

彩の国福祉宣言店事業

各店舗ができるサービスで社会参加

飲食／埼玉県

①事業主体 埼玉県料飲業生活衛生同業組合

②対象地域 県下全域

③実施開始年 平成17年

埼玉県料飲業生活衛生同業組合（以下、「県料飲組合」）は、埼玉県福祉部福祉政策課の依頼を受け、「彩の国福祉宣言店」の取り組みを続けている。

「彩の国福祉宣言店」とは、誰もが利用しやすく、みんなに優しい取り組みやサービスの提供を通して、社会参加をする店舗を増やすことを目的とした事業。

例えば、①接客等に関する取り組み、②バリアフリー等に関する取り組み、③高齢者・障害者対応に関する取り組み、④子育て支援に関する取り組み、⑤その他の取り組み。

各取り組みの具体例は以下の通り。

①接客等に関する取り組み

- ・みんなにやさしい店づくりをすすめています
- ・店の周囲の清掃活動を行っています
- ・トイレを自由に使っていただけます
- ・休憩場所としてベンチがあります 等



「彩の国福祉宣言店」に配られる宣言プレート

②バリアフリー等に関する取り組み

- ・車いす対応のトイレがあります
- ・車いす使用者が買い物しやすいお店です
- ・盲導犬・聴導犬・介助犬同伴の方を歓迎します
- ・車いす使用者用駐車スペースがあります
- ・まちづくり条例の整備基準に適合しています
- ・点字メニューを用意しています
- ・障害者用駐車場マナーアップに取り組んでいます 等

③高齢者・障害者対応に関する取り組み

- ・手話のできる店員がいます
- ・手の届かない商品をおとりします
- ・買い物のお手伝いをします
- ・高齢者・障害者割引を実施しています
- ・高齢者・障害者雇用に積極的に取り組んでいます
- ・配食サービスを実施しています
- ・きざみ食を提供しています 等

④子育て支援に関する取り組み

- ・パパ・ママ応援ショップ事業協賛店です
- ・おむつを替えるスペースがあります
- ・託児スペースがあります
- ・ミルクのお湯を提供します 等

⑤その他

- ・授産製品の販売・展示をしています
- ・福祉施設でボランティアを行っています
- ・福祉体験活動に協力しています
- ・埼玉県シラコバト長寿社会福祉基金へ募金

※下記メニューは例示ですので、その他のメニューを実施する場合は、白紙の部分に自由に記入ください。	
いつでも笑顔で対応します	盲導犬・聴導犬・介助犬の同伴が可能です
店の周囲の清掃活動をしています	点字メニューを作っています
手の届かない商品をおとりします	手話のできる店員がいます
高齢者、障害者割引を充実しています	シラコバト長寿社会福祉基金の募金箱を設置しています
ホームヘルパーの資格を持った店員がいます	
高齢者や障害者の方を対象に宅配サービスを行っています	おむつをがえるスペースがあります
身体障害者等対応トイレがあります	
まちづくり条例の整備基準に適合しています	
福祉施設でボランティアを実施しています	

サービス内容を印刷したシール。該当するサービスのシールをプレート（前ページ左下）に貼る

をしています

・その他、各店舗でできる取り組み内容

このようなサービスを提供している店舗が、県料飲組合が窓口となって県の指定を受けて「彩の国福祉宣言店」となる。

指定店舗には宣言を記入したパネルを配り、店内や入り口に掲げており、パネルにサービス内容を書いた別添のシールの中から各店が行っているサービスを選んでほしい。シールに書かれているサービス以外の独自のサービスがあれば、マジックでその内容を書いてほしい。このようなパネルを掲げることで、組合員以外の店舗との差別化を図る目的もある。

県料飲組合の組合店舗は、一杯飲み屋から縄のれん、喫茶店、食堂、料亭など店舗形態が幅広い。その中には地域に根ざした飲食店が多く、店主も高齢にさしかかって同年代のお客様の溜まり場のようになっている店舗も少なくない。そんな店舗では、新しくバリアフリーにするとか、トイレを使いやすく改善するなどの大きな資金が必要なサービスは無理にしても、高齢者が食べやすく調理するといったソフト面のサービスで対応している。

