



雇用促進をも視野に入れ 地域再生をめざす

青森県青森市
特定非営利活動法人 活き粋あさむし





東北本線浅虫駅から徒歩七分ほどのところにある「浅めし食堂」は、特定非営利活動法人活き粋あさむしが経営する食堂。

「一人暮らしのお年寄りには、食事を間に合わせのもので簡単に済ませてしまうことが多い。一日一食でも良いからしっかりとした食事を摂って欲しい。そして、この食堂に来て、みんなと会話を楽しみながら、食べて欲しい」。こんな願いから、平成十五年十月にオープンした。日曜と祝日を除く、月曜から土曜日までの午前十一時三十分から午後一時三十分の二時間だけの営業だが、お年寄りを中心に近くの銀行員などの勤め人、給食のない日には子どもたちが食べにやってくる。マスコミにも広く取り上げられ、観光客も立ち寄るようになった。お客さんの数は、一日五〇人ほどという。

メニューは、日替わり定食（この日はさばのみそ煮）、週替わり定食（この週は天津井）、それに定番の「じゃがいも水団（すいとん）定食」の三種類。これにご飯、味噌汁、デザート（これも日替わりで、この日はリンゴのムース）、漬け物が付いて五百円。カロリーは六百五十カロリーに、塩分は四グラムに抑えられている。カロリー量や栄養量は、六十五歳の女性の必要摂取量から割り出している。メニューには、地元で伝わる料理も取り入れ、じゃがいもと片栗粉で作る「じゃがいも水団」は、そ



んな料理の一つ。四月からは十九床ある病院の入院患者の食事を提供することになっている。お年寄りのための宅配も試行的に始めた。また、地元には伝わる料理のレシピを掲載した「浅めしレシピ」二巻を刊行し、販売している。

温泉地として名高いこの地。往時には四千人を超えた人口は、現在では二千人を割ってしまった。高齢化率は三〇%を超え、児童数はわずか六十五名と市内で最も少子高齢化が進んだ地域となっている。産業の中心であった旅館も激減しているという。

このままでは「地域が立ち行かなくなる」と危機感を持った同法人の活動目的は、地域の魅力を創り出し、そこに住む人たちの生活を支えていくということ。そのためには、世代を超え、支えあう体制づくり。そして、単発のイベントではなく、地域の課題を発見し、その解決に向けての恒常的な活動を展開すること。そのひとつが浅めし食堂といえる。それゆえ、浅めし食堂には、高齢者の健康づくりという目的のほかにくつもの役割や期待が寄せられている。地産地消、世代間交流、食文化の伝承とさらにそれを基にした食文化の創造、そして雇用の確保などなど。雇用の確保では、現在三人のボランティアとともに、四人が有給で働いている。そして、ここで得た収益をもとに、発足当初から同法人が進めている、



地域の大人たちが子育てに関わる「コミュニティスクール事業」の活動資金を提供するまでになっている。

平成十六年度から同会では、新しい事業に着手した。題して、「現代版温泉療法―三泊四日の健康ダイエットプラン」。保健療養施設での宿泊、地元医院での健康チェックや温泉療養アドバイス、ガイド付きの森林ウォーキング、昼食は浅めし食堂などのメニューが組み込まれている。浅虫の自然と人材を活かした新しい観光プログラムといえる。秋に五回実施したが、募集定員を満たし好評だったという。また、浅めし食堂の二号店開店も視野に入れていこう。

旅館業が中心だった浅虫。今、住民の力で新しい魅力づくり、産業の模索が始まった。

連絡先

特定非営利活動法人生き粋あさむし

〒039-3501

青森市浅虫字堂谷65-116

TEL017-737-5070

<http://www.ikiiki-asamushi.net/>