店までに時間をたっぷりかけた。三年間、建築家、デザイナーなどヒトコト、話し合って、練っていた。

「ほつぶの森」の利用者は、知的障害や高次脳機能障害者もいる。予定外のことが起こると、いきなりパニックに陥ることがある。ぶつかったり、ころんだりしても、大きなケガにならないように、細かく神経を使った。

当然、テーブルやいすなどは、角がない。床は、通路になる部分と、テーブルのある部分が、かすかに色分けされている。「まっすぐ歩けるように、自然な道しるべです」。さらに、「二重床になっていて、腰を動かしたときに、かすかに揺れを感じた」。やはり足元がたよりない人もいる。ころんでも、衝撃が少ないように。そのおかげで、「小さなお子さま連れにも、よろこばれるレストランになりました。ウィークデイは、ベビーカーが一五台以上、テーブルに横付けされたこともあります」。いいなあ。おしゃれで、

ほほえましいレストランだ。

でも、お金をかけましたね、と言うと、「はい。これだけは譲れない、と建築家に頼みました」。でも、「予算は、最初の額から譲れないとも、ねばって、建築家に泣いていただきました」と、菊田さんは笑った。

仙 台の食と 文化のサロン。

「びすた〜」の年間の営業日の半分は、貸切で埋まっている。去年は、一五三件の貸切があった。コンサート、絵本の朗読会、地唄舞など、バラエティに富んだイベントが開かれる。同窓会、サークルの会合などにも利用される。だから、客層は、長町周辺だけでなく、

仙台郊外にも広がっている。「びすた〜」は、地域を超えたつながりのコミュニティ・サロンの役割も担いつつある。

「最初からの狙いでした。おいしい食事だけでなく、多目的な空間にしたかった。そのために、音響設備も充実させています」。狙いは当たった。催しで、多くの人が参加する。食事をして、雰囲気や気に入ってくれて、次は、近所の友達と足を運んでくれる。貸切は、集客装置でもある。

いや、それよりも、大切な目的があるんです、と菊田さんは言った。貸切なら、お客さまとの打ち合わせを綿密に行うことができ、メニューは事前に決められる。食材の手当でも計画的にできる。無駄もない。さらに、「すべて、事前準備ができることが、ありがたい」。たぐさんのお客さまのアラカルトのオーダーを受けるのと違って、臨機応変の対応が少ない。「障害者は、決まったことは、丁寧にやります。しかし、即興には応えるのが苦手。自分のペースをくずしたり、相手のペースに自在に合わせる事が難しい。ちよつとしたことで、パニックになることがある」。

貸切は、経営効率だけではなかった。すべては、障害者のよさを生かすためだった。



キッチンでもテキパキとはたらく。



びすた〜代表 菊田俊彦さん

直営の畑から、新鮮野菜。

畑作業は「びすたよりフードマーケット」が中心となり、安全でおいしい野菜を育てている。レストランから、南へ車で10分ほど走った便利なところ。地主の高齢化でできた休耕地を借り受けた。三つほどの畑が、少し離れて点在している。その畑で、朝どりの野菜が、サラダや料理を飾る。その野菜も、障害者が育てている。

畑に携わる障害者は六人。畑部門の担当は、スタッフの青野さん、野菜づくりの指導係は、小林さん、三浦さん。えんどう豆や玉ねぎが、収穫を迎えていた。取材日は、障害者四人が黙々と作業。はさみの音、土を踏み音がすかに聞こえ、乱すのは、空高く舞う鳥の鳴き声。取材のカメラマンは、知らぬ間に裸足になり、記者は、取材を離れて菊田さんと世間話になっていた。見上げれば、空があり、空の下には、なだらかな山があり、日差しと風が、風景を奏でる。