一方、宴会や法事の利用も多い料亭などでは、高齢者の来店も多いことから店舗のバリアフリー化や車いすに対応した設備を整えてい

るところが増えてきている。うなぎ料理で有名な「万店^{まんだな}」や「魚庄」、国指定史跡・吉見百穴の前に店を構えるうどんの「松音屋」では、高齢者や障害者への配慮がされている。

県料飲組合の事務局では次のように話している。

「埼玉県下の料飲組合は117支部ありますが、組合員数は20年前と比較すると、半減しています。しかし、そんな状況の中でも、各市町村の社会福祉協議会などに寄付をするという形で、組合員のみなさんは高齢者や障害者への支援をしています。基本的には、無理をしないで各店舗ができることからやりましょう、というスタンスで『彩の国福祉宣言店』の事業を展開しています」

埼玉県料飲業生活衛生同業組合

電話 048・862・1637

毎日型メニュー方式給食サービス推進事業

福祉先進都市を支える、地域を思う熱い気持ち

飲食／愛知県

- ①事業主体 高浜市飲食店組合・愛知県飲食生活衛生同業組合高浜支部・高浜市社会福祉協議会・高浜市
- ②対象地域 高浜市内
- ③実施開始年 平成11年

瓦の産地として知られる愛知県高浜市は、福祉の先進都市としても知られる。早くからさまざまな福祉サービスを展開してきたが、その一つが独り暮らしの高齢者、あるいは高齢者世帯を対象にした「毎日型給食サービス」の実施だ。65歳以上の独り暮らし、あるいは夫婦2人の高齢者世帯を対象とし、市内の飲食店有志数軒の協力で行われている。

現在の形でのサービスの開始は、平成11年1月のこと。実はそれ以前にも、同市内では高齢者対象の給食サービスは実施されていた。市内の大手給食センターに依頼し、週2回配達するというものだった。しかし、メニューも選択できないことから、利用者の反応は決して芳しいものではなかった。「自分の好きなメニューも食事の大切な楽しみ」という森貞述・高浜市長の声を受け、高浜市社会福祉協議会と高浜市飲食店組合との協力のもと、「毎日型メニュー方式給食サービス」の実現に向けての模索が始まった。

同市内には約300店の飲食店がある。飲食店組合を通して参加者を募ったところ、最初の説明会には約60人が参加した。しかし、限られた予算で、配達の必要もある仕事ということで、参加できる店舗は少なく、最終的には11店舗でのスタートとなった。このあたりの事情を、当時、高浜市飲食店組合の組合長を務

めていた神谷渡・愛知県飲食生活衛生同業組合高浜支部長は次のように説明する。

「サービス提供によって利益を上げようというのではなく、あくまで地域の皆さんに貢献したいというボランティアでの活動です。採算割れはしないものの、配達にかかる手間とか夕方の休憩時間での作業になることなど負担も大きく、一度はやってもいいと手を挙げた方でも家族の同意が得られずに参加を断念したケースもありました」

それでも11店舗もの協力店が集まったことで、バラエティ豊かなメニューが利用者に提供できるようになった。各店がそれぞれ1～2種類のメニューを持ちよることで、利用者は全部で20種類ほどのメニューから選ぶことができる。メニューは、五目ご飯からうどんなどのめん類、寿司弁当、丼ものなど幅広く広がった。また、飲食店組合に加盟する店舗以外にも、鮮魚店と精肉店がそれぞれ1店ずつ事業に参加。魚弁当などを提供することになった。

費用は1食500円だが、心身の状態によって300～400円の費用で済む場合もある。利用したい人は、あらかじめ市に申請を行い、高浜市社会福祉協議会の事務所がある市の福祉施設「高浜市いきいき広場」などでチケットを購入する。提供されるのは夕食で午後3時30分から午後5時30分の間に配達される。



「地域の暮らしを支えるのが喜び」と語る神谷渡支部長

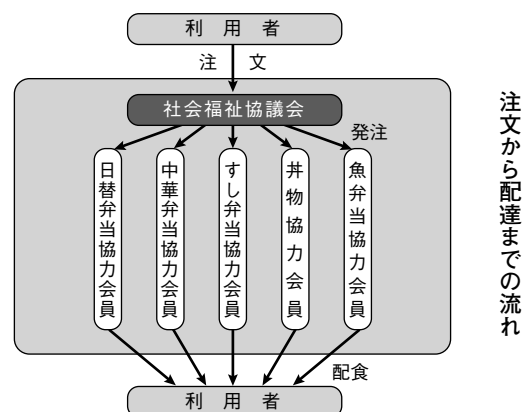
原則として、給食サービス自体は年中無休で実施されている。といって各店が年中無休でサービスを行うわけではなく、週2～3日程度の参加という店が多い。年末年始などは、参加店同士の話し合いでサービス日の分担を決めている。

