

# 「食」を通して東北とのつながりを生む 京都発、毎月11日に開催する「きっかけ食堂」

Point > 取組のポイント

[ヒト]

## 幅広い世代との 出会いに惹かれて

[着眼点]

## 日常の中に東北との 接点を設ける

[連携・協働]

## 生産者が誇りを 取り戻すきっかけに

[持続性]

## 東京、名古屋へ波及。 後輩にバトン託す

Area > エリア

広域

Player > 取組主体

きっかけ食堂

Project > 取組の内容

東北の食材を使った食堂の企画・運営

Profile > 人物

代表  
奥田晴香  
おくだ はるか



京都女子大学在学中。高校時代に初めて被災地を訪れ、被災した人たちが力強く生きる姿を目の当たりにし、「復興に協力したい」との思いを抱く。大学ゼミの先輩に誘われて参加した東北ツアーで初代メンバーの3人と出会い、2017年4月から2代目の代表を務めている。

[ヒト]

## 幅広い世代との 出会いに惹かれて

毎月11日、18時になると来店客が三々五々集まってくる。店内のカウンターを挟んでお酒や料理を提供する学生と、その向かい側にいる大人たちが会話を弾ませていた。これは、京都で毎月11日に開催されている「きっかけ食堂」だ。

食を通して、東北を知るきっかけにしてほしい。そんな願いを込めて、関西の学生が主体となって取り組んでいる「きっかけ食堂」。被災地の生産者から仕入れた魚介類や野菜、地酒などの食材を提供することで、東北に思いを馳せ、さらに現地の人たちとのつながりを生み出そうと2014年5月に始めた。

立ち上げたのは、当時、立命館大学に通っていた3人の学生だ。そして、3人が大学を卒業した後、その意思を引き継いで2017年4月から2代目代表を務めているのが、京都女子大学に通う奥田晴香さんだ。震災当時、奥田さんはまだ中学生だった。高校生のとき初めて被災地を訪れ、現地の人たちがつらい記憶を乗り越え、力強く歩む姿を目の当たりにし、

「復興に協力したい」との思いが芽生えたという。そこから、いくつかの被災地の支援活動にかかわるようになり、大学のゼミの先輩に誘われて参加した東北ツアーで、初代メンバーの3人と出会った。その縁で「きっかけ食堂」にかかわるようになった。

初代メンバーの3人は、原田奈実さん、右近華子さん、橋本峻さん。初代表の原田さんは、高校時代に震災ボランティアにかかわったことをきっかけに、「身近なところでも被災地とつながりたい」という強い思いが生まれた。現地で被災者と交流を重ねる中で、「福島が嫌われ者になった」という言葉にショックを受け、「東北の魅力や復興を語り合う場をつくりたい」と、東北の食材を使った食堂を京都に開こうと決心する。

右近さんは、原田さんの中学時代からの親友だ。原田さんに誘われてボランティアに参加し、食堂運営にも加わることにした。神戸市出身の右近さんは、1995年1月に生まれた。阪神・淡路大震災が起こった3日後のことだ。幼い頃から震災当時の様子を聞かされて育ったという。橋本さんも同様に、2人とともにボランティアに参加し、食堂の運営にもかかわるようになった。



カウンター主体の店内で、学生や大人が会話を弾ませている。

東北のことを思い出すきっかけにしてほしい。そんな願いを込めて、関西の大学生が毎月11日に京都で開催している「きっかけ食堂」。東北各地から魚介類や野菜などを仕入れ、生産者の思いやこだわりを来店者に伝えている。発祥の地・京都以外にも、卒業した先輩たちの手によって東京、名古屋でも開催するなど広がっている。



食堂を運営するのは全員が関西の大学生だ  
(前列中央が奥田さん)

この3人を中心に、徐々に人の輪が広がって行ったのだ。

現在代表を務める奥田さんは、「いろいろな東北支援活動の中でも、『きっかけ食堂』が圧倒的に楽しくて、みんな笑顔なのが印象的だった」と話す。「食を通じて、幅広い世代の人とつながっていくことにも魅力を感じ、先輩が卒業して食堂がなくなるのはもったいない」と、代表を引き継いだ。

#### [着眼点]

### 日 常の中に東北との接点を設ける

そんな「きっかけ食堂」には、毎回40～45人程度が来店する。客数は開催曜日によって多少異なるが、そのうち過半数を学生以外の大人が占める。毎月のように顔を出す人もいれば、「きっかけ食堂」のFacebookなどを見て初めて訪れる人もいる。毎月来店する参加者も少なくなく、客同士が顔馴染みになって新たな交流も生まれているという。

