第1回　グローカル人材フォーラム
第1部　佛教大学　学生発表

ソーシャルビジネスの参与観察
～「かめおか四季菜」はどこへ向かうのか～

佛教大学社会学部公共政策学科4回生
松木　優美

2014. 2.28(金)

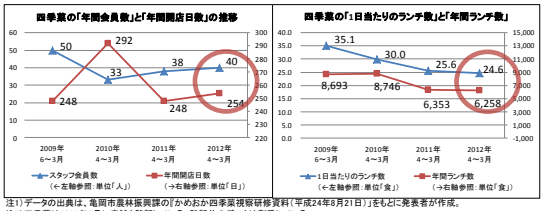
目　次

1. 四季菜の紹介
2. 四季菜の現状
3. 四季菜の意義
4. ワンデイシェフシステムの詳細
5. 分析計画と調査概要
6. 参与観察の結果① 四季菜の魅力
7. 参与観察の結果② 四季菜の課題
8. 比較研究①　八島いっぷく亭の紹介
9. 比較研究②　課題が生まれる原因
10. 「お店の中」の解決策
11. 「お店の外」は難しい
12. 行政支援の現状
13. 自立と協力のバランス
14. 四季菜のこれから
15. 私が学んだこと
16. 授業に対して思うこと
17. 主要参考文献・URL
18. 御礼

1．四季菜の概要

●日替わりシェフレストラン「かめおか四季菜」
→**地域の住民が日替わりでシェフを務める**レストラン。
→**地産地消を経営理念**とする。
→京都府亀岡市にある／JR亀岡駅のすぐ近く
→**座席数は「40席程度（ソファー席は概算）」**
→営業時間：AM11：30～PM2：00　／　定休日：月・火

2．四季菜の現状

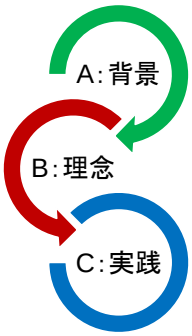


注1）データの出典は、亀岡市農林振興課の『かめおか四季菜視察研修資料（平成24年8月21日）』をもとに発表者が作成。
注2）四季菜は2009年6月に店舗を移転している。移転前のデータは割愛している。
注3）2011年より、週休2日体制になる。

＜最新のデータ（**2012年**）＞
- **スタッフ数（登録者）**　／**40名**（市民シェフ・市民コーディネーター、市民アシスタント）
- **年間開店日数**　／**254日**
- **ランチ数（1日平均）**　／**24.6食**
- **年間の総ランチ数**　／**6,258食**

ランチの減少傾向には歯止めが掛り、一定の提供数を維持

3．四季菜の意義



A：グローバル化による影響
→**安い輸入食品やファスト文化の拡大**
→地域の食や生活が変容
→**地域コミュニティの弱体化**

B：地域を守る2つのコンセプト
→**スローフード**：伝統的食文化と、それを支える地域コミュニティを再評価
→**地産地消**　：地域の食材を地域で消費

C：四季菜の実践
→**地元住民による「日替わりシェフ」システム**
→**地元の食材にこだわったレシピ**

4．ワンデイシェフシステムの詳細

【発祥】
2001年11月に三重県四日市市で「こらぼ屋」というコミュニティ・レストランが始めたシステム。
→ワンデイシェフシステムと命名
→このシステムを用いるレストランは日替わりシェフレストランと呼ばれる

【ワンデイシェフシステムの概要】
- **レストランに登録した地元住民が日替りでランチを提供する運営方法**
- シェフ以外の役割も日替わり交代

- **地域住民の自己実現の場として機能**
- **新しい関係性を生み出せる**
- **適度にもうからない／他店を圧迫しない**
  →利益よりコミュニティを重視する姿勢

