

すし栄養成分店頭表示に関する事業

カロリー管理ができる指針を提示

すし／全国

- ①事業主体 全国すし商生活衛生同業組合連合会
- ②対象地域 全国
- ③実施開始年 平成17年

食の情報が氾濫する現代。困ったことに和食の代表料理「すし」に関して、栄養価に関する評価で、多くの誤解が生じているという。

たとえば、「高カロリー食のすしは、食事制限があるのでなかなか食べられない」「コレステロールが高いすしは、生活習慣病の私には無理だ」「ダイエットには向かないから最近ではあきらめて食べる回数を減らしている」といった具合に、すしを食べたい気持ちが強くても、体のことを考えて敬遠し、なかなか口にしない傾向にあるという。しかし、全国すし商生活衛生同業組合連合会の林崎広美事務局長は「それは誤った情報だ」と強調する。

「魚食の歴史が長い日本人にとって、すしはなくてはならない料理の一つです。世界から見たとき、『日本＝すし』というイメージを持つ人も多く、日本を訪れる観光客の中には、本場ですしを食べることを楽しみにしている人もたくさんいます。また健康食としても、同様に

高い評価を得ていますが、国内的には、前述のようにすしは高カロリー、高コレステロールの代名詞のように扱われがちです。もちろん、その情報は正しいものではありません」

そこで、糖尿病を患ったり、他の生活習慣病などの持病のある人が多い高齢者や、最近話題のメタボリックシンドロームを意識してダイエットを気遣う中高年、あるいは女性にもすしが「健康食」であることをアピールし、喧伝されている間違った知識をなくそうという動きが現れた。その一つが、宮城県寿司商生活衛生同業組合からの提案で、「すし1貫あたりのカロリーが誰にでも簡単にわかるような仕組みがあれば、何カロリー食べたか自分でコントロールできるし、好みに合わせて組み合わせを考えられるのではないか」というもの。その意見をベースに検討が重ねられ、3つのツールが用意された。

第1のツールは、店頭店内掲示に用いられる、黒を基調としたシックなカロリー表示ポスターだ。さまざまな種類の握りずし、巻きずしのカロリーが明記され、さらに高カロリーのもの（赤色）、中程度のカロリーのもの（緑色）、低カロリーのもの（水色）と色分けもされ、初めて見る人にもわかりやすいつくりとなっている。

第2のツールは、「すしの栄養価」と題する消費者用リーフレット。「おすしってすごい」と題された内容は、管理栄養士が3つのポイントを挙げて、すしのどこが優れているかをわか



赤身や白身、魚卵などの種類ごとにカロリーを表示した「すしの栄養価」と題する消費者用リーフレット



すし店向けの冊子。「お客様へのアドバイスとメニュー提案のための資料集」とある

りやすく解説してある。見やすいデザインでまとめられた中身は気軽に読めて、消費者からも好評だ。「お薦めポイント1 おすしはおいしいご馳走だけじゃない。バランスの良い食事の代表メニューに！」には「おすし+1メニュー」の提案、「お薦めポイント2 自分にあった量を選べます！」には適量の食事を摂る重要性和自分で量をコントロールできるすしの利点、そして「お薦めポイント3 選び方しだいで気になる健康状態にあった食べ方が出来ます！」と、自分の健康状態を把握していれば、適切なネタを選ぶことができ、すしが有効・有益な食となる点が説かれている。

第3のツールは、消費者用リーフレットと同題の「すしの栄養価」と題する店舗用資料冊子。『お客様へのアドバイスとメニュー提案のための資料集』という副題が物語るように、栄養士からのアドバイスがふんだんに盛り込まれ、「糖尿病」「コレステロール」「痛風」など具体的な項目に沿って、バランスのよい健康的な食の提供（メニューの構成）が可能となり、従業員との会話を通じて、体調を考慮しながら自分の食べたいメニューを従業員と共に選ぶことができる——といった提案がされている。

たとえば「糖尿病のためのバランスのよい低カロリーの盛り合わせ例」を見てみよう。「まぐろ53kcal、蒸し海老45kcal、ホタテ47kcal、平目45kcal、かんぱち50kcal、かっぱ巻き半分71kcal、合計311kcal」。すし5貫、巻物1/2本