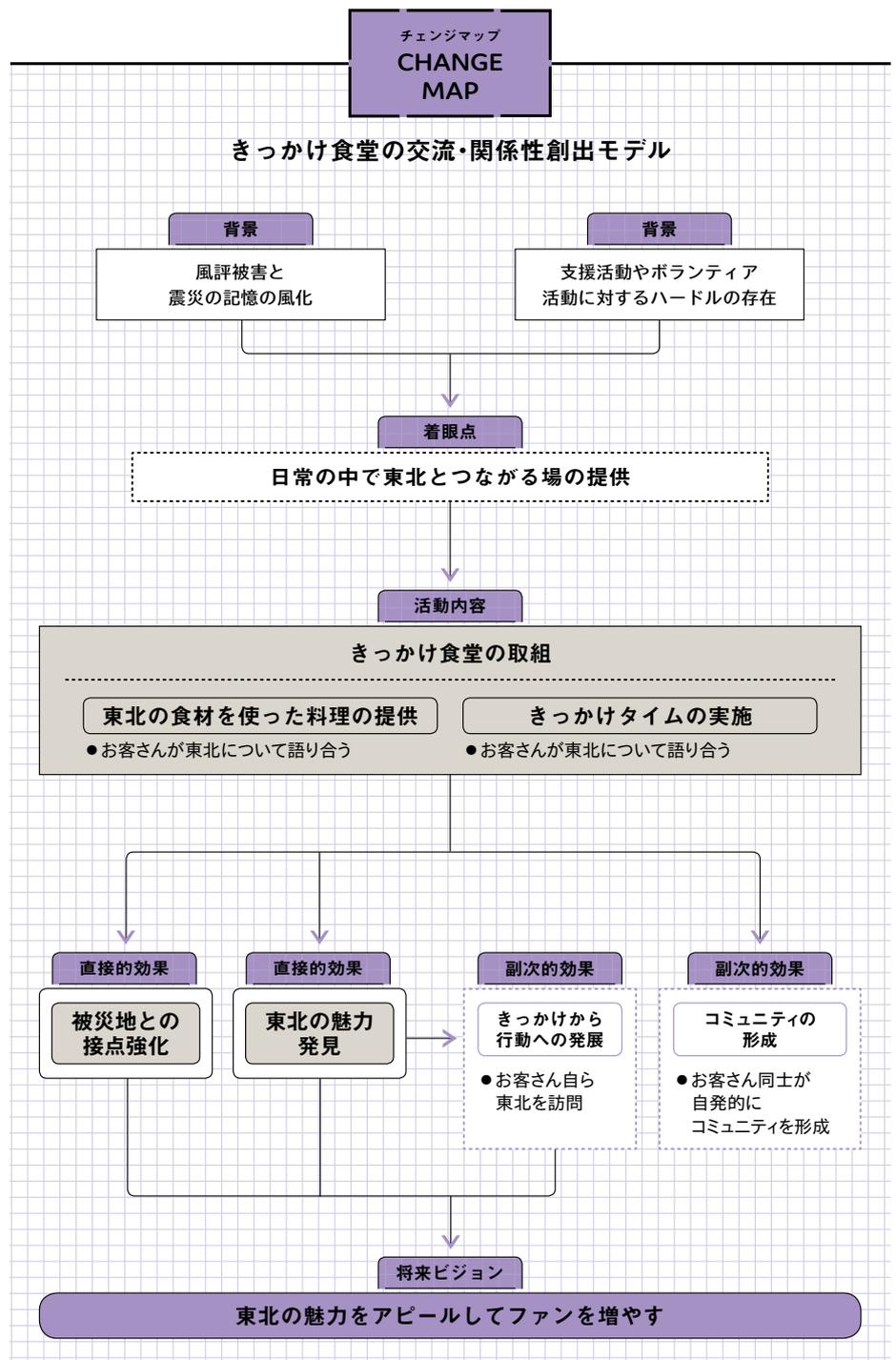
「きっかけ食堂」の特徴は、なんと言っても参加するハードルの低さにある。震災の記憶が風化しつつある中、「何かしたい」という思いがあっても、いざ支援やボランティア活動に参加するには勇気が必要だ。だが、「きっかけ食堂」なら、馴染みの飲食店に顔を出すような気軽さで、東北とつながり続けることができる。日常生活の延長線上で、東北について思いを巡らすことができるのだ。

ただ、通常の飲食店とは一味違う仕掛けもある。毎回20時11分に設けられる、

「きっかけタイム」だ。常連客の中には「この時間があるからこそ意味がある」という人もいる。一見の客もこの時間をきっかけに、スタッフやほかの客と会話を弾ませることができる。

「きっかけタイム」の仕組みはこうだ。まず、来店した客に「きっかけカード」が渡さ

れる。ここでは、「話したいこと」「東北・熊本で連想すること」を書き込む欄が設けられている。当初は「東北で連想すること」だったが、2016年に熊本地震が発生したのを機に、「熊本」を追加した。書き込む内容は自由。東北や震災の話題だけに偏らないよう、「話したいこと」の欄



