

## 牧野本町商店街（大阪府枚方市）

### 1. 取り組みの概要

NPO 法人「ふれあいネットひらかた」が、商店街の空き店舗を利用して「食育ステーションまきの」を開設し、小学生が商店街で買い物した材料を使って料理するキッズ・キッチンや、商店街の店主を講師に招いて行う大人向けの料理教室（そば屋の店主による手打ちそば体験教室）など、商店街の特長を最大限活用した食育活動を行っている。こうした活動により、地域の住民にとって商店街が身近な存在になり、以前は中高年や高齢者が買い物客の中心であった商店街にも、若い主婦や小学生が買い物する姿を見かけるようになってきている。

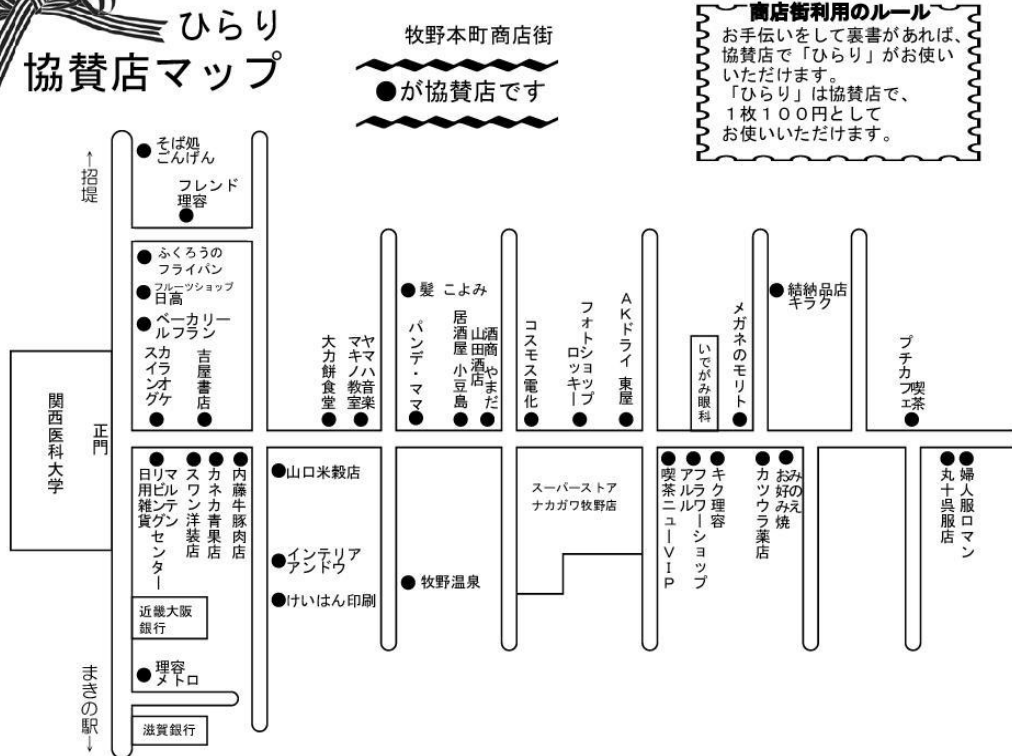
### 2. 商店街概要

商店街名	牧野本町商店街
所在地	大阪府枚方市牧野本町
組合（会員）数	53 店舗
URL	—

商店街の様子



## 枚方本町商店街の地図



(出所) 地域通貨ひらり協賛店マップ。

### 3. 取り組みに至る経緯・背景

牧野本町商店街は50年以上続く商店街であるが、近年、郊外に大型スーパーが進出するなか、店舗数は減少し、徐々に活気が失われてきた。各商店では跡継ぎがないため、店主の高齢化とともに店じまいするケースも多くなっており、商店街にもいくつかの空き店舗が出始めていた。駅から少し離れたこの商店街は、周辺が住宅地であり、マンションや市営住宅もあることから、若い世帯も多く住んでいる。しかし、商店街に来るお客さんは中高年やお年寄りが多く、子ども連れのお母さんや小中学生の姿を見かけることもほとんどなくなっていた。