注文したい利用者は、前日までに社会福祉協議会まで連絡する。社会福祉協議会では、誰が、いつ、何を注文したかをコンピューターに記録し、食が極端に偏っていないかチェックしている。チケットは1回に30枚まで販売。あまり1度に大量のチケットを販売しないのは、利用者が1か月に1度程度はチケット販売の窓口となっている社会福祉協議会に顔を出すことで、健康状態や暮らしぶりを確認したいという狙いがあるためだ。利用者は、配達された食事を受け取る際にそのチケットを渡す。

こうした具体的な方法は、同事業への参加を決めた飲食店有志が何度も話し合いを繰り返す中で決めていった。平成10年8月頃に事業についての話が始まり、その5か月ほど後の平成11年1月から事業開始。行政が勧める事業としては異例ともいえるスピードでスタートできたのも、実際の活動を担う飲食店有志の積極的な姿勢があればこそだった。

事業を進めるにあたってネックとなるのは配達の問題だった。この事業では、直接利用者の自宅まで配達するという点に大きな意味がある。配達する際に利用者と実際に会うことで、健康チェックができるからだ。しかし、事業に参加する店の中には、老夫婦でやっている店や、夫婦で運営していて配達に時間を割くわけにはいかない店もある。話し合いを進めていった結果、店同士が協力しあって進めていくということになった。

当初は約140人ほどの利用者とスタートした事業は、年を追うごとに着々と利用者を増やしていき、平成15年には約350人にまで増えていっ



た。現在は、利用者数は若干それより減りつつあるものの、1日平均約80食利用されている。

事業開始から9年経ち、11店でスタートした事業は現在9店で実施されている。

神谷支部長は現在の状況を、「店じたいを廃業したという店もあれば、やはり事業に参加することに対する家族の理解が得られないという理由で参加を辞退している店もあります。配達も現在は、宅配弁当を専業にしている店に委託し、それを補う形で社会福祉協議会の職員の方に配達していただくという形を取っています」と説明する。

サービス自体は利用者から好評なのだが、地場産業である瓦産業不振がもたらす地域経済の停滞が、事業の継続に陰を落としているのは確かなようだ。だが、老人介護事業に乗り出している地元企業が、糖尿病対応や減塩食といった治療食の供給を始めようとしているなど、事業の継続・発展に向けた明るい材料も出てきている。

「この給食事業を切実に必要としている人もたくさんいます。高齢者福祉というのは、自分たち自身の問題でもありますからね。ぜひ将来にわたって、このサービスを継続していけるようにしたい」という神谷支部長の言葉通り、地域のために働きたいという熱い気持ちが事業の継続の大きな力となっているようだ。

栄養成分表示メニューの推進

県民の健康づくりに貢献

飲食／鳥取県

- ①事業主体 鳥取県飲食生活衛生同業組合
- ②対象地域 県下全域
- ③実施開始年 平成17年

鳥取県飲食生活衛生同業組合（宍道榮一郎理事長、組合員543人）は、鳥取県の生活衛生営業振興補助事業として、(財)鳥取県生活衛生営業指導センターと協力し、飲食店におけるメニューの栄養成分表示を推進している。補助事業の目的の一つである消費者サービスの向上と県民の福祉の増進に資する事業として、平成17年からスタートしたこの事業は、高齢化が進む鳥取県において、県民の健康への意識を高める取り組みとして注目されている。

鳥取県は平成11年に「県民健康栄養調査」を実施した。その結果は「昼食を外食で済ます」と答えた人が、30代男性の40%を筆頭に、高い率であることが分かった。

そこで、同組合をはじめ、県すし商生活衛生同業組合（西山隆則理事長：組合員47人）、県社交料理生活衛生同業組合（山根光江理事長、組合員12人）、県喫茶業生活衛生同業組合（中澤寿秀理事長、組合員14人）の4組合が県の「健

康づくり計画」に協力し、総カロリーや栄養成分を表示したメニューの導入をスタートした。現在は、同組合では17店、4組合全体で79店が、栄養表示メニューを取り入れている。