やはり、戸外の仕事はいい。「障害者には、ほんとうに向いています。追い立てられず、マイペースでできる。気持ちがつまったら、空や山を眺めればいい。

スワツと胸にたまった空気が抜けて行く」と菊田さん。話はやっと、取材に戻った。

津波の被災者から野菜づくりを学ぶ。

野菜づくりの指導係、小林さんは、去年の津波で家も畑も失った。電力会社をリタイア後は、趣味だった野菜づくりを本格的に楽しむつもりで、県南の山元町に終の棲家を建てた。三年が飛ぶように過ぎた。土地も育ち、トマト、キャベツも収穫できるようになった。軌道に乗るかと思われた三月、東日本大震災に襲われた。地震で崩れた納屋を片付けているとき、大きな唸り声を聞いた。納屋を出ると、海は津波の怪物になっていた。近くの山まで、夫婦で逃げる。やっと逃げ延びて、振り返ると、わが家の屋根が後ろに迫ってきていた。

もう二度と、畑に戻ってやることはない。老後の夢も消えた。そんな消沈の日々から抜け出せたのは、この畑仕事の声がかかったからだ。「障害者も、野菜も、無理やり育てることはできない。受け入れることから始まる」と小林さん。

アスパラは、売り物になるまで三年以上かかる。「今年、やっと二年目、芽が出た。この秋には、少しは出荷できるかもしれない」。来年の春は、もつと笑顔の春になる。

障害者でビジネスの魅力づくりを。

実は、「ほつぷの森」を立ち上げる前に、菊田さんは、地元障害者施設に飛び込んだ。そこで、現在の理事長・白木福次郎さんと出会った。

「びすたより」のようなビジネスを構想していたが、すぐ限界を感じた。障

害者施設は、補助金や助成金の枠の中でビジネスを発想することに慣れていた。障害者や障害者施設の運営の事情から、商品やサービスを組み立てる。リスクを避けて、ビジネスの先にお客さまを見ない。結局、今の理事長とともに、「ほつぷの森」をつくった。自分たちでやるしかない。

「同情にすぎようではビジネスではない。長続きもしない。何よりも、広がりがない」と、菊田さんは訴える。「障害者でも、はたらける、というマイナスの発想ではない。逆です。あくまでも、障害者だから生まれる魅力をつくり出した」。菊田さんのビジネスの信念だ。

障害者のはたらくよろこびも見た。お客さまが満足する顔も見た。それぞれよろこびをつなげる仕事をすると。「それが、飲食ビジネスのプロとしての誇りです」。

福祉社と起業家の連携を。

障害者施設は、障害者と接するチャンスは成功しない。

「障害者施設は、障害者と接することには長けていても、ビジネスは、見よう見まね」の域を出ないことが多い。障害者の支援をすること、売上げを伸ばすこと。二つを追って、職員の人たちも疲弊している」と、菊田さんは指摘する。そのために、ついつい、肝心のお客さまのことを忘れてしまう。

それに、ビジネスの世界で生きてきて、福祉にかかわった菊田さんには、「障害者を知りすぎて、逆に、障害者のよさが見えなくなっているのではないか」とも言う。「障害者は、はたらくことについて、弱点があります。仕事を選ばなくてはいけません。けれど、大きな弱点の裏には、彼らにしかない魅力が潜んでいます。それを引き出せば、今までにない



KOTONONE SPECIAL ISSUE

すばらしいビジネスが生まれると思います」。

福祉の世界は、もっとプロの経験を取り込んでいけばいい。企業家も、福祉の経験を生かしていけばいい。「仙台で福祉にかかわる人や起業家を呼び込んで、大きな動きにしていきたい。ただし、これも、「びすたより」ですが、と菊田さんは笑った。

障害者と、お客さまのニーズを結びつける。時代の変化に取り残された農耕地を、復活させる。震災で希望を失いかけた人も呼び込んで、その経験や知恵を生かす。障害者は、時代のニーズや社会的な課題解決の「つなぎ役」になる可能性を秘めている。マイナスと見えていたものは、プラスだったのだ。

ビジネスに障害者を取り込む福祉起業家よ、後に続け。



農業指導の小林義明さん