確かめよう！

5．分析計画と調査概要

【分析計画】

①四季菜の魅力と課題の把握　：参与観察（5ヵ月程度）、インタビュー
②課題を生み出す原因の分析　：同種他店舗との比較研究
③課題の解決策の考察

【調査概要】

調査手法	調査日程	調査期間	場所	調査対象	調査員
参与観察	2013.04－2013.09	5ヶ月	かめおか四季菜	かめおか四季菜	松木優美
インタビュー	2013.08.07. 13：15－14：00	50分	かめおか四季菜	亀岡市職員Aさん	松木優美
インタビュー	2013.10.02. 13：00－14：00	60分	ほっとカフェ	八島おかみさん会Bさん	松木優美
インタビュー	2014.01.16. 17：00－17：58	58分	佛教大学	かめおか四季菜Cさん	松木優美

6．参与観察の結果①　四季菜の魅力

1.住民の自己実現の場となる

- 一般の住民が、シェフやコーディネーターを体験することで、自分の可能性を広げ、自己実現を実践することができる。

2.コミュニティを広げていける

- 広い意味で「食」を媒介にして、地域の人と人をつなげている。

3.亀岡産の野菜を食べる「場」を作れる

- 直売所で亀岡の野菜を知って買うだけでなく、それらを使った料理を食べることができる。

4.新しい観光スポットとなる

- 「亀岡産の食材」「地産地消」「手作り」などのキーワードがマスコミに取り上げられ、観光客を呼んでいる。

7．参与観察の結果②　四季菜の課題

1.お客様とシェフの交流が少ない

- 一般の人がシェフをしているという「四季菜」の魅力が伝わりにくい。
- お客様にとって待ち時間が退屈な時間で、シェフの想いも届きにくい。

2.お店を支える「人材」「人員」の不足

- 日によって担当する役割が異なるにも関わらず、それぞれの業務内容を把握している人が少ない。
- 店に出ている頻度が高くなっている人がいる。

3.コーディネーターへの過度の負担

- コーディネーターの業務が多く、かつ少人数のため負担が大きい。
  →日程が埋まらなかった場合、コーディネーターがシェフをする。
  →コーディネーターは、営業日のほとんどに店に出ている状態である。

8．比較研究①　「八島いっぷく亭」の紹介

【比較する店舗】	・八島いっぷく亭
【選択理由】	・府内にある同種他店舗 ・「四季菜」が開設の際、参考にされた店舗
【概要】	・2005年舞鶴市八島商店街で八島おかみさん会により開設。
【目的】	・商店街の休憩場所づくり、 ・商店街の活性化 ・空き店舗対策
【調査方法】	・インタビュー ・資料調査

9．比較研究②　課題が生まれる原因

	八島いっぷく亭	かめおか四季菜
レイアウト	オープンキッチン化	キッチン・ホールの分離
活動目的	商店街の活性化	地産地消の推進
立ち上げ経緯	市民主導	行政主導

原因①　：「お店の中」／キッチンとホールの分離状況
・料理に取り組む市民シェフの姿が見えない
・お客さんとシェフの交流が生まれない
・四季菜の魅力が伝わらず、人の輪が広がらない

原因②　：「お店の外」／市民主導が確立されていない
・行政主導の立ち上げのため、「四季菜」の意義が住民に浸透していない。

10.「お店の中」の解決策

オープンキッチン化＋シェフのコンビ制
- シェフの魅力を伝える
  シェフの様子が見える
  シェフと会話ができる
- シェフの負担を減らす
  経験者とペアを組む。
  最低食数を下げる。

市民シェフの増員

コーディネーターのリクルート
- シェフの増員
- コーディネーターの負担が減る
  兼任がなくなる。
  ローテーを組める。

コーディネーターを勧誘する余裕が出来る

複数コーディネーター制にする
- コーディネーター増員
- お店の継続性が高まる
  中核人材の増員。
  役割分担の高度化。
  ・メニュー調整係
  ・連絡係
  ・イベント係

