



特定非営利活動法人(認定NPO法人)
VAICコミュニティケア研究所

〒263-0051 千葉市稲毛区園生町 1107-7
【Tel】 043-290-8015 【Fax】 043-290-8016
【E-mail】 info@vaic-cci.jp
【URL】 http://www.vaic-cci.jp/
2017年8月発行
【発行責任者】 岩上 章子

VAIC コミュニティケア研究所は2017年3月13日に認定NPO法人格を取得しました。
それを記念して、6月17日(土)第9回通常総会に合わせて、**NPO 法人おやこカフェ**代表の
佐藤紘孝さんをお招きし、お話を伺いました。

認定NPO法人取得
記念講演会

What's 街の縁側？

コミュニティカフェづくりの事例に学ぶ

2017年度から始まる第3次中期計画に、県内3拠点(八街市・柏市・千葉市)に地域コーディネーターを配置し、「街の縁側」などの居場所づくりや、地域資源や制度につないで地域をコーディネートするという方針があります。

これまででも、それぞれの地域でさまざまな事業を通して地域とつながり、コーディネート機能を発揮してきましたが、当団体の理念でもある「誰もが自分らしく安心して暮らす」ための地域づくりをさらに進めていくためにはどうしたら良いか、また、生活クラブ千葉グループ4団体の統一方針としている「街の縁側づくり」をどのように進めていくか、その一つの手法としての“コミュニティカフェづくり”について学びました。

佐藤紘孝さんのプロフィール

講師の佐藤紘孝さんは「幕張」で地域子育て支援事業を展開するNPO 法人おやこカフェの代表、3児のパパです。2009年に活動を開始、2010年に法人格を取得、2011年には空き家をリノベーションして「建築事務所×おやこカフェ」をスタートしました。2016年から千葉市の事業に参画し「週一からはじめるコミュニティカフェ作り講座」を開講し、2か月で25人が受講。講座開催数は約90回を超えた実績があります。



コミュニティカフェとは

コミュニティカフェとは「地域住民が自発的に集まり、飲食だけでなくワークショップなどを通して同じ趣味や目的を共有できる」場です。そして、参加者一人ひとりや、私たちが日々暮らす地域が抱える問題点を解決するためには、そういう「居場所」が必要だと話します。

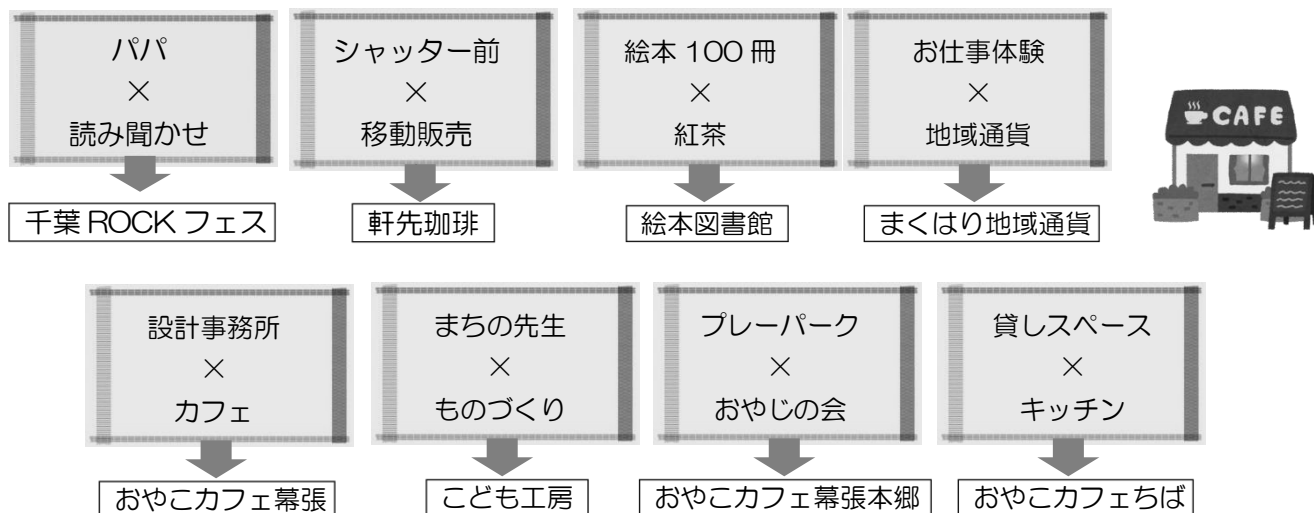
「街の縁側」ってこんなところ

- ◆誰もが気軽に行ける
- ◆いつの間にか友達ができる
- ◆悩みを気軽に話せる
- ◆誰もが主役
- ◆いつの間にかそれぞれに役割がある
- ◆できることで繋がりがあう…ところ