も設けることにした。「東北のことを話しましょう」と限定してしまうと、現地に行ったことのない人は居心地がよくないだろうという配慮からだ。

実際、店内で交わされる話題は様々だ。社会人なら仕事の話、学生なら就職活動やアルバイトの悩みなどを語り合うこともある。初対面同士でも、カードの書き込みを見れば話の糸口をつかみやすい。カウンター主体の店のつくりも功を奏し、客は店内を自由に移動しながら、様々な話題に花を咲かせる。

「私たち運営メンバーにとっても、お客さんとの出会いはかけがえのないもの。食堂にかかわっていなければ決して出会えなかった人に、たくさん出会うことができ

た。みなさんが応援して下さることで、食堂を続けてこられた」と、奥田さんは参加者への感謝を口にする。

また、奥田さんたちは東北の生産者との顔の見える関係づくりにも尽力している。食堂を開催する日に、東北の生産者と「きっかけ食堂」をテレビ電話などでつないで、京都にいながら東北と触れ合える工夫を凝らしているのだ。

実際、東北への思いはあっても、なかなかつながりや交流を持てなかった人が、「きっかけ食堂」での出会いをきっかけに現地を訪れるケースもあるという。「マスメディアからの情報だとピンと来なくても、ここで知り合った人から直接話を聞くことで、東北に興味を持ってくれる人もいるみ

たい。わざわざ生産者さんを訪ねてくださった人もいる。お客さん同士で『一緒に行こう』という話になることもあって、とてもうれしい」（奥田さん）

#### 【連携・協働】

## 生産者が誇りを 取り戻すきっかけに

「きっかけ食堂」の運営は、学生が中心に行っている。現在は奥田さんをはじめ、ボランティア活動で知り合った仲間が声をかけ、おおむね5人体制で毎月の運営を続けている。それぞれ別々の大学に通っているため、食堂の開催日以外に月1回、顔を合わせてミーティングを行っている。食物栄養学を学ぶ仲間が「料理長」を担うなど、各メンバーの得意分野を生かしながら、無理のない範囲で楽しみながらかかわっているようだ。

食堂の舞台にしているのは、「魔法にかかった口バ」という飲食店だ。「若者と社会をつなげる」というコンセプトのもと、学生を含め、誰でも「日替わり店長」になれる店。過去5年間で約400人以上の店長が店のカウンターに立ってきたという。「きっかけ食堂」は、その店長枠を月に1回借りるかたちで運営されている。店側も、奥田さんら学生を来店客に自信を持って勧められる「認定店長」として応援している。「きっかけ食堂」にとって欠かせない支援者だ。

また、食材を提供してくれる東北の生産者も大事なパートナーだ。現在は、15軒ほどの生産者から食材を仕入れている。初代メンバーから引き継いだ生産者もいれば、現在の運営メンバーが新たに開拓した生産者もいる。運営メンバーは年に1～2回、揃って生産者に会いに行っており、それ以外でも都合のつくときに、できるだけ現地を訪れるようにしている。出かける先々で、多くの人が新たな人をつないでくれるおかげで、少しずつ輪が広がってきた。そこで受け取った生産者の思いを、毎月の「きっかけタイム」で来店客に伝えている。

「もともとは私たちが東北を応援する



上・現在は卒業メンバーが東京でも毎月開催している。  
左・メンバーは生産者に定期的な会いに行っている  
(石巻市の漁師・菅野善太郎さんを訪ねた際の様子)

食堂の大きな特色である「きっかけカード」。会話のきっかけになる。



気持ちで始めたつもりだったが、実は生産者さんに私たちが応援していただいている面もある」と奥田さん。「復興庁の『新しい東北』復興・創生顕彰に選ばれたことも最初は恐縮していたが、石巻市（宮城県）の漁師さんが『生産者にとっても誇りだ』と言ってくださったのが励みになった」という。「きっかけ食堂」は、学生と生産者双方にとって、大きな励みになっているのだ。