をお好みで食べられるとあれば、日ごろ厳しい食事制限を強いられている糖尿病を患う人には、「ご馳走」の代名詞であるすしを心の満足感とともにいただける。その際、すし以外におひたしやサラダ、野菜、海草などからもう一皿勧めることで栄養的にさらに効果が増し、またそうしたアドバイスを受けた消費者からの組合員への信頼は一層高まる。

巻末の「栄養価一覧」には「カロリー」「コレステロール」「食塩相当量」の項目も設けられ、消費者から尋ねられればただちに答えられる仕組みも整っている。こうした消費者とのコミュニケーションを図るツールとしてのポスターやリーフレットは着実に効果を表しつつある、というのが現場から寄せられる嬉しい意見だ。

このほか、店内のバリアフリー化の推進にも熱心に関わっている。これは、従来のすし店がもつ、敷居が高くてなかなか消費者が入ってこられないイメージの払拭を目指した取り組みだ。『気軽に誰でも安心して入れる店造りとは何か』を求めてさまざまな仕掛けが考えられ、近年では通りから店内の様子が見て取れる「シースルー」の店舗も増え、カジュアルにすしを楽しんでももらいたいという誘導例の一つといえよう。加えて最近では、障害者にとってなくてはならない介助犬の店内受け入れにも積極的だ。

「食」の満足感とは、美味しさに加え、ボリュームや価格、外観、内装、什器に至るまで多くの要素を含んだ総合的な評価である。前述の林崎事務局長は「楽しくすしを食べていただくための仕掛けを着実に積み重ね、消費者が欲するものは何かを的確につかみ、最適なサービスを提供していきたい。誰をも区別することなく、すしを楽しんでいただくための取り組みを今後も続けたい」と語った。

全国すし商生活衛生同業組合連合会

電話 03・3541・8337

ひとり暮らし老人会食事業

寿司で包む地域の心の温かみ

すし／栃木県

- ①事業主体 こぶしの会・千代鮎し
- ②対象地域 宇都宮市宝木地区
- ③実施開始年 平成10年

全国すし商生活衛生同業組合連合会（以下「全すし連」と表記）傘下の各地のすし商生活衛生同業組合では積極的に高齢者向けサービスを実施している。日本人に食べたい食品をアンケートで訊くと「すし」をあげる回答がナンバーワンで、全食品の40%を占めるという統計があるそうだ。

全すし連に加盟しているすし店は現在2万を超える。すしは今も日本食のキングの座を占めていることに変わりはない。

栃木県は全国で3番目にすしの消費が多い県である。宇都宮市の城下町であり、同時に東照宮へ向かう日光街道と東北に至る奥州街道の分岐点にあたる宿場町でもある。北関東最大の都市圏、平成19年3月31日、上河内町と河内町を合併し人口約50万人となった。周辺の町村

を含めた宇都宮経済圏では89万人という。

栃木県寿司商生活衛生同業組合（石井武雄理事長、120店舗）のメンバーで、宇都宮市宝木団地のすし店「千代鮎し」の店主・田村保之さんは個人で、すし無料提供サービスを毎年1回、10年間続けてきた。

田村さんに高齢者にすしを提供するサービスを始めた経緯を聞いた。

「千代鮎し」開店が昭和49年。10年前、市内環状線ができて人口が増えている地域である。以前、すしが全盛期時代、田村さんはすし店仲間とともに宇都宮市内の障害者関係の施設などにすしを届ける奉仕活動をやっていて大変喜ばれた。この活動は3年間ほど続いた。

ちょうどそのころ、宝木地区町内会に地域貢献団体「こぶしの会」が誕生した。この会は地元の人たちがボランティアで奉仕活動を行っており、宇都宮市社会福祉協議会の依頼で、地区に住む独り暮らしの老人を慰めようと昼食会を始めた。「ひとり暮らし老人会食事業」だ。

