



特集

地域と歩む 若者の一歩

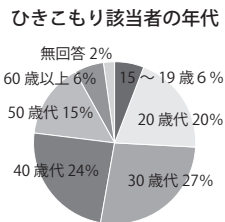
若者の自立と
地域の支援を考える——

11月上旬の金曜日、肌寒い外の歓楽街を抜け、雑居ビルの2階へ上ると、店は満席の客でにぎわっていました。

ここは「会員制居酒屋 結」の店内。まだ一度も働いたことがなかったり、社会への一歩を踏み出せなかったりする若者の実践的なトレーニングの場として、NPO法人With優が運営する居酒屋です。オープンから6年を迎え、今年10月末時点の会員は4400人を突破。さらに、この居酒屋から40人を超える若者が社会へ巣立っていました。

ひきこもり、不登校、ニート……。社会が大きく変化している中で、たくさんの若者が今の世の中に悩みや生きづらさを抱えています。山形県が民生委員・児童委員を対象に実施した調査では、県内で少なくとも1607人がひきこもり状態にあることが分かりました（平成25年調査）。

この特集では、地域との関わりの中で、自立に向けて一歩ずつ成長する若者取材しました。一人一人の若者が自分らしく生きていくために、どのような支援が今、求められているのでしょうか。私たちができる若者支援のあり方や、地域の新たな居場所について考えました。



時間を掛けて進めた一歩 出会いが自分の「居場所」に

With 優との出会いは7年前になります。当時18歳の私の自宅に、市の職員と一緒に代表の白石祥^{しらいしよしかず}和さんが訪ねてきました。私は定時制高校に通う2年生の時に両親を亡くしていたため、生活が困窮していました。生活費を稼ごうと働き口を探しては断られるなど、社会の中に生きづらさを感じ、人との関わりを持てずにいた頃でした。そんな時に紹介されたWith 優。最初は白石さんのことも信頼できず、話すことさえできませんでした。しばらくは距離を置き、関わりを持てずに過ごしましたが、週1回の面談だけは続けていました。そして3年前、初めて雪かきの仕事に参加してみました。そこに来た人と共同で作業する雪かきは、With 優を信頼していく最初のきっかけになったと思います。

それからWith 優の「何でも屋さん事業」で行われる高齢者宅の片付けや草むしりなど、声を掛けられた時には毎回参加するようになりました。その間もスタッフとの面談も重ね、「会員制居酒屋 結」でトレーニングを始めたのは昨年の5月からです。

最初の仕事は、開店前のフロア掃除でした。当初接客ができなかった私は、この仕事を3か月間続けました。居酒屋で働く他のスタッフとも話ができず、唯一話せたのは白石さんだけです。しかし、白石さんから「他の人とも話さないだね」と言われ、勇気を出して話し掛けてみると、自分が思っていたよりも話せることが分かりました。今では他のスタッフやお客様ともコミュニケーションを取りながら働いています。

結での就労のトレーニングを経て、この秋に就職が決まりました。結から学んだことは多く、簡単な料理などもできるようになりました。家族のためにも、私が自立しなければいけないと思っています。私にとって結は「居場所」だと感じさせてくれた唯一の場所です。相談ごとがあれば白石さんやWith 優の仲間を頼ります。私のように居場所を必要としている人、また、私たちの活動を応援したい人など、たくさんの人に結に来てほしいと思います。



みなみ たかひろ
南 孝宏 さん

【Profile】

「会員制居酒屋 結」で働く25歳。接客のほか、清掃や厨房での調理もこなす。今は徒歩で職場に通うが、いつか車の免許を取るという夢もある。



市内の大学生のグループでにぎわう店内

若者支援の相談窓口

【ひきこもりや心の相談に関すること】

- ・ 県精神保健福祉センター ☎ 023-631-7141
- ・ 置賜保健所 ☎ 22-3015

【若年無業者などの就労に関すること】

- ・ 置賜若者サポートステーション ☎ 33-9137

【若者相談支援拠点】

- ・ NPO 法人 With 優 ☎ 33-9137 (6ページ)
- ・ NPO 法人から・ころセンター ☎ 21-6436 (4ページ)

