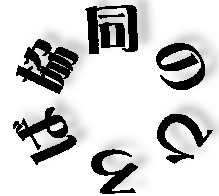


# どんな弱者でも夢をカタチに生きられる仕組みづくりへ挑戦

子育て・教育NPOがコーディネートする  
「コミュニティ・ベーカー」づくりの動きについて

山本賢司(特定非営利活動法人 文化学習協同ネットワーク事務局スタッフ)



1974年以來の地域の子育て・教育運動を土台に、1993年、不登校の子ども達の居場所として、「フリースペース コスモ」と「不登校親の会」が(任意団体として)設立されました。その後、1999年に「学び合いの居場所を協同の力で」をスローガンに、5つの事業を実施するため、現在の「特定非営利活動法人 文化学習協同ネットワーク」となりました(団体の詳細につきましては、当NPOのホームページ、<http://www.npobunka.net>をご覧ください)

5つの事業のうち、中心となるのが、「子どもと青年の学びと居場所をつくる」こと(フリースペース コスモとコミュニティスクール コスモゼミナールの運営)と、「青年の自立と社会参加へのシステムをつくる」ことです。これまで、青年の自立支援のための事業として、「はたらきかた発見講座 School to Work」(2000・2001年度、現在は日常活動として実施)や、雑誌『カンパネラ』(1999年度からvol.1~7、現在休刊中)労働体験(農作業など)などを実施してきました。

そういった事業を進めていく中で、「情報」や「セミナー」や「労働体験」だけではなく、「働きながら生きること・働くことを学べる

自前の場がほしい」という思いが膨らんできました。なんとか実現できないものか……と、スタッフの間でも議論を重ねてきましたが、なかなか具体的に動き出すまでにはいかない状況が続いていました。

しかし、「社会参加と自立支援」を必要とする状況は待ってくれません。労働市場は長期安定雇用グループとパート・アルバイトへと二極分化していく傾向を強め、労働現場は人を育てるゆとりを持ち続けられなくなってきました。一方で青年は、「なりたい自分」を描けないまま、公的支援も手薄な状態で放置され続けています。

また、当NPO固有の事情としても、「居場所の次となるステージ」づくりを急がなければならなくなっていました。安心できる居場所で自己肯定感を育て直し、対人関係にもちょっとずつ自信が持てるようになった子が、「じゃあアルバイトに挑戦」してみると、「ついていけない」と、不本意ながら早々に退散してきて(退散させられてきて)しまいます。求められるスピード、「失敗するな!」という場の圧力、「適応しなくちゃ...」と自分でかけるプレッシャー、しかし思うように動けない自分、そういったも



2月28日、第1回ワークショップ。約30名が集まる。のが、トータルとして彼ら・彼女らを仕事の現場から遠ざけてしまうのです。彼ら・彼女らが「次のステージ」を生きるためには、競争と効率が全てではない、オルタナティブな仕事の現場が必要なのです。

コスモOGのある女の子は、あるパン屋さんでイキイキと働けた理由を、「私が緊張したり、困っている姿を見て、『失敗してもいいから、どんどんやっていい』と、おじさんが言ってくれたことがありました。私は、その言葉を聞いた時から、ずいぶん気が楽になりました。今まで何をすることも無意識のうち失敗する事を考えて緊張していた自分にも気がつきました。これからは、失敗してもいいから何でもどんどんやろうと思いました」と振り返っています。

他にも色々な事情・背景はあるのですが、ともかく、「議論よりも、具体的になんとかしなければならぬ」と、昨年12月頃から、具体的にベーカリー立ち上げのための予備調査と事業計画づくりを始めました。

「パン屋」にしようと思ったのは、一つは、パン屋にはパンづくりそのもの、あるいはそのプロセスの他に、多様な仕事があると思えたからです。接客ならできるかもしれない、配達や清掃ならできるかもしれない、原材料を育てる「農」の仕事になら関わられるかもしれない(当NPOでは、数年前から野菜や小麦づくりをする農業プログラムを実施しています).....と、多様かつ「必要」な仕事があることで、入口が

広くなります。また、消費社会のマス・ビジネスではなく、コミュニティビジネスとして成立させたかったため、「食」という暮らしに欠かすことのできないテーマをもち、地域の人々と顔の見える関係をつくりたかったこともあります。単に何かを仕入れて販売するというのではなく、「ものづくり」であることの意味もあるだろうという期待もあります。

そうはいつても、「パンづくり」「パン屋さん」についても「事業の立ち上げ」についても、私たちスタッフはまったくの素人。まずは広島県に本社のある大手パンメーカーを訪問し、趣旨としては、「自立支援のためのパン屋さんを始めたいのですが、どうしたらいいですか」ということを相談させていただきました。東京にも足を運んでいただき何度も相談させていただいた中で分かったこと(?)は、「パンづくりもパン屋経営も、どちらも簡単ではない」こと、「パン屋は流行りで、店を立ち上げるまでならできらうけれど、継続させるのは難しい」こ