宝木地区には約5,000世帯があり、対象となる独り暮らしの老人は約100人。月1回、第4火曜日にコミュニティセンターで食事をサービスしている。毎回、10人から20人ほどが集まって食事を一緒にするが、「千代鮎し」のすしが食べられる月は大変な人気で、参加者が増えるという。

この昼食会で食事をつくるボラン



すしをいただいたお年寄りたちから
感謝の花束を贈られる田村さん夫妻



お年寄りに食べてもらうため、
黙々とすしを握る田村さん夫妻

ティアは30人前後いて3班に分け、月の輪番制にしているからボランティアの負担は3か月に1回ですむ。自分たちが作った料理をお重に詰め、松花堂弁当のようにして美味しいお吸い物などもつけてふるまっていた。デザートも出るフルコースである。

このことを知った田村さんがこぶしの会の例会にすしの無料提供を申し出て始まった。

年金生活の高齢者にとってはすしは高く、なかなか食べられない。田村さんが提供するすしは上ずしである。プロのすし職人が目の前で握ってくれる新鮮なおすしにお年寄りは舌鼓を打つ。

おすしを食べる前後には歌や踊り、折り紙、奇術などエンターテインメントを民生委員が交代でやってくれ、楽しい昼食の集いとなっている。すしをいただいたお年寄りたちからは感謝の花束が田村さんに贈られる。ささやかではあるが、実に心温まる和やかな地域の交流風景である。

田村さんはこのボランティア活動で平成13年8月28日、宇都宮市社会福祉協議会から表彰され、感謝状を受けた。

全すし連は毎年1回、全国大会を開いているが、2、3年前の大会で森茂雄会長が高齢者サービスなどの地域奉仕活動を奨励している

が、田村さんは10年も前から自前で奉仕活動をやってきたわけだ。

田村さんは、地域の人々に愛される店としてがんばっていきたいという思いが強い。そして激動の時代を苦勞して生きてきたお年寄りが血縁を失って孤独な老後を寂しく生きているのを見るにつけ、これを地域全体で慰め、コミュニティーの善意と感謝の気持ちで包んであげたい、と考えた。その気持ちの発露として、自前のすしを食べてもらうというアイデアを個人で実践に移してきた。

みんなが各地でそうしたボランティア活動をやれば日本はとてもしい社会になるはず、と期待している。

栃木県寿司商生活衛生同業組合

電話 028・638・7339

千代鮎し

電話 028・624・1188

福祉施設慰問、すし提供サービス

半世紀を超え、信頼を紡ぐ心意気

すし／東京都

- ①事業主体 東京都鮪商生活衛生同業組合
- ②対象地域 東京都台東区内
- ③実施開始年 昭和30年

中央区や台東区、荒川区など都内各支部で年1～2回の割合で行われる福祉施設慰問、すし提供サービスは、市区町村や地元商店街と連携を図ったり、あるいは組合独自で行う恒例行事である。自由な外出がままならない高齢者にとって、ご馳走の代名詞でもある「すし」を楽しめる日とあって、どこの支部でも多くの高齢者から心待ちにされるイベントの一つだ。

都内の各支部で福祉施設慰問、すし提供サービスが行われているが、中でも特に歴史があるのが例年「すしの日」(11月1日)を記念して行われる台東区鮪商組合連合会(森茂雄東京都鮪商組合理事長・赤羽勝会長)の催し。これは日頃お世話になっているお客様への感謝の念を表す一環として、すし職人が高齢者や障害者のいらっしゃる福祉施設へ赴き、目の前ですしを握り、堪能していただく企画。このイベントは東京都鮪商組合ができる以前から続けられ、今年(平成20年)には54回を数えるまでになり