コミュニティカフェは身近で多様な組み合わせから生まれる

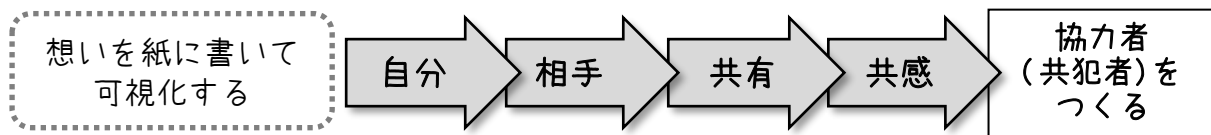
佐藤さんがこれまで手掛けてきたコミュニティカフェをご紹介します。ひとつとして同じスタイルはありません。空いた場所を有効活用してつくる。そこに来る人は、そこにいる「ひと」に会いに来ます。



場所があれば、やりたいことをさまざま組み合わせて、実現できるということです。パパが絵本の読み聞かせをして大人気だったり、地域通貨を作って子どもがお仕事体験できたり、珈琲を飲みながら本が読めたり…そして、その場には必ず人と人との出会いがあります。1人ではなく2人で、2人ではなく3人で…と仲間（佐藤さんは“共犯者”と呼ぶ）を増やせるのです。

一緒に活動する仲間(共犯者)を巻き込む

講演の中で全員参加のワークショップがありました。グループに分かれ、黄と青の色紙を3枚ずつ持ち、黄色には得意なこと(できること)、青には苦手なこと(してほしいこと)をそれぞれ3つずつ書き、グループごとに発表しました。掃除が苦手だが人を褒めるのが得意、早起きは苦手だがプリン作りが得意、会計が苦手だが外遊びが得意…などなど。想いやできることを可視化することで共有しやすくなる。想いを共有し、共感することで、共犯者を作る。このことが一緒に活動してくれる人を巻き込む方法である、ということでした。



「軒先珈琲」のススメ



佐藤さんは、何から始めてよいかわからない人のために『週一からはじめるコミュニティカフェづくり講座』を開催しています。また、営業許可の取り方がわからない人には「移動販売」と「珈琲講座」で気軽に開業できる『軒先珈琲』を勧めます。地域の空き店舗でシャッターが閉まっている日に、お店の軒先をお借りして地域でスタートできます。

資金がない人には「移動式屋台」を作り、得意分野がない人には「本」を使って訪れる人の趣味嗜好を共有するという方法があります。それが、『軒先珈琲×まちライブラリー』。このように気軽に開業し、気軽に立ち寄れる場ができ、その地域が活性化し、「ひととひと」がつながることで「暮らしやすく子育てしやすいまちづくり」になります。



- 会場には佐藤さんの講座を受け「千草台みかん図書館」をオープンした前野由美さんが来場されていて、カフェの様子を話して頂きました。普段は介護用品のお店を経営する場所で、「週一カフェ」を開催しています。ちなみに、認知症対策のイメージ色オレンジと「民間」図書館をかけて命名したそうです。
- 会場からの質問「始めるにはどのくらいの覚悟が必要か？」には「短いスパンで決めてよい。辞める覚悟を持ってやる」とのこと。すぐにできそうな気がしてきました。パラソルひとつで、空き家で、軒先で…と気張らずに話す佐藤さんから、始めてみる勇気と手法を学びました。

講演に参加し、これからの地域づくりの展開に活かしたいと思いました。

(文責：ハ街センター 地域コーディネーター 富永ゆみ)

第9回通常総会報告

特定非営利活動法人 VAIC コミュニティケア研究所では 11 名の来賓を迎え、以下のように開催しました。

〈開催日時〉 2017 年 6 月 17 日(土) 15:30～17:00

〈開催場所〉 生活クラブいなげビレッジ虹と風
地域活動スペース虹 A・B
(千葉市稲毛区園生町 1107 番 7)

〈総正会員数〉 17 名

〈出席数〉 出席 15 名
委任状出席 1 名 (オブザーバー 11 名)