こうしたなか、2005年9月、NPO法人「ふれあいネットひらかた」により、商店街の空き店舗を利用した「食育ステーションまきの」が開設されることになる。「ふれあいネットひらかた」の前身となるグループでは、以前は米粉パンの製造・販売のみを行っていた。しかし、パン販売だけでなく、「地域に何か役立つことをしたい」「子育てをするお母さんの支援をしたい」という漠然とした思いを持っていたという。子育て支援といっても、一

時保育、託児所、親子の集いの場、保育園の送り迎えなど、さまざまなアプローチがある。周りのお母さんの声を聞いてみると、「子どもが野菜を食べてくれない」「偏食がはげしい」「遊びながら食べる」などの声が多かったため、まずは親子のための料理教室などを中心とした取り組みを行うことになった。この一環として、商店街と連携した「小学生のキッズ・キッチン」や「商店街の店主による体験料理教室」などの取り組みが始まった。

#### 4. 取り組み内容

##### (1) 「食育ステーションまきの」の立ち上げ・運営

運営母体のNPO法人「ふれあいネットひらかた」は、代表を含め、管理栄養士、栄養士、食育研究者などである主婦5人がかかわっており、そのうち、主に代表と2名のスタッフが「食育ステーションまきの」の運営を担当し、残りの2名と代表とで米粉パン専門店「パン・デ・ママ」を経営している。

「食育ステーションまきの」が料理教室などを始めるにあたって、「資金」と「場所」の確保が最大の課題であった。枚方市の産業振興課に相談にいったところ、商店街の空き店舗の改修や賃料等に対して大阪府や枚方市から2分の1の助成金が出ることや、助成金を得るにはNPO法人格を取得したほうがよいこと等を親切に教えてくれたという。次に、中間支援団体「ひらかたNPOセンター」に相談すると、申請方法等まで丁寧に教えてくれて、2005年6月にふれあいネットひらかたを設立することができた。

活動場所となる店舗については、近所のいくつかの商店街等を探しているなかで、牧野本町商店街のなかに、1階と2階が空き店舗になっている現在の建物を見つけ、店舗の大きさもちょうど良かったことからさっそく契約した。2005年9月の開設当初は、1階を「パン・デ・ママ」、2階を「食育ステーションまきの」としていただが、1階の隣の店舗が店を閉めたことから、2008年8月に「食育ステーションまきの」をその場所に移している。これを期に、部屋の中央には収納式踏み台付きの大きな調理台を知り合いの大工さんに頼んで工夫して作ってもらったほか、火を使わないIHコンロ（2台）や子ども用に低い流し台の設備を新設するとともに、子ども用に小さい調理器具や食器等も整えることで、3歳の子どもから大人まで安全に楽しく過ごせる空間とした。また、閉店した店舗が美容室だったこともあり、道路に面したガラス張りの壁を通して、外からでも中の子どもたちの活動の様子が良く見える。これも、商店街の賑わいに一役かっているという。

2005年の「食育ステーションまきの」設立時には、代表の自己資金が必要になったものの、その後は、「ふれあいネットひらかた」全体としての自主事業収入のほか、大阪府や枚方市の各種助成金を活用している。しかし、それらのみでは事業の運営・展開のためには、資金が足りないため、民間企業による助成事業にも積極的に提案し、そこで獲得した助成金を活用している。

「食育ステーションまきの」外観



「食育ステーション牧野」内観



## (2) 小学生のキッズ・キッチン

小学生のキッズ・キッチンは、従来の料理教室とは大きく異なる。子どもたちが予算内で献立作りを行い、必要な食材の種類や量を計算するところから始まる。そして、安全のためスタッフ同伴のもと、子どもたちが財布とエコバックを持ってすぐそばの商店街のお肉屋さんや八百屋さん、スーパーなどに食材の買い物に出かける。こうしてはじめて料理作りに入れ、作った料理をみんなで食べて、後片付けまで行う。