ました」と、東京都鮪商組合の林崎広美事務局長は語る。

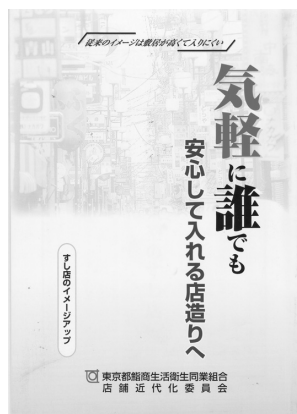
「高齢者の方にとって、すしは高価で特別なご馳走というイメージが今もあるのでは？」との問いに、「最近でこそすしはカジュアルな食べ物と捉えられるようになりましたが、ご高齢の方にとっては、すしはいまでも晴れやかな日やお客様をお招きした際、おもてなしでお出しするご馳走という記憶が、強く、深く刻まれているようです。だからこそ、すし提供サービスの日は、会場でたくさんのお仲間と一緒にいただくすしに、ひときわ強い印象を持たれるのでしょう。毎年、指折り数えてその日を待っておられることを聞かされるたびに、イベントを実行する側としても社会参加の重要かつ貴重な場と位置づけています」とも語る。

イベントを成功に導くために、関係者は多忙を縫って幾度も会合を重ね、各自何を担当するか、訪問先との打ち合わせをどのようにするかなど、綿密な事前の準備にとりかかる。

一方参加する組合員一人ひとりの負担が大きいのも現実である。予算的に厳しいことから、必然的に組合員の持ち出しも比例して多くなる傾向は否めない。技術料は当然のこと、すしそのものにかかるコストをどのように分担するかは実に難しい。1軒2,000円の協賛金を集め、さらにイベントに賛同してくださる支援者(仕入先商店など)からの援助金を合わせても、コストを勘案すると、なお厳しい。53回と回を重ねる間には、「今年はちょっと……」と



平成19年11月6日に行われた「第53回すしボランティア慰問」の記事(東京鮪商新聞から)



東京都鯨商生活衛生同業組合の店舗近代化委員会が発行した「気軽に誰でも安心して入れる店造りへ」の冊子

いう声に飲みこまれそうになったことも幾度となくあったらしいが、それを打ち破るのは、「このイベントを楽しみに待っていてくれる人がある」という事実だ。同時にそれは重く、嬉しい期待でもある。

待っていてくださる高齢者のみなさん方の顔を思い浮かべると、「じゃ、今回はうちがマグロを担当しましょう」「では、うちは白身を用意します」と、心強い声があがるのだという。

「実際のところ、何が何でも続けるという強い信念がなければ、一つのことを長年続けることはなかなかできません」と、前出の台東区鯨商組合連合会の赤羽会長は穏やかな口調で語る。

「昭和28年に開業した私は、昭和30年に開催された第1回からの参加者の1人。初めての年は、保育園に巻きずしを持って届けたんです。笑顔溢れる子どもたちの歓声に迎えられた私は、体中で喜びを表す小さな子どもたちに囲まれ、楽しく時間を過ごした記憶が鮮やかに残っていますね」と、赤羽会長は当時を回想する。こうして台東区における、半世紀を超える「福祉施設慰問、すし提供サービス」の歴史は、その幕を開けることとなった。

その後、台東区内では特別養護老人ホームの高齢者にも同様のサービスを行っていたが、国際連合が障害者権利宣言の趣旨に基づく「国際障害者年」（昭和56年）を制定したことを契機

に、同組合の福祉への取り組みはより熱心さを増し、従来のすし職人が施設へ出張する方式から、場所を決め、お客様をお招きする方式へと転換が図られた。その折、台東区役所に相談を持ちかけたところ、組合の意図する趣旨に賛同を得ることができ、行政からの協力も加わったことで、イベントは大きな変化を見せた。会合を重ねるうちに、開催場所を台東区役所10階大ホールに定めたことで、高齢者や障害者の方、またその方々の付き添いの方を含めて450～500人にも及ぶ大勢の皆さんを招くイベントが実現したのだという。

独居老人や脳梗塞などの後遺症のリハビリに日々取り組む人々を励ます意味もある、この恒例イベントを心待ちにする人々は、1年ぶりに顔を合わせた職人さんたちと気軽に声を交わす。「今年も待っていましたよ」「この会を楽しみに、一生懸命体調を整えるんです」「また皆さんとこうしてお目にかかれるのは何よりの励みですね」など、心温まる会話が随所で交わされる。

