



地域交流施設

おにぎり べんち

予 農 編

ONIGIRI BENCH

みんなで作る
新たな対話



目的なんてなくていい
行きたいから行ける、そんな場所へ

ちよ
つと
ず
つ





地域交流施設「おにぎりべんち」が竣工しました。
オープンに向けての準備がいよいよ本格化します。
ここで改めて、医療法人CLSすがはら・菅原知之専務理事が、
施設が持つ役割と、この場所への思いを語りました。

◀建設時の「おにぎりべんち」外通路。建物全体を囲うように巡らせ、回遊性を高めながら出会いや居場所を創出する。

新しい建物はどのような施設になるのか、概要を教えてください。

建物には今のところ、3つの事業拠点が入る予定です。介護、福祉、医療の相談事業を統合して運営される「総合相談支援事業所」と、就労移行サポートセンター「DISCOVERY」。そして地域交流施設「おにぎりべんち」。「おにぎりべんち」は一般開放型の、どなたでもご利用いただけるスペースです。

まず「総合相談支援事業所」についてお聞きします。CLSすがはらには現在、「あすなるの郷」（居宅介護支援）と「てとでのりぼん」（指定特定相談支援事業所・指定障害児相談支援事業所）が、それぞれ介護と福祉の相談窓口の役目を担っていますね。その窓口が新施設に移るといいますか？

そうです。でも、ただ新しい場所に移るだけでは意味がありません。新しい場所でやろうとしているのは「相談支援の統合」です。介護、福祉、そして医療が今



▲建物には「おにぎりべんち」の他にいくつかの事業拠点が入居する予定。ここは就労移行支援の現場となる「DISCOVERY」。大きな開口を設けた明るさが魅力。

よりもっと融合して、利用者さまへのサービスを一貫して提供したいと考えています。

例えば、障がい児の支援においては、障がいでだけでなく、その子が置かれている境遇や環境にも支えが必要な場合も少なくありません。単に障がいでにスポットを当てては、本当の意味で子どもたちを支えることはできないのです。

人を支えるというとき、幅広い視野を持たねばならないというのはもうずっと感じていることです。その根本にあるのは、当法人の理事長が言い続けてきた「人間を分けるな」という言葉です。

医学って、病の原因を探すために、端的に言えば人間を

臓器別、部位別に分解していくわけです。部位別に分けながら精査し、悪いところを見つけたら薬を処方する。その結果、高齢者はビニール袋いっぱいの薬を抱えることになってしまいます。今の医療は精度と効率を重視するあまり、患者を一人の人間として捉えることが二の次になりがちなシステムになってしまったと言わざるを得ません。

高齢者においても院長は『「医療』と『介護』を分けてはいけない。それは高齢者を分別することだ。全部医療でやればいい』とも言っていたんですが(笑)、それは国の制度上どうしても難しいところもあって。ただ、その思いはずっと私の根幹にあるんですね。そこで新施設では、各相談事業を統合することで、医療・介護・福祉が手をつなぎ、幅広い視野を持った支援ができる形を目指したいと思っています。



▲おにぎりの提供方法も模索中。
こんな感じだよねとアイデアを出し合う。

地域交流施設「おにぎりべんち」についてお聞きます。これも新しい取り組みとなるわけですが、今の時点でどのような使い方、使われ方を考えていますか。

「おにぎりべんち」は、地域の方々が目的もなく来ても、居心地良く過ごせる場所でありたいで

すね。「無目的な目的」を持てる場所であることが大事なんです。人が支え合うにはまず「日常的なつながり」が必要で、そのつながりは「対話」から始まります。私は目的なく来られる場所にこそ、人との対話が生まれる“余地”があると思っています。施設名にある「ベンチ」はその象徴的な存在なんです。

「無目的な目的」ですか。例えば西洋の広場や公園には、たくさんの方が何をしてもなく、のんびりと過ごしているイメージがありますね。

日本ではそうした光景はあまり見られないですね。公園に行くとすれば、子どもを遊ばせるとか、

▶有明高専・正木研究室の学生にも取り組みに協力していただいている。写真は開発中のおにぎりシート(スツール版)。造形のモチーフはおにぎり!