対象は小学校の1年生から6年生までで、月1回土曜と日曜、夏・冬・春休みは10時から15時まで、料理教室のほか宿題等をして過ごしている。定員は各回10名までで1回2000円（材料費込み）となっている。土日曜や夏休みは遠方（京都市、吹田市、寝屋川市など）からの参加もある。

参加した子どもたちにとっては、物事の段取りの基礎やマナーなどを学び、自信や達成感を得ることができる。また、小さい頃から自分たちで料理することで、好き嫌いがなくなり、嫌いだった野菜も食べられるようになる子も多く、家でも料理のみならず、掃除や洗濯などまでも手伝ってくれるという。

一方、商店街のお店も、子どもたちが買い物に行くと、とても喜んで子どもたちに声をかけてくれる。「今日は学校で何をしたの?」「この玉ねぎは淡路島から来たのよ。」など、普段商店街では目にしない子どもたちとの会話で、商店街の通りやお店の中も賑やかになる。

## (3) 商店街の店主による体験料理教室

商店街の店長さんを1日講師として招いて、調理実習形式での体験料理教室を行っている。10講座程度をまとめて企画・広報し、1講座単位で参加者を募集している（花屋さんなど、食関係以外の講座も行っている）。

牧野本町商店街には、お肉屋さん、八百屋さん、洋食屋さん、そば屋さんなど、おいしいこだわりのものがいっぱいあり、その道のプロが揃っている。八百さんは旬の野菜を教えてくれし、洋食屋さんはおいしいハンバーグやグラタンを出しているし、花屋さんは

花のことは何でも知っている。それを地域の人々に知ってもらおうと、商店街とタイアップした体験教室をはじめることにしたという。

実際、体験教室の募集を開始してみると、すぐに定員一杯になった。参加した住民からも、「商店街にそのようなお店があったことを知る良い機会になった」「今度はお店に行ってみたい」「お店の方と顔見知りになれた」などの声も聞かれるという。

この取り組みを行うにあたっては、商店街の各商店にも協力してもらうことになるため、事前に商店街振興組合の理事会で取組内容等を説明している。この商店街は、若い人が率先して取り組むものについてはいくらかでも協力するといったスタンスの方が多いため、快く承認してもらえたという。そのうえで、協力してくれる商店の店主の方には、1件1件協力をお願いに回ったほか、広報活動としては、チラシを地域の家々にポスティングしたり、「食育ステーションまきの」に来ている人に配布したりしている。

## 5. 取り組みによる成果

### (1) 成果

小学生のキッズ・キッチンの際に子どもが商店街での買い物を経験したり、商店街の店主による体験料理教室ではお母さん自身が店長さんなどと顔見知りになったり、商品やこだわりのサービスも知ることができたりすることで、地域の住民にとって、「商店街が身近な存在になった」ことが大きい。結果として、以前は中高年や高齢者が買い物客の中心であった商店街にも、徐々に若い主婦が買い物をするようになってきている。

また、小学生が商店街で買い物をする機会ができたことで、商店街の雰囲気も変わったという。さらに、これまで郊外のスーパーなどで買い物をしてきたお母さんたちにとっても、商店街での買い物ではお店の人と自然に会話が生まれる。これもスーパーなどにはない商店街の魅力であり、今回の取り組みはさまざまな形で地域住民と商店街との交流を生み出している。

### (2) 成功のポイントや工夫

このような成果をもたらしたポイントや取り組み上の工夫として、以下の点をあげることができる。

- ・ NPO による食育を柱にした取り組みにおいて、商店街の特長を最大限活用したこと（キッズ・キッチンでは商店街で買い物すること／料理教室では商店街の店主を講師にすること等）。
- ・ 他地域での取り組みを積極的に参考にして、良い部分はまずは真似て、アレンジして発展させること（小学生のキッズ・キッチンは大井銀座商店街の「みんなの食育ステーション in 大井町」も参考にしている／商店街の店主による体験料理教室は、寝屋川市の大利商店街での店長さんによる買い物客へのカルチャー教室をヒントにして