台東区長の「いただきま〜す」の挨拶を合図に、箸を持つ人、指でつまむ人とさまざま。「お代わり大歓迎ですよ。遠慮なさらず心ゆくまで召し上がってください」とたっぷり用意された700食分のすしを前に、嬉しい言葉が高齢者の笑顔を誘う。「ほんとうに美味しいですね」「これ、なんというお魚ですか？」「おすしはご馳走ですものね、ありがたいですよ」と口々に感想を述べながら、隣り合った人同士でさらに会話が弾む。その様子を見るにつけ、「先人から受け継いだこの事業を、着実に次代へと引き継がなくては」と願う赤羽会長は、参加した親方や先輩の姿にふれた若い職人たちの中から、次代を担う芽が育ち、この事業が未来へと繋がることを信じて、今年もまた「待っていましたよ」の声を励みに回を重ねていきたい、と締めくくった。

東京都鯨商生活衛生同業組合

電話 03・3541・8337

バリアフリー化推進事業

高齢者の外出機会と笑顔を支援

すし／山梨県

①事業主体 山梨県鮎商生活衛生同業組合組合員

②対象地域 県下全域

③実施開始年 平成18年

山梨県は全国の中でも高齢化率が高く、年々その現象は深刻化している。また元来、お年寄りを大切にする風土があり、山梨県鮎商生活衛生同業組合（芦澤紘理事長、組合員100人）全体に、「お年寄りの気持ちに配慮したサービス」に取り組みたいという意識が早い時期から培われてきた。

バブル期から平成14年頃までは、各支部単位で年1回、老人施設を慰問し、にぎりずしのサービスを実施していた。しかし景気衰退とともに断念を余儀なくされ、近年はバリアフリー化を掲げ、組合員個々で可能な範囲から取り組みを始めた。

山梨県のすし店は、お客様といっしょに年齢を重ね、愛されてきた地域密着型の店舗が多い。そのため、高齢化の波とともにバリアフリー化の必然性をひしひしと感じ、「おじいちゃん、おばあちゃんの喜ぶ顔がみたい」という思いが組合員全体に溢れている。「足が不自由になってきたお年寄りは、階段やお座敷だと

周りの人の手を借りなければならないので、迷惑をかけるからと負い目を感じ、気兼ねしてしまいます。何よりもその辺の気持ちを汲んで、少しでも寛いで美味しいおすしを召し上がっていただきたい。家族の方もエレベーターやいす席がないお店は、お年寄りのことを考えて敬遠します」と組合員は話す。お年寄りが閉じこもりがちにならないよう、友人や家族と楽しい時間が過ごせる場を提供したいという。

このような気概のもと、月に1度は理事が集まり、なるべく手をかけずに気軽に対応できることはないかと勉強会を重ねている。たとえば、どの店舗にもあるお座敷をお年寄りにとって楽なす席に代えられないか、座卓や座いすの高さ調節が効く家具について、メーカーの方を招いて話を聞いたり、少しずつでも出来ることを探っている。そんな状況の中、各組合員から、階段に介助用昇降機を設置した、和室をテーブル席にした、玄関に車いす用スロープを付けた、エレベーターを設置した、などの嬉しい報告が届くようになった。

店舗全体の大がかりなバリアフリー化は、資金も設備スペースも確保しなければならないため、すぐに対応できるものではない。そこで、店舗の建て替えや改修時期などの機会に、（財）山梨県生活衛生営業指導センターに相談しながら取り入れる店舗が増えてきた。

山梨市一町田中21の「ふじ寿し」（藤巻査社長）は、東京で修業を終えた息子さんが後継者として戻ってきたことをきっかけに、バリアフ



身障者専用駐車場と車いす用スロープ



ゆったりと清潔感溢れる1階女性用トイレ。車いすで利用でき、おむつ交換用ベビーベッドも完備

りー化と衛生管理しやすい厨房の改修を実施。平成18年9月、高齢者に配慮した店舗へと生まれ変わった。

同店は客席が全部で140席、50台収容できる駐車場を有していますが、改修後は身障者用駐車場からスロープで玄関に入り、そのままいす席の個室へ入ることができる洋間を設置。和の趣と洋の機能性がマッチした個室は、全10席。木の温もりを感じるテーブルといすを備え、いすは、車いすから容易に座れるよう座面が回転する。1・2階に備えた男女別のトイレも、すべて車いすで利用でき、1階の女性用トイレには、おむつ交換用のベビーベッドも完備している。車いすと介助者2人が乗れる車いす専用エレベーターも設置した。エレベーターは一般的なものではなく、岡山県の身障者専用のエレベーターメーカーに依頼し、いすも浜松の家具メーカーへ出向くなど、すべての面で妥協せず、全国各地からより良いものを探してこだわったという。