メニューを見てみると、料理写真の下にエネルギー（熱量）、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量が表示されている。こうした基本データに加えて、「1日の塩分摂取の目安は10グラム」「麺類は汁を残すと塩分を控えることができる」などと、利用者に対するアドバイスも記されている。

『「栄養を考えながら外出ができる」』『料理を選ぶ際の良い目安ができた』と、お客様からの評判も良い。これからも導入する店舗が増えるように、事業を推進していきたい」と宍道榮一郎理事長は語る。

栄養表示メニューの作成の手順は、以下のとおりだ。

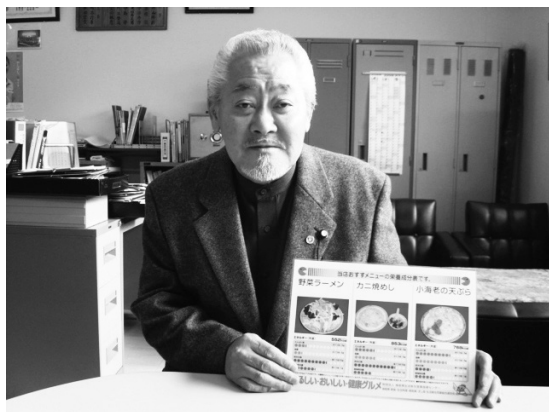
はじめに飲食店が、表示する料理のメニューを決め、食材や分量を計量記録用紙に記入する。その用紙は地域の保健所へ送られ、栄養成分が算出される。それを基に県指導センターが栄養成分表示メニューを作成、各飲食店に届ける。

「レシピなどの秘密は厳守」というガイドラインも作成されており、秘伝のレシピなどが外部に漏れる心配もないので、利用する組合員としても安心だ。

また、栄養成分表示メニューを導入した店舗には、県の作成した20世紀梨がモチーフの鳥取



栄養成分表示メニュー



ヘルシーメニューについて説明する宍道栄一郎理事長



ヘルシーメニューについて学ぶ料理技術研修の様子

県のキャラクター「トリピー」が描かれた「栄養成分表示の店」の看板を表示して、利用客に分かりやすくPRしている。

また同組合では、健康に対する知識の習得や調理技術の向上を目的に、組合員を対象に県の調理師会や栄養士会などの協力を得てヘルシーメニューなどの研修会を開催し、組合員全体の意識向上も一つの課題として取り組んでいる。

「鳥取県は高齢化率が21%と高く、高齢化対策や、県民の健康対策が急務。また、厚生労働省もメタボリック症候群対策などを重点課題にしている。そうした中で、高齢者が利用しやすい店舗作りや、健康づくりに寄与するメニュー作りなどが大切になってくる。例えば、高齢で食が細くなった方も食べやすいような

少量の定食メニューの考案など、店舗側にもまだまだ取り組めることがあると思う。今後とも組合全体でこの事業を推進していきたい」と、宍道理事長は今後の意気込みを語ってくれた。



「栄養成分表示の店」の看板を表示している店

鳥取県飲食生活衛生同業組合

電話 0857・23・3389

高齢者向けメニュー開発・高齢者用調理食材の変更

高齢者も一緒に「団らん」めざす

飲食／広島県

◇高齢者向けメニュー開発

- ①事業主体 広島県飲食業生活衛生同業組合
- ②対象地域 県下全域
- ③実施開始年 平成19年

◇高齢者用調理食材の変更

- ①事業主体 広島県飲食業生活衛生同業組合 組合員13店舗
- ②対象地域 県下全域
- ③実施開始年 平成16年

◆高齢者向けメニュー開発

広島の郷土料理といえば広島お好み焼きとカキの土手鍋が有名だが、平成19年の広島県内ではニューフェースの「広島ええじゃん鍋」が登場して、旋風を巻き起こした。

中身は広島特産のカキ・牛・豚肉と、野菜たっぷりのみそ味仕立ての鍋だ。「ええじゃん」は「いいですね」といった意味の広島弁。広島県飲食業生活衛生同業組合が「鍋の素」の開発・販売元である。

発端は平成16年10月に開催された広島市のフードフェスティバルの会場。藤田雄山知事の「広島には昔からカキの土手鍋があるが、子どもにはちょっと味が濃い。特産のカキを使ったもう少しみんなが食べやすい鍋があった方がいい」という発言だった。