【若者活躍の支援に関すること】

- ・ 市役所総合政策課若者支援担当 ☎ 22-5111



米沢の煎餅文化を継承した若者

地域の味を守る

謙信せんべい



皆さんは「謙信せんべい」を知っていますか？半世紀以上にわたり市民に親しまれてきた煎餅ですが、製造元が廃業し、一時は途絶えようとしていました。しかし、ひきこもりや障がいのある若者がその味を継承し、新たな形で売り出されています。煎餅作りに励む若者を追いました。

米沢に残る煎餅文化を残したい

煎餅の甘い香りが一面に漂う場内で、この日は20代〜40代の若者8人が焼きや袋詰めなどの工程に別れ、黙々と作業に当たっていました。

ここは2年前まで操業していたマルサ製菓（大字花沢）の工場です。昭和22年に創業したマルサ製菓は、うこぎやピーナッツの入った煎餅などを長年製造してきました。特に卵がたくさん入ってサクリとした食感の「謙信せんべい」は、昭和40年代に誕生。昔ながらの味わいで、半世紀以上にわたり市民に親しまれてきました。2代目の佐藤

邦宏さんと妻の八重子さんがこの味を守り続けてきましたが、邦宏さんが病気を患ったことをきっかけに、事業の継続を断念しました。

その知らせを聞き、地域の文化としての味を残したいと申し出たのが、から・ころセンターで代表を務める伊藤正俊さんです。「真面目で丁寧で、コツコツこなすことが得意な子が多いという利用者の特性を、煎餅作りの工程に活かせると考えました」と伊藤さんは話します。佐藤さんもその話を受け「米沢に残る煎餅文化を残したいという思いがあり、本当にうれしかったです」と、若者に煎餅作りを教えることに決めました。

NPO 法人 から・ころセンター (東2丁目8-116 ☎ 21-6436 <http://npo-karakoro.com>)

[居場所 (からん・ころんの広場)]

木曜日を除く平日 / 13時～17時30分 / 500円 (B型利用者は無料)

[定例家族会]

毎月第3日曜日 / 11時～15時 / 会員無料、一般500円

[就労継続支援B型事業所]

- ・ワークから・ころ (軽作業、ポスティング、部品組立、農作業など)
- ・キッチンから・ころ (ウェイター、高齢者宅の弁当配達事業など)
- ・アクティブから・ころ (謙信せんべいの製造販売)

[相談、訪問事業]

1回1,000円 (初回のみ3,000円) ※訪問相談の場合、交通費別途



多様な生き方と現実を見つめ、 丁寧に1人の人間と向き合う

から・ころセンターが目指しているのは、誰もが希望を持って生きることができる暖かい地域です。ひきこもりや障がいのある若者の自立・社会参加を目標とし、「ワークから・ころ」や「キッチンから・ころ」で様々な活動を行っています。

ところで、皆さんはひきこもりの現実を知っていますか？ 私たちの調査では、彼らの年齢が年々上昇しており（今年では34.4歳）、ひきこもり平均年数は約10年という結果でした。彼らを支える家族の年齢も年を追うごとに高くなっており、現在は60代後半の人が最も多くなっています。そのような中、彼らは就労に対して非常に高いハードルを感じる一方で、就労にとってもこだわっている現実があります。

そこで、私たちは多様な生き方と現実を見つめることの提案をしています。ひきこもりの状態を丁寧に見るため、本人・家族・支援員など繰り返し面談します。また、仲間作りなどの居場所になる「からん・ころん広場」を提供したり、悩んでいる家族をサポートする「家族会」を開催したりしています。適切な支援をすることで、彼らは徐々にアルバイトやボランティア活動に興味を示すようになります。

就労支援は一人一人を違う存在として認めることを大切にしています。ここでは3つの作業所を有しており、チラシ折りや部品組立、ポスティングなどを行う「ワークから・ころ」、テクノセンター内でのレストラン事業や高齢者宅の弁当配達事業を行う「キッチンから・ころ」、そして謙信せんべいを製造販売する「アクティブから・ころ」があります。多くの地域の皆さんの協力を得ながら、それぞれの人に合った多様な仕事を提供しています。

私は娘が学校に行けなくなったことをきっかけにこの活動を始めました。「から・ころ」の由来も、一人一人の体と心という思いが込められています。決して就労ありきの支援ではありません。丁寧に1人の人間と向き合い、体験や経験の積み重ねを通し、若者の成長を一歩ずつ応援したいと思います。人生はいつでも、リ・スタートできるのであります。



から・ころセンター 代表
伊藤 正俊 さん

[Profile]