「おかげさまでイメージ以上のものができ、お客様も増えました。以前は、足の悪い年配の方を抱えて2階へ上がっていくこともありましたが、エレベーターができたことで、ご本人もこちらが気持ちになりました。いす席の個室は年配の方に人気が高く、予約が絶えません。トイレも評判が良く喜ばれています」と語る藤巻さん。トイレにベビーベッドを備え付け

たのは、子育て世代への配慮から。周りのお客様を気遣い、おむつ換えのたびに駐車場へ行って車の中で換えてくるお母さん方を見ていて、必要性を感じたという。

「何よりも年配の方が、ご家族と一緒に楽しんでいる元気な笑顔を見るのは大きな励みになります。子育て世代の方々も、これから店を支え育ててくれる大切なお客様です。バリアフリー化はまだ取り組む余地があるので、お年寄りが安心して寛げる店を今後も心がけたいと思っています」

地域密着型のすし店は、日常の食事やお客様のおもてなしのほか、結納や法事など、家族・親戚単位ですし店を利用する機会が多いため、お年寄りを中心とした幅広い世代への配慮が求められる。そんな中、山梨県が行う子育て支援策の一環として、おむつ交換用ベビーベッドの設置に補助金を出す制度ができた。組合としては、この制度を積極的に利用し、今後は高齢者へのバリアフリー化とともに促進していきたいという。

赤ちゃんや子どもの元気な声は、お年寄りを元気にする。ベビーベッドの設置を促すことで、「高齢者とそれを支える世代にも優しい店づくりを、高齢化比率の高い山梨が率先して行うことで全国へ発信し、福祉モデルになれるよう取り組んでいきたい」と、バリアフリー化を一步発展させた形で、高齢者を取り巻く今後を見つめている。



洋間の個室。手前右のようにいすの座面が回転し、車いすから容易に座ることができる

山梨県館商生活衛生同業組合

電話 055・235・3747

栄養成分表示メニューの推進事業

伝統食で県民の健康づくり

すし／鳥取県

- ①事業主体 鳥取県すし商生活衛生同業組合
- ②対象地域 県内全域
- ③実施開始年 平成17年

人口は約59万9,000人と全国最少、高齢化率も21%超と高いレベルにある鳥取県。県政レベルでは、健康や福祉に対しての施策が重点課題として進められている。

そんな中、鳥取県すし商生活衛生同業組合（西山隆則理事長、組合員47人）が進めているのが「栄養成分表示メニューの推進」だ。以前から、独自で実施していた店舗もあったが、平成17年度より、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、社交料理、喫茶業の飲食関係4生衛組合が足並みをそろえ、県民の健康づくりに一役買おうと、メニューに総カロリーや栄養成分を表示したメニューの導入を実施している。

県すし商組合では全すし連が作成する「すしの栄養価表」を県指導センターと連携して取

り組む栄養成分表示メニューとして活用している。メニューには、すし一貫の平均カロリー数、塩分相当量、コレステロール量が表示されている。また、カロリーが平均74kcalと高いものには赤色のマーク、52kcal程度と中くらいは緑色のマーク、45kcal程度と低いものには水色のマークをつけ、色別でもカロリーが分かるように、工夫されている。