待ち合わせをするとか、明確な目的が前提にあることがほとんどではないでしょうか。おそらく日本人は、目的なく行動することが苦手なんだと思うんです。

前号のコラムでも書きましたが、哲学者の鷲田清一氏が、現代人は自分が起こしたアクションに何らかの反応を求める傾向が強いと述べています。「何か反応がある」ことを目的に行動する、その



▲地域交流施設「おにぎりべんち」内観。中央におにぎりを提供するカウンターを設ける。柔らかなグリーンはシンボルカラー。



▲お茶を囲んでつろぐ楽しさ。つながり方が居場所の魅力に。

最たるものがネットやゲームの世界です。そんな世界から見れば、「目的なく」とか「対話」ってきつと謎ですよね(笑)。なんのためにするのか、何をしたらどう返ってくるのか、結果や反応はすぐには表れない。それは不安だし、そんな不確定なことをやるんだったら、もっと楽しいことをしたい、意味のあることがしたいと思う人もいます。本当はそこに全ての答えが眠っているんですけどね。

そうした日本人の気質や現代の風潮の中で「目的なく行ける場所」をつくるのは、とても難し

いことです。なんらかのきっかけというか、きっかけになるものがなくて、その一つとして、食や飲み物などの提供ができればと思っています。

私は台湾の喫茶文化が非常に好きなんです。たっぷりの茶葉を用意して、何度も丁寧煎じて楽しめます。その手間暇が、時間を共にする人との対話を育てています。そうした喫茶文化は世界各国にあります。今の日本では、ほとんど見られないように思います。「おにぎりべんち」では、海外の喫茶文化のように、おにぎりやお茶などの食を介して人がつながるきっかけをつくれなかなと、今試行錯誤中です。

「おにぎりべんち」は、人の「つながり」をつくるための施設といえますね。

はい、まさにそうです。私は「つながり方」がとても大事だと思っています。医療や福祉、災害、あらゆるケースでいえることですが、何か問題や課題が起こってから関わるのではなく、そうなる前につながりができていることが大切なんじゃないでしょうか。

つながりをつくるために居場所をつくる、そこで重要になってくるのが“人をつなげる人”です。例えていうなら、喫茶店のマスターのような人。訪れる人たちの良き聞き役のような存在ですね。仮にここでワークショップのようなイベントをたくさんやるだけでは、誰かの「居場所」にはなり得ないと思うんですよ。そこにいる人との対話やその場を包む空気を、心地が良いと感じられたときに、場所は「居場所」になる。それを心に置いて、人々との関係性を軸としながら、さまざまなつながりの創出を試みていくというのが、地域交流施設「おにぎりべんち」のあるべき方向性だと思います。

最後に、この町、大牟田市全体に視点を移してみたいと思います。この町における「おにぎりべんち」の、あるいはCLSすがはらの在り方とは。

私はこの町が「一人一人の願いが叶う町」であってほしいと

◀これからどんなつながりが生まれるかわからない。関わる人、興味をもってくれる人、市民の誰もが可能性を持っている。



思っています。町づくりにおいては、経済的な発展ももちろん大事ですが、本当のゴールは、この町に住む一人一人が、自分の願いはこの地で叶うと思えるかだと考えています。それは、小さな願いでもいいんです。自分が何かをしたいと思ったときに、夢や希望を批判・否定されることなく、その人を認めてくれる町、周りのみんながあたたかく応援してくれる町であってほしい。「おにぎりべんち」はそうした思いからできた場所です。地域の一人一人の方々が夢や希望を持って生き生きと暮らせるように、寄り添って共に歩む存在でありたいと願っています。



2F

地域交流施設「おにぎりべんち」が入る新しい建屋の全体配置図。「おにぎりべんち」は既存の「てとての広場」裏に位置している。1階には他に、就労移行サポートセンター「DISCOVERY」、2階には相談支援事業所と多目的に使える空間が。



1F



老化に 負けないおにぎり

ONIGIRI RECIPE

クルミは細胞のさび付き(酸化)を抑えるポリフェノールを豊富に含んでいます。炒ることで抗酸化力がより高まることも分かっています。

老化の原因の一つに、活性酸素の増えすぎによる体の「酸化」があります。活性酸素は体に取り込んだ酸素からのほか、紫外線、喫煙、ストレスなどからも発生します。活性酸素を抑える抗酸化力を持つ栄養素(ビタミン類、ポリフェノール類、カロテノイド類など)を積極的に取り入れましょう。



【材料(4個分)】

- ・玄米ごはん (白米3/4合、玄米1/4合)・・・300g
- ・クルミ(無塩)・・・・・・・・・・20g
- ・イワシ缶(みそ煮)・・・・・・・・・・60g
- ・料理酒・・・・・・・・・・大さじ1/2
- ・塩・・・・・・・・・・少々
- ★みそ・・・・・・・・・・大さじ1と1/2
- ★砂糖・・・・・・・・・・小さじ1強
- ★みりん・・・・・・・・・・大さじ1
- ★水・・・・・・・・・・小さじ1

【作り方】

- ①クルミを適当な大きさにきざみ、フライパンで炒る
- ②★の調味料を鍋に入れて火にかけ、沸騰してきたら半量取り出す
- ③②の鍋にイワシと①を加えて混ぜ合わせる
- ④温かい玄米ごはんに③を混ぜ合わせて握る
- ⑤②で取り出した調味料を④の表面に塗り、オーブントースターなどで焦げ目が付く程度に焼く

管理栄養士が考える 『負けないおにぎり』 大切な人に握ってあげたい そんなおにぎりレシピ。