〈審議事項〉

- 第 1 号議案 2016 年度事業・決算報告に関する件
- 第 2 号議案 第三次中期計画に関する件
- 第 3 号議案 2017 年度事業計画に関する件
- 第 4 号議案 役員報酬限度額に関する件
- 第 5 号議案 定款変更に関する件
- 第 6 号議案 役員の補充選出に関する件

⇒第 1 号議案から第 6 号議案まで

いずれも賛成 16 反対 0 で可決しました。



新理事長挨拶

今年度の総会で理事長になりました岩上章子(いわがみしょうこ)です。佐々部前理事長よりバトンを引き継ぎました。まだまだ不慣れで勉強中ですが、VAIC-CCI が地域に信頼され根付いていくようとりくんでまいります。今後ともよろしくお願いいたします。

私たちは、日々のとりくみの中で、何らかの不安や困難をかかえる方と接しています。それらの方々の背景には、高齢や子育てや障害、孤立や生活困窮などがあり、いくつかの原因が複雑にからみあっていることも少なくありません。一方で社会の財源不足、人材不足は深刻です。今後は、地域の人々自身が課題解決にとりくむことが期待され、また分野を問わず受け止めることができる支援の窓口が求められています。「街の縁側」は、気軽に相談でき、それぞれのできることで支えあう、誰でも行ける地域の居場所と考え、今後創出にチャレンジします。

VAIC-CCI は「つなぐ・つながる」をキーワードに、地域づくりと人材の創出と組織化にとりくみます。

ほぼ毎日 C's cafe に来てはコーヒーをおいしそうに飲んで 1 時間ほどで帰られる 70 歳代の男性 A さん。ほぼ毎日のご来店なので、どのスタッフとも顔なじみになり、時には、「〇〇に行って来たから」とお土産をいただくことも。スタッフとの会話の中で、歩いて 10 分くらいのところにお独りでお住まいだということがありました。ある日を境にそんな A さんを全く見かけなくなりました。スタッフの間では A さんは最近どうしたのだろうと話題になっていました。住まいも名前も分からないので心配するだけで、どうすることもできませんでした。

半年くらいたったある日、久しぶりに A さんがご来店。

「Aさん、お久しぶりです♪」 「久しぶりだなあ〜、ここのコーヒーを飲むのは♪」

というスタッフとの N さんとの会話を横で聞いていた私には、

「Aさん、おかえりなさい♪」 「ただいま♪」

と言っているように聞こえました。多くを語らない A さんでしたが、入院されていたそうです。

C's cafe は、今後もお客様との出会いを大切にして居心地のよいカフェをめざします。



佐倉 発

けいこママの
アレンジレシピ！



夏の定番「そうめん」アレンジ

暑い夏。のど越しのいい「そうめん」は大活躍！でも、若干出番が多すぎて、食べ飽きてしまうなんてことも…そんなとき、こんなアレンジお試しください



※分量は 1 人分です

★韓国風そうめん★

＜材料＞ ゴマ油 小 1/2
にんにく 少々
☆ 卵黄 1 個
麵つゆ 大 3
一味唐辛子（お好みで）
白ごま・青ネギ 適量

＜作り方＞

どんぶりに、ゆでたそうめんと☆の材料を入れて混ぜ、最後に白ごま、青ネギを散らし卵黄をトッピング。混ぜ混ぜして召し上がれ。

★トマト風味爽やかなイタリアンそうめん★

＜材料＞ トマト 1 個…湯むきして、ざく切り
玉ねぎ 1/8 個…みじん切りにして水にさらす
にんにく 1/2 個…みじん切り
塩、胡椒 少々
オリーブオイル 小 1
砂糖 大 1
酢 大 1
バジル 適量（あれば）

＜作り方＞

全ての材料をボウルに混ぜ、茹でたそうめんにはトッピング。少し塩を足して、そのままソースに絡めて食べるのも美味しいですが、麵つゆをかけてもとっても合いますヨ！



先日、家族でキャンプに行きました。

夏の暑い日でしたが、キャンプ場は林の中にあり、木々の枝から伸びたたくさんの葉は強い夏の日差しを和らげてくれていました。ハンモックに揺られながら、その美しい緑越しに空を見ていると、心が洗われるようでした。涼しい風が吹き夜になってからは、みんなで花火をしました。目をキラキラさせて笑う子どもたちを見ながら、一緒に過ごせる夏がいつまでも続けばいいのになと思いました。（H.M）

スタッフの
ちょっとカフェタイム