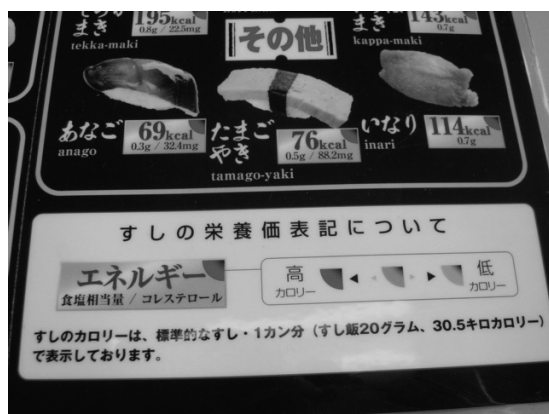
すしは日本の伝統食であり、もともとヘルシーなイメージがあるが、実際の栄養評価を見ても、シャリが主食、ネタを副菜と考えれば、野菜のおかずを加えることでバランスの良い食事になることが改めてよく分かる。また、血糖値が気になる方には「脂が乗っているネタはカロリーが高い」といったアドバイスや、コレステロールが気になる方には「魚卵や玉子はコレステロールが高い」といったアドバイスも表記されている。

また、この栄養成分表示メニューを掲げている店には、県の作成した鳥取県のキャラクター「トリピー」が描かれた「栄養成分表示の店」の看板を表示し、利用客に分かりやすくアピールしている。

「すしを毎日食べる人はいない。たまに食べるご馳走だからこそ、カロリーも気になるが、好きなものを食べたいというのも人情。だから、メニューに書くだけではなく、接客の際のアドバイスにも気を配ることが大



栄養価表を説明する西山隆則理事長



お客様向けにカロリーなどが分かりやすく表示されている印刷物



「栄養成分表示の店」の看板

切だと考えている」と語るのは西山隆則理事長だ。

西山理事長が経営する店舗では、お客様の性別や年齢によって、勧めるメニューを変えている。若い方にはボリュームのあるセットメニューのほうが好まれるが、高齢者で「おいしいものを少し食べたい」という方や、「消化の良いものを食べたい」という方には、要望に合わせたものを提供するようにしているという。長年の常連客が足を運び、板前さんとの会話などを楽しむすし店だからこそできる、細かな高齢者サービスである。

「たとえば、一貫握って出すごとに、カロリー札がたまっていって、食べたカロリーがわかるような、遊び心あるサービスができればいいのだけれど」と、お客様が楽しんで栄養価を考える方法について、西山理事長は新しいアイデアを思案中だ。

鳥取県すし商生活衛生同業組合

電話 0857・23・3389

バリアフリー事業

車いすの体験を店づくりに生かす

すし／熊本市

①事業主体 (有) 双葉寿し

②対象地域 宇城市内

③実施開始年 平成 19 年 4 月

有明海（不知火海）に面した宇城市は、不知火、松橋、小川、豊野、三角の5町が合併して平成17年に誕生したばかりの新市。双葉寿し（総本店）は、その旧不知火町柏原の国道3号線沿い、JR鹿児島線松橋駅から車で5分とかならないところにある。

店の玄関に着くと、大きな軒のひさしが目につく。車いすや身体の不自由なお客様は車の乗り降りに時間がかかるし、雨の日は大変だ。乗り入れた車がすっぽりと覆いかぶさるように設計されていて障害者へのおもいやりがうかがえる。健常者も大助かりで、これはユニバーサルデザインのミニ版といえるかも知れない。

創業は大阪。昭和38年というから半世紀近い歴史をもつ老舗である。昭和53年に、創業者で草野香津子社長のご主人の故郷、ここ不知火町に店を構えた。この4月で30周年を迎える。関西生まれの名残で京都店を残しているほか、一人前になった職人に次々に店を任せ県内に3

店ある。「うちで育った職人は早く独立させないかね。いてもらっては給料が上がるばかりで」と関西なまりの抜けない草野さんは笑う。

草野さんは、「車いすの人が『すみません』と言わなくてすむ店づくりがしたかった」という。実は10年前に足を骨折して一時、車いす生活を余儀なくされたことがある。車いすで病院通いや買い物に出かけて感じたのは、人が振り返って見る、見られているような、なにかいやな視線を感じてきた。