## 【持続性】

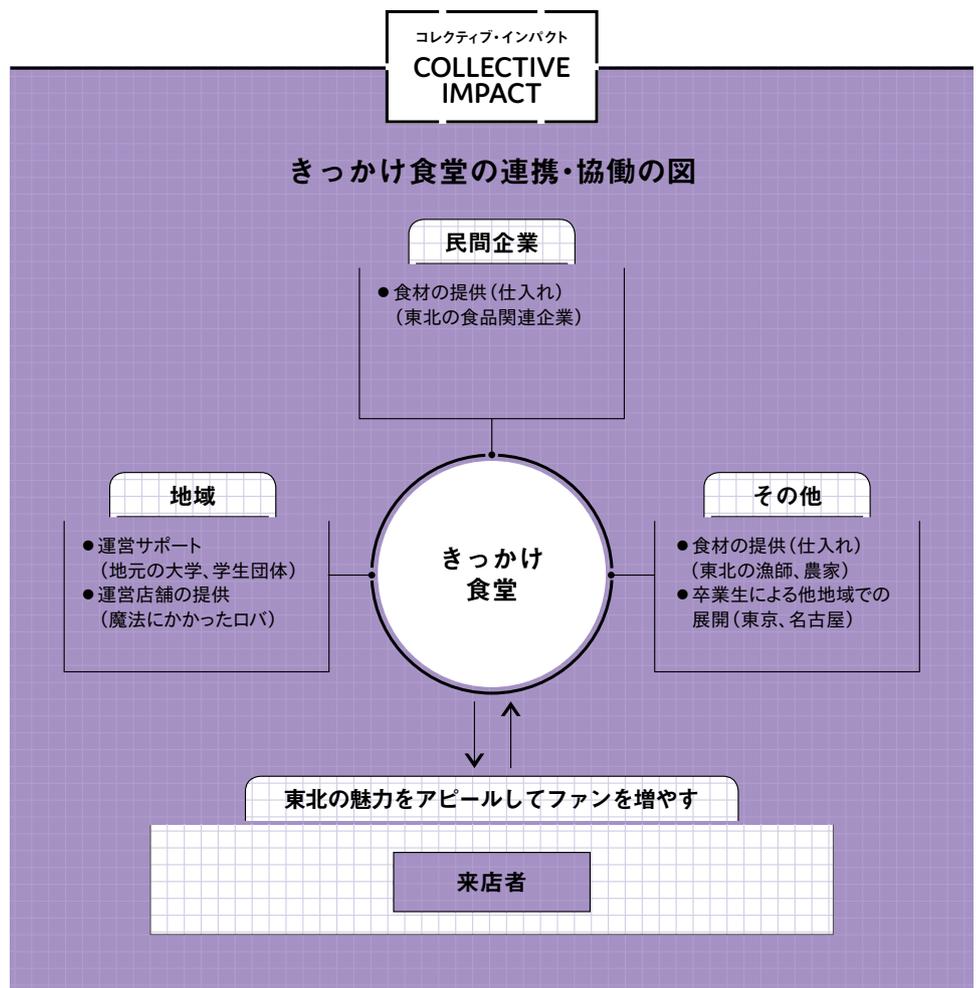
## 東京、名古屋へ波及。後輩にバトン託す

学生中心の「きっかけ食堂」ならではの課題に、事業の継続性がある。奥田さんは現在、4回生だ。この春には社会人となり、これまでのように活動を続けることは難しい。自身が初代から引き継いだように、後輩にバトンを託す時期が近づいてきている。

これからは、ますます震災の記憶が薄い若い学生が増えていく。東北から離れた関西ではなおさら、記憶を継承するのは簡単ではないだろう。そこで、奥田さんは身近な知り合いに声をかけるだけでなく、ボランティア募集サイトなども利用して、食堂運営に関心のある人を広く集めようとしている。

そうして仲間同士で力を合わせて取り組めば、決して求心力を持つリーダーがいなくても、続けていけるはずだ。「私は決してリーダーシップがあるタイプではなく、むしろ逆」と自己分析する奥田さんは、代表になったときは「人生最大のプレッシャーを感じていた」と振り返る。「でも、一緒に運営しているメンバーに助けられて、ここまで続けることができた」。そう語る奥田さんは、新たな後輩たちが仲間同士で支え合いながら、食堂を続けてくれることを期待している。

運営メンバーが卒業してしまう宿命は、決して悪いことでばかりではない。実はプロジェクト発祥の地・京都のほかに、2018年4月からは東京でも毎月11日に食堂が開かれるようになった。担ってい



るのは、東京の企業に就職した初代メンバーの原田さんと右近さんだ。さらに、不定期ながら名古屋でも開催されている。京都発の活動が、少しずつ全国に広がりを見せているのだ。

「月にたった1度の活動でも、東北から離れたところでも、無理なくマイペースにできることがある」。この実感を得た奥田さんは、卒業後も食堂の運営以外に、何

らかのかたちで東北を知ってもらおう活動ができないか模索しているという。活動のかたちやかかわり方は変わっても、被災地への思いや人とのつながりは変わることはない。奥田さんをはじめとする「きっかけ食堂」にかかわったメンバーは、それぞれが置かれた場所と東北をつなぐ取り組みを、これからも続けていくつもりだ。

### 本事例の問い合わせ先



#### きっかけ食堂

所在地 > 〒602-8374 京都府京都市上京区一条通御前西入ル西町90（誰でも店長になれる日替わり店長の店「魔法にかかったロバ」）

H P > <https://kikkake-syokudo.org>

主な事業内容 > 東北の食材を使った食堂の企画・運営