いる)。

- ・ 商店街振興組合の理事も勤める「ふれあいネットひらかた」代表が中心となって、商店街を初め、行政や支援機関、民間企業、農家、小学校・幼稚園・保育園など、さまざまな人たちに積極的にアプローチし、つながりを持ちながら取り組んでいるとともに、優れたスタッフがともにがんばることで、互いにモチベーションを高められていること。
- ・ 行政のみならず、民間企業の支援事業に助成金も最大限活用し、活動資金を確保していること。
- ・ 行政が取り組みを応援してくれて、情報提供や相談対応を含め、さまざまな形で協力してくれていること。
- ・ 商店街のなかで新しい取り組みを行う際には、その都度、商店街振興組合の理事会に掛けるなど、十分な根回しを行っていること。

## 6. 課題と今後の展望

### (1) 子どもが主役の商店街イベントの実施

昔に比べると、商店街の人通りは格段に少ない。実際、商店街の各店舗も、店頭販売での売上は減少し、その分を配達による売上を増やしてカバーしている。酒屋さん、お米屋さん、豆腐屋さんも、一日中配達に追われており、「パン・デ・ママ」でも店舗での売上は2万5千円程度であり、レストラン3軒、保育園2箇所、老人ホーム1箇所のほか、市役所への配達販売の方が多くなっている。

日頃から商店街に人を呼び込む仕掛けが必要である。そこで、今度は、商店街のなかで、月に1回、「子どもが主役」の子ども祭りを開催してみたいと考えている。周辺の住宅地には、若い世帯も多く住んでいて、子どもたちもたくさんいる。商店街に子どもが集まれば、お母さんやお父さん、そして、おじちゃんやおばあちゃんも集まる。

最近の子どもは、自分でものを売る体験をほとんどしたことがない。商店街の各店舗で、「1日子ども店長」のようなことができる面白いと考えている。「ものをつくる人がいて、売る人がいて、買う人がいて、お父さんやお母さんが食事を作ってくれて、自分の口に入る。物事は回っている」といったことを体感することで、商店街の役割も自然と体感できると考えている。NPO法人「ふれあいネットひらかた」では既に、小学生を持つ親子を対象に実施する「親子で学ぶ農業体験教室」(里山100選にも選ばれた「穂谷」地区で6~11月の期間中に連続5回1セットで開催)の一環で、そこで収穫した野菜を中学校のフェスティバルで販売する活動も行っている。

特に、どの世代にもアピールできる「食」を組み合わせられると良いため、「小学生によるキッズ・キッチン」でつくった料理を商店街のなかで振舞う「こどもレストラン」を考えている。中学生や高校生によるレストランといった取り組みは既にあるが、小学生によ

るレストランはまだ聞いたことがなく、「小学生によるキッズ・キッチン」に通っている子どもたちなら、それができるといふ。これができれば、とても面白い取り組みであり、子どもの教育にもなるし、世代を超えた地域の交流にもなるし、商店街の活性化にも繋がると考えている。

### (2) 商店街全体としてのコミュニティ・スペースの拡充

今後、商店街が地域コミュニティ機能を果たしていくには、商店街のなかに地域の人々が集まれる場所が必要である。

例えば、商店街振興組合でコミュニティ・スペースの設置費用等を負担し、利用者や参加者から費用を徴収して運営費にあてることも考えられるという。また、もともと商店街は、便利な場所にあるのだから、街かどデイハウスなどを商店街のなかに取り込み、商店街と一緒に各種イベントをしたり、お昼の会食サービスを提供したりすることも良いのではないかと考えている。

### (3) 商店街経営者の若返り

商店街全体で見れば、店主の高齢化が大きな問題となっている。30歳代後半の若い店主もいるものの、平均年齢は60歳を超えている。

現実問題として、別の人材が既存のお店の商売を継ぐことは難しいかもしれないが、この商店街では同業種の店舗が入ってくることを拒む風土はないという。これからは、商店街に若い世代がどんどん入ってきて、商店街全体を盛り上げていけなければならない、そうしないと商店街に未来はないと感じている。