妻と息子夫婦、孫の6人暮らし。牛乳などを宅配する青空みるくセンターを経営していたが、4年前に息子に事業を継承。全国ひきこもり家族会連合会の代表も務める。



【写真解説】

①煎餅作りに励む若者。②袋詰め作業は妻八重子さんが教える。③夫邦宏さんが見守る中、毘龍の焼印を押す若者。④時を刻んだ台に焼き上がったばかりの煎餅が次々と並んだ。



二人三脚の煎餅作り 全ての工程を若者が担う

昨年1月、若者と佐藤さん夫婦による二人三脚の煎餅作りが始まりました。小麦粉に卵と砂糖を混ぜた生地を鉄板の上に流し入れ、上ぶたをして焼き上がると焼印を押します。佐藤さんは若者をそつと見守ります。「手焼き煎餅は感覚の世界。気温や湿度によって変わる微妙な焼き具合を教えてください」。この日は3つの焼き器を使い、600枚ほどの煎餅を焼き上げました。働き始めて1年になる20歳の若者は「1枚1枚の生地量を均一にすることが難しい

です」と話し、真剣な眼差しで生地を流し入れていました。現在、基本となる卵味のほか、ピーナッツやアーモンド、味噌味など6種類ほどあるという「謙信せんべい」。包装もオリジナルのキャラクターをデザインし、手作業で袋詰めしています。さらに、から・ころセンターでは、工場長も若者が担い、自分たちで全ての工程を行うようにしています。工場長の28歳の男性は言います。「一人一人が作業しやすいように指示を出すのが自分の役割です。掃除も分担して毎日行っています。みんな協力して、地域の味を守っていききたいです」。

若者の手で守り続けられる味

佐藤さんはそんな若者の姿を見て、期待を寄せます。「夏の猛暑の時期も、みんな毎日来て一生懸命焼いてくれました。多くの皆さんにこの味を知ってもらい、さらに美味しいと言ってもらえるよう、私も体が続く限り、教えていきたいと思っています」。

「謙信せんべい」は道の駅米沢などで購入できるほか、12月から市内スーパーで販売が決まりました。丹精込めて焼き上がる「謙信せんべい」。そのほのかに甘く懐かしい味は、今日も若者の手によって守り続けられています。



1

米沢に新たな居場所を作る若者——

地域の誰もが集える場を ハルニレのもとへ



12月19日(木)、アクティー米沢にNPO法人With優が運営する広場カフェ「ハルニレ」がオープンします。店が目指すのは、地域のどんな人も生き抜ける社会。特集の最後に、開店準備に励む若者取材し、これからの地域の居場所について考えました。

地域の誰もが足を運べる
場所を作りたい

木々の温もりがあふれる店で、若者や彼らを支えるスタッフが打ち合わせを重ねていました。木製の卵が敷き詰められたプールからは、スタッフの子どもの笑い声も聞こえてきます。

12月19日(木)にオープンする広場カフェ「ハルニレ」。このカフェは前出の「居酒屋結」を運営している、NPO法人With優が新たに就労のトレーニングをする拠点として整備しているものです。代表の白石祥和さんに話を聞きました。「居酒屋だと自動車免許を持たなかったり、服薬が必要な若者はトレーニングができないこともありました。そこで、若者の送迎なども可能な日中に毎日トレーニングができる場所を作る必要性を考えていました」。

さらに、このカフェをトレーニングする場だけに留まらず、地域の子どもから高齢者まで誰もが足を運べる所にしたいと白石さんは話します。「これまで多くの人に接する中で、若者だけでなくひとり親や生活に困る人などが相談できる場も少ないと感じていました。カフェにはキッズスペースを設け、子どもを連れた親も、スタッフと気軽に話ができるようにしました。また、社会福祉協議会とも連携し、生活困窮者への支援事業も行っています」。

NPO法人 With優 (赤芝町川添 1884 ☎ 33-9137 <http://www.with-yu.net>)