と、「自立支援」だから赤字覚悟ということでは続けられなくなってしまう」ことでした。だから、まずなによりも「地域の暮らしに必要なとされるパン屋さん（＝コミュニティ・ベーカリー）」として立ち上げて経営を軌道に乗せて、「そこを多様で気ままな社会参加と自己実現の場として誰にも開放していく中に、自立支援も位置づけよう」という「大きな戦略」を得ることができました。

地域の暮らしに必要なとされるパン屋さんになるためには、お店づくりの過程の段階から、どれだけ多様な人々の参加を得られるかが重要になる、それなら……ということ、月に一度、誰にも開かれた場としてワークショップを実施することになりました。

この事業に中心的に取り組んでいる当NPOスタッフの浅野由佳は、「ワークショップは、パン屋づくりの足がかりとなるもので重要な取り組みです。ただパン屋が作りたいたいのではなく、地域に求められるパン屋であり、働く人が生き生きとしている場であり、そのまわりにいろんな人が関わってくるコミュニティの場であるようにしたいのです。そのためにどうやってパン屋をつくるのか。どうやって資金を集め、立ち上げるのか。いろんな立場でものをいってもらえる場を作りたいのです」と、その重要性をまとめています。

これまで4回のワークショップを開催し、コスモの親の会や地域のお母さん達を中心に、常に20名前後の参加を得ており、勢いがあることは間違いありません。ただ、肝心要の「どんなパンをつくるのか」「どんなお店にするのか」「それをどう実現していくの

か」が、月に一度のワークショップだけでは決まってゆかないのです。多様な参加があるということは、それだけ多様な声も聞かれるということであり、逆に、大きな声にかき消されてしまう声なき声も多数あるということです。色々な人の声を大事に「私(たち)の店」と思えるものにしたい、でもどこかで決断しなければ進めない。どうすればいいのか……。

そんなジレンマに苦しみながらも、しかし、着実に前進していることもあります。あるワークショップの参加者と私たちスタッフとの間で「売り物が無いのに資金集めなんて説得力がないよね」と話したことをきっかけに、「商品開発」に取り組む自主的なグループができたのです。売り物になるレベルのパンが作れる方と料理好きのお母さん、それにフードコーディネーターやパンづくりのインストラクターを目指している若い女性が一緒に楽しみながら研究会が動いていることは、とても素敵なことだと受け止めています。

それぞれができることを持ち寄りながら「コミュニティベーカリー」という一つの作品をつくっていけるのだとすれば、いま過ごしているプロセスそのものにオルタナティブな価値があるのだろうという気もします。



3月23日「天然酵母でパンづくり」のワークショップ。



(左)5月16日のワークショップで、ワインとチーズを楽しむ。持ち寄りパンも多種多様で、食べきれないほどでした。(下)パン業界の展示会で研究。



まだ経営形態のことなどについては勉強が始まったばかりです。ワーカーズコープのようにしていくのか、あるいは違うカタチになるのか。どうなるにせよ、「私(たち)のパン屋さん」に育てていきたいと思うがゆえに、私たちスタッフも「タテの関係ではないカタチ」で関わりながら、みんなで議論し動き続けていくことが大事なのだらうと思います。

スタッフ主導で決めてしまう方が楽ですが、取り組みの意味も意義も無くなってしまいますし、なにより、「あの人(達)がいたからできた」ということでは、協同の取り組みにならないと感じるのです。コミュニティベーカリーの取り組みは、どんな弱者でも力を合わせれば出来るんだ……と広がっていく仕組みづくりへの挑戦でもあります。不登校や引きこもり経験のある青年や、その親御さんたちとも一緒になって、誰だって、どんな現実からだって幸せに生きていける道は開けるんだという具体的なカタチを示すことは、学歴社会を越えていくことにもなるのですから。

「パンがふくらむように、夢が膨らむおしゃべりを」。最初のワークショップを呼びかけたチラシにある言葉です。具体的な課題が見えてきたがゆえに夢を膨らませるだけでは進めなくなってきているのも事実です。面倒だなあと思うことも正直あります。しかし、その面倒を引き受けながらしか私たちの協同は見えてきません。

競争・効率、大量生産・大量消費・大量廃棄。そういったセカイにどうしても納得できず、私は、NPOという世界に飛び込みました。探していたコタエは、実は自分自身でつくるものなのかもしれません。コミュニティベーカリーは、その一つのコタエになってくれると信じています。