これを受けて県飲食業組合が「やってみよう」と挑戦、「お年寄りも子どもも一緒につつき、一家団らんのシンボルになるような鍋」を目標に、広島に本社を置く大手ソース・調味料メーカーと協力して研究開発を進めた。

納得する製品の完成まで2年余りかかった。

新しい味の創出に知恵をしばっただけでなく、例えば魚と肉では方法が異なる臭み消しを1つの鍋でどうするかなどでも苦心した。県飲食業組合の人材を動員し、(社)広島県調理師会連合会と(社)全日本司厨士協会広島支部との協同で料亭やホテルの和洋食の達人たちの応援も頼み、試行錯誤を重ねてつくり上げた。

こうして誕生した「広島ええじゃん鍋」は、同組合の成生一専務理事兼事業部長によると「土手鍋と同じみそベースだが、味を少し薄くし、寄せ鍋と折中したような味」である。

組合が作成したレシピでは、6倍に薄めた鍋の素に、カキ・牛・豚肉、それにサトイモ・ゴボウ・ニンジン・生しいたけ・玉ネギ・白ネギ・青ネギ・ワケギ・土ショウガを入れる。地産地消、安全・安心な海の幸・山の幸を満載した料理である。

ところで鍋のシーズンは冬だ。まず製品開発にこぎつけた19年は2月いっぱい、組合傘下の飲食店35店で“お披露目”的に売り出した。

5月のフラワーフェスティバル、10月のフードフェスティバルという広島市の2大祭典でも市民や観光客に試食してもらい、アンケート調査で感想や要望を聞いた。

そして2度目のシーズンの12月から今年にかけて、全県的観光キャンペーンの「ええじゃん冬の広島県」（12月15日～3月15日）に乗って、広島のスキー、お好み焼き、温泉・宿泊、観光施設と並ぶ広島観光の目玉として、大々的



広島県の飲食業組合が開発した「広島ええじゃん鍋」



鍋の素はまだ業務用だけを供給。家庭用は次の鍋シーズンから発売

なPRを展開した。知事の提案がきっかけだったから、関係機関の後押しがある。

普及活動の反響は予想を超えた。

2度目は提供店を100店に増やしたが、問い合わせや鍋の素の購入希望が殺到。やむなく予定外だったスーパーで販売してもらうことにした。このルートから購入して鍋を提供している飲食店もかなりあったと見られる。

「組合が目標とする家族団らんのレベルの普及まで、あと1、2シーズンが勝負です」。成生専務理事はいう。まだ鍋の素は普及活動を始めたところで、業務用の1リットルのペットボトル詰めを生産している段階。平成20年の冬から4人前程度の家庭用小袋の発売を考えている。

「それが店に並び、家庭のおふくろの味として定着すれば一家団らんにつながり、素晴らしいご当地鍋になると思います。組合は収益を目的に開発したのではないから、そこまでいけばお役ご免です」と成生専務理事は語る。

そして「家庭にはおじいちゃん、おばあちゃんがいるのが一番自然です。孫の面倒を見てもらえ、いろいろな知恵を授けてくれます。仕事の忙しいお母さんは助かり、お年寄りの役割が出てきます。そんな場やツールとして『広島ええじゃん鍋』を役立ててほしい」と訴えている。

組合は万一のトラブルに備え、商標登録の申請準備を進めている。

◆高齢者用調理食材の変更

一方、広島市内で約1,000店、県下では約2,000店もある広島お好み焼き。成生専務理事の話を聞くと、高齢社会にいろいろ生かせる特性を持った外食産業のようだ。

「“一つの皿”である鉄板で一緒に食べるお好み焼きは、『鉄板団らん』といわれるコミュニケーションの場として大きな機能を持ってきた」と指摘する。また出前をする小さなお好み焼き店が、高齢化の進む地域で貴重なコミュニケーション・ネットワークの核になっている例も多いという。

食材から見ても、広島お好み焼きはキャベツやモヤシなどの野菜を多く使い、高齢者に優しいヘルシーな料理だ。しかも肉や魚介、野菜、香辛料のトッピングや増減を、自由に注文できるのが「お好み」の所以^{ゆえん}。元来、食材もシステムも高齢者にやさしい外食だったといえる。