【フリースクール】

平日／9時～17時／費用は要問合せ

【置賜若者サポートステーション】

月曜日～土曜日／9時～17時※相談は予約制／相談無料

【カフェレストラン】

毎週土曜日※冬期間(12月～5月)休業／11時～15時

【会員制居酒屋 結 (中央1丁目1-16 ☎ 070-6616-1825)】

火曜日～土曜日／17時30分～23時

【広場カフェ ハルニレ (アクティー米沢内)】

月曜日～土曜日※火曜日定休／11時～16時※ランチは11時～14時



地域の中に居場所と出番を 若者の未来は地域で支える

地域のどんな子どもも大人も自分らしく生き生きと幸せに生きていけるような社会を作るため12年前にWith優を設立しました。

私は大学卒業後、命に関わる仕事がしたいと一度は消防士を目指しました。しかし、思うように就職できず大きな挫折を味わっていた時に、同級生の自死に直面しました。彼の父親と話す中で、自分がしたいことを見つめ直し、地域の子どもや若者を支援することを一生の仕事にしようとフリースクールの設立を決意しました。開設に向けて賛同者を募るため、市内7,000軒の家々を訪問し、25歳の時に11人の会員とともにWith優を結成しました。最初は生徒が1人しかおらず、私もアルバイトを掛け持ちして運営してきました。現在は県内唯一のフリースクールとして、市内外の若者が通い、高卒認定試験や大学受験まで対応した支援を行っています。

With優では現在、フリースクールのほか就労や復学支援を行う「置賜若者サポートステーション」、フリースクール生徒が地域と繋がる「カフェレストラン」、就労のトレーニングを行う「会員制居酒屋結」を運営しています。そして、12月に新たなトレーニング拠点、広場カフェ「ハルニレ」がオープンします。全事業で現在約160人ほどの若者と関わっています。また、100を超える企業や団体と連携し、寄付をいただいたり就労体験を行ったりしています。

子どもの数は減少していても、今の学校や社会の中で生きにくさを抱えた若者は依然として減りません。一度は社会に出ても馴染めずに戻ってくる若者も多くいます。そのような中で、若者が地域の中に居場所と役割を持てるのが大切だと考えています。地域住民との繋がりを通し、若者を地域で支え合い、補い合えるような社会を目指しています。

私自身、この米沢の人とまちが大好きです。そして、多くの若者にもこの地域に生まれて良かった、ここで挑戦できて良かったと思ってもらいたい。地域の若者の未来は地域の人で支える。若者の一歩を支えるために、これからも挑戦し続けます。



With優 代表
白石 祥和 さん

[Profile]

両親、妻、子の6人暮らし。趣味は山菜採り、温泉、旅行、筋トレ、企画書作り。これまで1,500万円超の寄付や2億円超の助成などを獲得し若者を支える事業を展開する。



4



2



3

【写真解説】①キッズスペースには木製の卵プールや木のおもちゃがある。②盛付の相談をする栗野さん。③チャリティショップで商品載せる台も組み立てた。④オリジナルの木製コイン。自分が応援したい団体に募金できるという。

幅広い年代の様々な環境で暮らす全ての人を笑顔にしたい

取材に訪れた日は、10人ほどが定食のメニューを試食しました。「百花、よそつてみて」「から揚げは4個ぐらいかな」。With優に通い始めて4年目になる栗野百花さんは、スタッフと相談しながら盛り付けていました。

また、この日は木製台の組立も行われました。スタッフの青木英典さんは言います。「店内にはチャリティショップを設置します。生活に必要な未使用品を皆さんに提供してもらい、必要なら安く買ってもらうようにしたいと

思います」。さらに、青木さんは話します。「カフェでは地域の寄付文化も醸成したいと考えています。5000円分の飲食などをすると、皆さんに木製のコインを1枚渡します。皆さんはそれを、自分が応援したいと思う地域づくり団体の募金箱に入れることで、10円が寄付できる仕組みです」。

栗野さんも台を一緒に組み立てます。「私は以前、『居酒屋結』でトレーニングしていました。ここは居酒屋と違い幅広い年代の様々な環境で暮らす人が集まります。多くの人に会えることが楽しみです。ここに来る全ての人が笑顔になるよう、がんばりたいです」。

地域の誰もが支え合おう

最後に、白石さんは地域のどんな人にもこのカフェを積極的に利用してほしいと話します。「店名になったハルニレの木は、窪田地区にあった樹齢260年の大木を遊具として加工しました。花言葉は信頼。ハルニレのもとで、地域の誰もが支え合える場所を目指していきたいと思います」。

自立を目指す若者の手によってオープンを迎える広場カフェ「ハルニレ」。米沢の新たな居場所を目指し、地域の中で一歩ずつ成長する若者の挑戦が始まります。