11.「お店の外」は難しい

行政

「ちょっとやり方を考える時期には来てるんやなっとと…(中略)…関わり方はすごく難しいと感じています」
（亀岡市職員のAさんのインタビューより）

- 「四季菜」が必要とされている理由と「四季菜」の自立した姿勢が必要。
- 行政が人の手配と経費を負担することは困難。
- 利益が少ないことによって、やりがいが少なくなるのではないかと不安。

「1つの事業を立ち上げるっていうのを、皆が、もうちょっと、こう、力を出し合ってというような動きに行政がやってこそ…(中略)…四季菜の可能性として、ほんと人づくり、まちづくりにつながると、私、思うんですよね。」
（四季菜のコーディネーターCさんのインタビューより）

- 行政が基盤を固め、サポート体制の強化を希望。
- 本業があるため、「四季菜」は大きな負担に。
  →一般市民だけで経営を進めることは困難。

四季菜

12.行政支援の現状

助成金：2013年度
- 家賃（消費税抜き）60万円
- 地産地消事業費　40万円

計 100万円

現状、「四季菜」は、行政の補助なしの運営が難しい

＜今後の方向性＞
活動を継続させるためには、行政から自立が不可欠
→四季菜にはもう少し収益面を重視する意識が必要

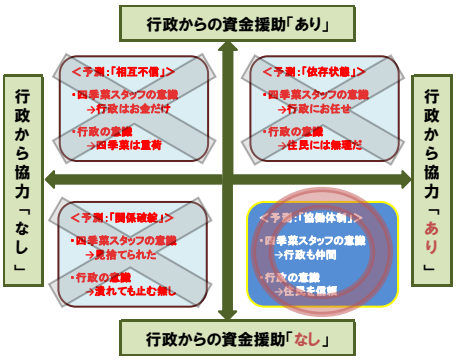
13. 自立と協力のバランス

●それでも行政の支援は必要
- 資金援助／短期的／自立を目指す
- 人的協力／長期的／継続して必要

●行政に求める協力のかたち
- 市民への広報活動
- 経営に必要な知識の伝達と訓練
- 行政ならではのアイデアの提供／他部署との連携など

●行政に人的協力を求める理由
- 「四季菜」は、一般の住民に機会を与えて、地域を活性化する試み
  →お店を運営に詳しくない人々が主流／行政の協力は不可欠
- 「四季菜」は住民と行政の協働の場
  →共に働くことで信頼関係が高まり、コミュニティが活性化

14. 四季菜のこれから



15. 私の「学び」

16. 授業に対して思うこと

参与観察を行う上で、どのくらい、対象に関わるべきなのか迷いました。そういった疑問を、もっと先生と共有しておけば良かったと思います。

お世話になったお店に感情移入してしまい肩入れしたくなりました。良い意味で批判的な立場を保つためにも、先生や友人ともっと議論をすれば良かったと思います。

調査という目的を持って、人間関係を続けることは、緊張感を生むので大変でした。でも、それが、社会に出る前の良い経験になったと思います。

17. 主要参考文献・URL

・カルロ・ペトリーニ『スローフードの奇跡　おいしい、きれい、ただしい』2009年　三修社
・海山裕之『ワンデイシェフ・システムーコミュニティ再生装置ー』講演資料
・大江正章『地域のカー食・農・まちづくりー』2009年　岩波書店
・久禁哲之介『コミュニティが顧客を連れてくる 愛される店・地域のつくり方』2012年
10月1日　商業界
・亀岡市農林振興課『かめおか四季菜（平成24年8月21日）』視察研修資料
・日替わりシェフレストラン　かめおか四季菜　http://www.k-sikisai.com/
・かめおか四季菜メニュー予定　http://k-sikisai.jugem.jp/
・八島おかみさん会　http://ippukutei.web.fc2.com/okami/ippukutei/index.htm
・農林水産省　地産地消ホームページ
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gizyutu/tisan_tisyo/
・亀岡市　http://www.city.kameoka.kyoto.jp
・京都府　南丹広域振興局
http://www.pref.kyoto.jp/nantan/no-nokai/1265678155250.html

ご清聴ありがとうございました。