しかし高齢社会に対する関心が高まる中、広島お好み焼き店にも新しい高齢者サービスを工夫する店が現れ始めている。

注文を受けるさい、スタッフが豚肉や卵などの食材の変更、モヤシのカットが必要かどうか聞く店が高齢のお客様の好評を得ている。成生専務理事は「もっと高齢者メニューの開発も考えていきたい」と語る。

ただ広島お好み焼きの店は零細な個人経営が多く組織的な取り組みが遅れた。2年前にやっと県飲食業組合の中にお好み焼き事業部会ができたのが現状だ。

これに対して最近の業界では、高齢者サービスを考える以前に、食材や光熱費の値上がり、店主自身の高齢化と後継者問題などの課題を抱えている店が多い。

この点、成生専務理事は「広島お好み焼きは広島の食の文化の中軸です。新しい課題に対応する組織をつくり、ガイドラインなのかマニュアルなのか、次の世代に残せる仕組みをつくるのが私たちの使命です」。そして、言葉を継いで「原爆が投下された焼け跡で生まれ、戦争体験と復興を語り継いできた鉄板団らんは何としても次の世代に残さなければならない」という言葉にも力がこもった。

広島県飲食業生活衛生同業組合

電話 082・293・7845

きたがた未来まちづくり実験（店舗バリアフリー化）

グルメロードをユニバーサルデザインに

飲食／佐賀県

- ①事業主体 佐賀県飲食業生活衛生同業組合 北方町飲食店組合
- ②対象地域 武雄市北方町内
- ③実施開始年 平成18年（実験は単年度実施）

佐賀県武雄市の北方町は2年前の合併で旧杵島郡北方町が武雄市の一部になった地区だ。人口約8,000人。中心を走る国道34号沿いにドライブインの飲食店が並び、現在、「世界のグルメロードきたがた」を売り出し中の町である。

こうした町おこしの中、地元まちづくりグループと北方町飲食店組合（34店舗、松山進組合長）は平成18年に、高齢者や障害者の立場から飲食店の利用しやすさをチェックする訪問実験を実施し、「ユニバーサルデザインの食の町」づくりの一步を踏み出した。

同町は江戸時代に長崎街道の北方宿、明治・大正以降は炭鉱の町として繁栄したが、昭和30年代末の炭鉱閉山以後、衰退した。

しかし旧長崎街道のルートを通る交通動脈の国道34号は物流・観光の通行量が多く、両側に多くのドライブイン型飲食店が立ち並んだ。

チャンポン店が多いことから「チャンポン街

道」とも呼ばれるが、ラーメン・うどん店、和食、洋食、中華、焼肉、仕出し・弁当、洋菓子、居酒屋・スナック、さらに沖縄料理やジャマイカ料理の店など36店舗が個性を競っている。

この特色を生かして北方町の食をアピールしようというのが「グルメロード」戦略だ。

平成18年度の要介護者による飲食店訪問実験は北方町商工会や住民、関係団体が参加する町おこしグループ「きたがた未来まちづくり」（会長・永原光彦北方町商工会事務局長）が提案した。

同会は定住人口の増加、住環境の整備、商店街の振興をめざして活動しており、福祉関係のメンバーの「町に飲食店がたくさんあっても、介護が必要な人はなかなか行けない」という発言を受けて活動テーマに取り上げた。

事業は『きたがた未来まちづくり』実験事業」と銘打って、グルメロードを高齢者や障害者が気楽に利用できるユニバーサルデザイン化された食の町にすることを目標とした。

1年間に12回の会議・研修、バリアフリーの先進地視察、3回の“飲食店訪問実験”、各1回の講演会と総会、2回の報告会開催はかなりハードスケジュールだった。

しかし、視察研修ではバリアフリー先進地である観光都市の大分県別府市の割烹やストア、同県宇佐市安心院町の農村民泊、安心の里交流研修センターのグリーンツーリズム学習、町の飲食店を見学・体験して、学ぶことが多かった。

店の入り口のスロープやトイレの手すり整



国道34号沿いにバラエティーに富む飲食店が建ち並ぶ武雄市北方町



要介護者の飲食店訪問実験に訪れた
店には補助いすが用意されている

備は当たり前。車いすのまま買い物ができるストアの広い通路や商品陳列、公衆電話や郵便ポストの高さにも気配りしたまちづくりなどを見て大いに感激して帰った。

事業のうち一番の目玉だった要介護者の飲食店訪問実験は、町内のチャンポン店やろばた焼き店、料亭、ジャマイカ料理の居酒屋など8店舗で3回実施。地元の特別養護老人ホームや宅老所の介護サービスを受けている高齢者や障害者が3～4グループをつくり、介護者の支援を受けながら参加した。

