

団体名		特定非営利活動法人 国際福祉グルメ・マイキッチン (東京都中野区) http://www.my-kitchen.jp/	
団体の概要	活動開始年	西暦 1983年 12月 活動開始 西暦 2001年 5月 特定非営利活動法人格取得	
	メンバー	人数	<役員数> 6名 <事務局スタッフ数> 2名(有給2名;事業を拡大したため有給スタッフを確保) <その他スタッフ> 13名(調理補助、配達員)
		構成	<事務局> 総務1名、経理1名 <ファクトリー> 栄養士1名、調理補助4名、配達員9名
	予算規模	平成13年度概算 ・収入 ￥29,689,000 ・支出 ￥29,689,000	
団体の目的		高齢者や生活習慣病者等、ローカロリー食を必要とする人達に対し、配食サービス等に関する事業を行うと共に、知的障害者について、それらの人々の社会生活を行う上での援助をすることを以って、社会全体の利益増進に寄与することを目的とする。	

活動の概要

中野区および隣接する区に在住する高齢者、生活習慣病者、嚥下困難者、障害者等に、ローカロリー食を1日2回配食するサービスを実施している。東京都高齢者研究・福祉振興財団の助成を受け、1食500円でサービスを提供してきたが、この資金支援は平成14年度をもって終了する。

配達については、地域の知的障害者施設入所更生施設の入所者が、地域活動の一環として、施設職員とともに担当している。

配食サービスの利用者は、国際福祉グルメ・マイキッチンの利用会員となってサービスの提供を受ける。利用会員のうち、1/3は中野区からの紹介(区の高齢者関係の相談窓口によせられたニーズを紹介)、1/3は団体が行うポスティング(チラシ配布)をみて問い合わせがあったもの、1/3は口コミでの紹介で利用に至っている。ポスティングには、社会福祉・医療事業団の支援によって購入した印刷機が役に立っている。

ボランティア活動を立ち上げた経緯

1983年に国際福祉グルメ・マイキッチンの代表(栄養士)が、障害をもつ人、もたない人、在日外国人などが一緒に料理をつくることによって交流を深めることを目的に、料理教室を開催するボランティア団体「ふれあいグルメの会」を立ち上げた。そのなかから、配食サービスへのニーズをみつけ、対応していった。

1991年、中野区から、区内の知的障害者の作業所への配食サービス事業の委託を受け、この委託事業を行うために別途有限会社マイキッチンを設立した。その後、ふれあいグルメの会本体は、知的障害者の雇用に力を入れながら(ハローワーク新宿支部から表彰され

た、区内の在宅の高齢者や障害者を対象に毎日の食事サービスを開始した。1995年からは、区内の知的障害者入所更生施設が自身の地域活動の一環として、ふれあいグルメの会の配食部門に参加し、現在に至っている。

2001年、ニーズが高くなってきたローカロリー食を届ける活動を継続して行っていくため、NPO法人を取得し、「特定非営利活動法人国際福祉グルメ・マイキッチン」と名称を改めた。現在では、地域の養護学級や区役所から職場実習生を受け入れている。

地域のニーズを把握するための工夫

国際福祉グルメ・マイキッチンの代表者は栄養士であり、生活習慣病が増加するなかで、退院後の患者のためにローカロリー食のニーズがあると考えていた。また、高齢者や障害者にもニーズが高いと考えていた。このため、区内の病院・診療所、介護保険のケアマネジャーやホームヘルパーに活動内容の情報提供を行うとともに、コミュニティ施設等にチラシをおかせてもらうなどの工夫をして利用者を探している。

最近では、特別食（嚥下困難者向けペースト食等）への問い合わせや、生活習慣病患者以外から健康食に対する問い合わせが多くなっており、これらのニーズが高まっていることがわかった。

活動を行う上での困難点や課題、工夫

東京都高齢者研究・福祉振興財団からの資金支援が平成14年度をもって終了する。このため、現在原価分だけの1食500円で提供できているローカロリー食の価格を維持することが難しくなる見込みである。他の機関から資金支援を受けることができるように働きかけを行うとともに、値上げを視野に入れた検討を行っている。

利用者が増加しており、配食を担当しているメンバーの負担が重くなってきた。現在では、知的障害者入所更生施設の職員と入所者が協力してくれていることで助かっている。

また、配食時に利用者宅を訪問するという活動の特性を活かして、利用者の安否確認を行うようにしている。配食時に訪問した際に自宅で倒れている高齢者を発見し速やかに病院に搬送したことがあり、消防署から表彰を受けた。

(団体代表者によるレポート、団体代表者へのヒアリング調査、団体資料より作成)



<メンバーの皆さん(左)、ローカロリー食の例(右)>
<http://www.my-kitchen.jp/>

<事例のポイント> 地域のニーズに対応した柔軟な活動

栄養士である代表が 20 年前に障害者や外国人を対象にした料理教室を開催するボランティア活動を開始して以来、活動のなかから、配食サービスへのニーズや、ローカロリー食へのニーズをみつけていった。新しい課題やニーズが見つかるたびに、そのニーズに対応した活動を増やしていったり、行政の委託事業を受けるために有限会社を設立するなど新しい活動に見合う組織形態を模索してきていることが特徴である。また、最近では、配食時に利用者宅を定期的に訪問するという特徴を活かして、利用者の安否確認も行っている。この事例が示すように、ボランティア団体は、立ち上げ時の状態のままに活動を展開するのではなく、活動を継続するうちに、活動内容やその器である組織形態を変化させていくことがある。

<事例のポイント> 知的障害者も活動メンバーとして参加

国際福祉グルメ・マイキッチンでは、活動当初から一貫して、障害者に協力してもらうことを心がけている。障害者を援助される対象としてのみ捉えるのではなく、一緒にボランティア活動を行える対等なメンバーであると考えている。また、活動の実践を通じて、障害者が生活する力をつけてほしいとも考えている。

現在では、区の知的障害者入所更生施設と連携し、入所者 1 人に施設職員 1 人がジョブコーチとしてついて、施設の車を使ってローカロリー食の配達を行っている。この配達員である知的障害者に若干の報酬が支払われているが、施設としては、知的障害者が地域に馴染むための活動の一環として評価しているようである。

<事例のポイント> 社会的支援を利用して活動を立ち上げ、現在は自立を模索

活動の立ち上げ当初から配食サービスへの資金支援を得てきたが、今年度をもってその支援が終了することから、他の社会資源への支援依頼の働きかけや、サービス料金の値上げの検討を行っている。このように、立ち上げ時に活用した社会的支援は期間限定であることが多く、その後いかに自立していくかが大きなポイントとなっている。社会的支援を受けた段階から、支援終了後の自立方策を考えておくことが必要となる。

<事例のポイント> 外部からの評価が団体を元気にする

この団体は、これまでに、知的障害者の雇用促進が評価されてハローワーク新宿支部から表彰されたり、自宅で倒れていた高齢者を発見して消防署から表彰を受けたりしている。このような外部からの評価が、地域での団体の知名度や信用度をアップさせるとともに、団体メンバーが自分達の活動に自信をもつことに役立っている。