病院やショッピングセンターでも、狭い場所ですれ違う時に「すみません」「ごめんなさい」という気持ちになったり、言葉がついてしまう。車いすや目の不自由な人、他に障害のある人や身体の不自由な高齢者ばかり。さまざまなハンディをもつ人たちが、いつもこんな気持ちで生活を送っているのだろうかと思うとたまらなかった。草野さんの心の中にはいつもこの思いが消えなかった。

総本店は、開店以来5年ごとに改装を重ねてきたが、昨年4月の改装で、思い切ってバリアフリー化することにした。日ごろの思いもそうだったが、以前から出前先で、「店に行って食べたいけど行けない」という声をよく耳にしてきた。「行きたいけど行けないという切実な気持ちは、自分の体験から十分理解できたし、気兼ねなく入れる店にしたかった」と、草野さんは言う。

店内は、車いすで自由に動き回れる広いスペース、車いすのままテーブルにつくことので



車いすのままは入れるカウンター。
無用な「止まり木」はない



テーブルに面した床板をはずせば車いすの席になる。
上がり口の両サイドも上がりやすく2段式

きるカウンターと座敷、トイレのドアは介助がなくても簡単に出入りできるなど、「自分がその立場になった時のこと」を考えて、設計士と相談しながら草野さんが描くイメージ通りにつくられた。

店を訪れた障害者のお客様。まず車で玄関に乗りつくと、軒先のひさは出っ張りの部分が約4メートル、幅は8メートル近くある。「台風がきたら巻き上げられる」と施工者はもっと縮小するように勧めたが、「ダメ」と強引につくらせた。「大工さんは相当苦労したようです」と言う。

店に入ると、広い空間と高い天井。ちょっとしたロビー風で、10数人の立食ができるくらいの広さは十分にある。開放感があり、他のお客様に気兼ねなく店内を動き回ることができる。床はすべらないようにゴム製の特殊タイルを敷いた。草野さんがかつて体験した車いすの使用者の立場に立った気遣いがうかがわれる。

入り口からこの広いスペースをまっすぐに突き進んだところにカウンター（7席）がある。カウンターは車いすに合わせて低く設定し、腰掛けて足をかけるとまり木は車いすには邪魔だから取り外した。車いすがそのままカウンターにつけるように工夫されている。

店に入って両サイドが、高齢者にも優しい堀コタツ式の座敷。店内には、8～10人用が3室、

6人用が1室、4～6人用が2室の合わせて6室あるうち、6室が掘りごたつ式になっていて、車いすも簡単に利用できるのが特徴。車いすのお客様が家族と一緒に座敷のテーブルを囲んで食事ができればどんなに幸せか——。考えた結果が、座敷の上がり口に面したテーブルの部分の床板をはめ込み式にすることだった。普段は1人用の席だが、車いすのお客様が使う時はその席の床板をはずせば、テーブルの下は掘りごたつ式なので車いすが入り、席につくことができる。上がり口の両サイドも高齢者のことを考えて2段式にしてある。

双葉寿しご自慢のこの座敷には、有料老人ホームの人たちや、近隣の労災病院の患者さんがまとまって車で訪れるなど人気がある。座敷やカウンターにしても、もう一つの特徴は車いすのお客様は通路側に背中を向ける位置に設定してあることだ。他のお客様や周囲のことが自分の視野に入らないから、圧迫感もない。「ここがポイント」と、草野さんはソフト面でのバリアフリー化を強調する。電動式にしようかと思ったトイレのドアは、危険性を考えて木製の引き戸にした。閉まる側に向けて傾斜をつけ、開けても自然に閉まる仕組み。ドアは一枚板を組み合わせたもので中は空洞だから、軽量で当たっても衝撃は感じないほどだ。

最近では、回転すしの進出などで客層が変わってきた。子供や若者のお客様が多い。草野さんは、「逆に40歳代以上のお客さんはゆっくり落ち着きたい、とやってこられます。それに高齢社会はどんどん進み、社会の仕組みも変わってきました。これらの取り組みは、これからの時代の対抗手段ですよ」と草野さんは謙遜する。創業者のご主人は平成8年4月に逝ったが、翌年から毎年、命日の11日に市内の老人センターなど2か所を訪問し、150食のすしを贈り続けている。