実験前には「バリアがあったらどどんわがまをいって下さい」と呼びかけ、終了後に利用者からアンケートを取った。

回答は、食べ物の味と実験参加については利用者全員が満足。店内に関しては、「車いすには狭いスペース」「床の段差」「使いにくいトイレ」が3大バリアだった。

実験事業は平成18年度の単年度の事業だった。松山組合長は「ハードの改善には少し時間がかかるが、突破口が必要だった」と語る。

実験をきっかけに、トイレの手すりを設置する店が出始めてきた。また永原事務局長は「家や施設に引きこもっていたお年寄りが、家族と一緒に好きなものを食べに出かけられるようになった意味は大きい」と強調する。

一方、組合内ではこの取り組みに1人の異論

もなかった。松山組合長によると、旧北方町時代から、店の利益にはならなくとも盆踊りや産業まつりの出店、老人クラブの弁当提供などで協力してきた飲食店組合の連帯がある。「ちょっと古い考えかもしれないが、北方町ではこの人間の情を大切にしていきたい」という。

同組合は平成18年に「きたがたグルメ本」も作成した。町内の飲食店マップと各店の「いちおしメニュー」を紹介する冊子で、好評だ。

武雄市はテレビドラマ「佐賀のがばいばあちゃん」のメインロケ地誘致、大分・由布院温泉、熊本・杖立温泉と武雄温泉を周遊する「三湯物語」キャンペーンなどで観光振興を図っているが、市東部の北方町への波及効果は不透明。

合併後も北方町は自助努力を求められており、永原事務局長は「長崎自動車道の武雄北方インターチェンジと国道34号を生かす流通の町にしながら、世界のグルメロードとして飲食業の繁栄を図るのが夢」という未来図を描く。

また松山組合長も、手軽に実行できて町を訪れる人々の心を和ませる「北方花いっぱい運動」などの構想を温めているようだ。

「グルメロードきたがた」のユニバーサルデザイン化構想は、これからもいろいろなアイデアで脚色されながら膨らんでいきそうである。



「きたがた未来まちづくり」実験事業の報告書④と飲食店組合の「きたがたグルメ本」

佐賀県飲食業生活衛生同業組合

電話 0952・41・1040

カラオケ室料無料提供事業など

感謝デーで客層の幅に広がり

飲食／沖縄県

◇カラオケ室料無料提供事業

①事業主体 (有) 渡嘉敷商会 (沖縄県飲食業生活衛生同業組合加盟)

②対象地域 沖縄県内

③実施開始年 平成7年

◇その他の組合加盟店による高齢者サービス事業

◆カラオケ室料無料提供事業

沖縄県飲食業生活衛生同業組合に加盟する有限会社渡嘉敷商会 (渡嘉敷元代表取締役) は、沖縄県内で7店舗の「カラオケハウスとまと」を運営している。今から12年前、「小さな子供たちからお年寄りまでカラオケを楽しめるように」と敬老の日に「感謝デー」と銘打って、65歳以上の高齢者といっしょに来店すると、室料を2時間無料にするキャンペーンを始めた。それから12年間、毎年行われるこのキャンペーンはすっかり地域に定着しており、敬老の日は数日前から予約が殺到するほどの盛況で、心待ちにしている高齢者も多い。

「私たちは常に感謝の気持ちでお客様に接し、仕事を通して地域と密着し社会貢献できる企業をめざす」との経営理念を掲げる渡嘉敷商会は、このキャンペーンをはじめ前から知的障害者施設の利用者を無料招待してカラオケを楽しんでもらう地域ボランティアを行っており、その時、利用者が生き生きとカラオケを

楽しむ姿を見て、「若者だけでなく、様々な層の人たちにカラオケを楽しんでもらうにはどうしたらいいか」と思案し、この高齢者向けのキャンペーンを思いついたのだった。

この企画は、オリジナルのポスターや新聞折込チラシなどで来店するお客様に紹介。毎年継続して実施することで口コミでも広がり、カラオケの楽しさは地域の高齢者の間にしだいに広がり、高齢者の趣味や楽しみの一つとしてすっかり定着している。さらに「カラオケは家に閉じこもりがちなお年寄りが外に出るきっかけとなり、歌うことがボケ防止や言語障害のリハビリにもなっている」という効果も加わり、誕生日に子や孫を連れて来店したり、カラオケを趣味にしているグループで来店したりと楽しみ方も様々。「子供や孫がおじいちゃん、おばあちゃんを引っ張ってくることで利用者の幅も広がる効果を生んでいる」と実感している。

「カラオケは若者向けの娯楽というイメージがあるが、そんなことはない。様々な層が楽しめる娯楽。だからこそきっかけを与えてあげることで様々な層が楽しめる。そうした環境を整えることが大切」と話す渡嘉敷社長は、歩くのが困難な人や車いす利用者などにも優しい環境を整えるため、店内やトイレに手すりやスロープを設置するほか、バリアフリーの部屋を設けるなど徐々にそうした環境を整えている。このほかにもお客様が入れ替わるごとにマイクをアルコール消毒したり、部屋内の清掃など



敬老の日感謝デーのチラシとマイクブックを手にする渡嘉敷社長 (右) と登野原店長



カラオケを楽しむ利用者たち

徹底した衛生管理はもちろん、子供連れの利用者のためのキッズルームを設けているほか、気に入った曲を書き留めるマイオリジナルソングブックを作成して提供するなど「お客様に喜んでもらう」ため様々な独自サービスを展開している。

また、一番力を入れているのが温かみのある従業員の育成だ。「常に未来志向で、3～5年先をイメージできる。目の前のことにとらわれず、将来のことをイメージして当初から経営している。常にどうすれば喜ばれるか、設備や仕組みも大切だが、一番大切なことは人づくり。温かみのある従業員育成に徹底的に取り組んでいる」と話す。

従業員のお客様に対する心配りや言葉遣いなどの温かい対応が、お客様の継続した利用につながっているようだ。各店舗の店長を中心に徹底したこうしたスタッフの育成は、バイトなど入れ替わりの多い中でも徹底されている。また、通常のメニューは味の濃いものが多いが、お客様の要望で薄味にするなど心配りも忘れない。

一日橋店の登野原輝店長は「お客様に常に喜んでもらえるよう、あったかい空間づくりを心がけている」と様々なニーズに応えており、こうした徹底した人材育成により、高齢者のお客様もスタッフと孫のように接し、お互いに「また来たよ」「元気になってた？」と声をかけ合うのだという。

渡嘉敷社長は「カラオケにきてカラオケを満喫する。とくに高齢者だからと構えるのではなく、誰であろうと来店してくれるお客様すべてに気持ちよく楽しんでもらう。そうした環境づくりにこれからも取り組んでいきたい」と抱負を語った。

◆その他の組合加盟店による高齢者サービス事業

沖縄県飲食業生活衛生同業組合に加盟する企業は、このほかにも様々な独自の取り組みで高齢者向けサービスを展開している。浅草（平良光正代表）は、平成5年から「すしの日」（11月1日）に知的障害者や福祉センターの利用者を店に招き、無料ですしを提供するサービスを行っている。平成13年からはゆっくりすしを食べてもらおうと各施設へ出張サービスですしを無料提供している。おかずの店丸盛（兼島兼盛代表）では、高齢者向けメニューを提供できるように品数を豊富にそろえている。主に野菜炒め、菜の花の和え物、大根の千切り炒め、きんぴらごぼう、大根、じゃがいも、にんじんの煮物、小芋の煮ころがし、魚のピカタ、サバの煮付け、玉子焼きなど野菜と魚を中心にしたメニューづくりを行っており、値段に応じておかずをチョイスできるサービスを提供している。

また、沖縄食堂島菜（安和朝彦代表）や沖縄そば居酒屋「大吉」（大城信子代表）は店内やトイレを車いすでも利用できるようにバリアフリー化を進めている。沖縄県飲食業生活衛生同業組合では、バリアフリー化の設備投資の際、金利が優遇される沖縄振興開発金融公庫の振興事業貸付を紹介するなど組合員に積極的にバリアフリー化を促進している。

同組合の鈴木洋一副理事長は「継続的な高齢者の普及啓発を促進するため、組合としてこれからもバリアフリー化を促進していきたい」と語った。

沖縄県飲食業生活衛生同業組合
電話 098・889・8444

カラオケハウスとまと
電話 098・854・1002