Title

認知症ケアと社会的包摂 ―注文をまちがえる料理店の事例から―

Dementia care and social inclusion ―From the case of The Restaurant of Order Mistakes―

Name

蔭久 孝統

抄録

昨今の認知症関連施策では、認知症者に対する社会的包摂が謳われている。しかし、現段階ではそれらの効果は限定的であり、一般社会を巻き込むには至っていない。一方で、多方面から高い注目を集めているのが「注文をまちがえる料理店」である。そこで、本稿では、注文をまちがえる料理店及びその派生形態の調査を行う事で、注文まちがえる料理店が現代の認知症ケアの中で果たした役割と課題について分析し、認知症者の社会的包摂のよりよい在り方について新たな知見を得る事を目的としている。

調査の結果、注文をまちがえる料理店及び各地の派生的活動は、これまで主体性を持ち得なかった認知症当事者が、社会の中で活躍する姿を発信する場として機能している事がわかった。一方、注文をまちがえる料理店の取り組みは、時間、場所共に限られた非日常的なイベントであることから、認知症という変化に敏感な状態にある人々にとって、時に大きな負担としてのしかかる。そのような課題に一つの答えを見出したのが愛知県岡崎市にあるちばる食堂である。ちばる食堂は、常設店として認知症者の「就労」の場を作り上げている。ちばる食堂で働く認知症の人々は、一時的ではなく継続的な労働を通して、自身の個性を活かし食堂を支える“プロフェッショナル”として自らの手で自身の居場所を形成している。

これまでの認知症関連施策は、認知症当事者を、ケアを受ける受動的な存在として扱ってきた。一方で、“注文をまちがえる料理店”やちばる食堂の取り組みは、認知症の状態にある人々がホールスタッフとして働く事で初めて成立する。その空間の主役という立場が、認知症ケアの外側に置かれていた認知症当事者に主体性をもたせ、埋もれていた潜在能力を引き出すのだ。それらの取り組みは、認知症当事者が、ケアを受けるだけの存在ではなく、一般社会、そして実生活の中で主体性をもって活躍出来る力を持っている事を示している。

キーワード：認知症、注文をまちがえる料理店、ちばる食堂、社会包摂

Abstract

Recent dementia-related measures stipulate social inclusion for people with dementia. However, at this stage, their effects are limited and have not yet involved the general public. On the other hand, "The Restaurant of Order Mistakes" is attracting a lot of attention from various fields.

The purpose of this paper is to obtain new knowledge about better social inclusion of people with dementia by investigating and analyzing The Restaurant of Order Mistakes.

As a result of the survey, it was found that restaurants with wrong orders and derivative activities in each region function as a place for people with dementia who could not have independence until now to show their success in society. On the other hand, the efforts of The Restaurant of Order Mistakes are extraordinary events with limited time and place, so the gap between the "unusual" working at the restaurant and the "everyday" being cared for is dementia. The Chibaru Shokudo in Okazaki City, Aichi Prefecture, found one answer to such a problem. Chibaru Shokudo is a permanent store that creates a place for people with dementia to work. People with dementia who work in the Chibaru cafeteria form their own place with their own hands as "professionals" who utilize their individuality and support the cafeteria through continuous work rather than temporary work.

Until now, dementia-related measures have treated people with dementia as passive beings who receive care. On the other hand, the space of " The Restaurant of Order Mistakes " is established only when a person with dementia works as a hall staff. The position of the leading role in the space gives the dementia person who was placed outside the dementia care independence and draws out the hidden potential. The efforts of Chibaru Shokudo show that people with dementia have the power to play an active role not only in receiving care but also in the general society and in real life.

Keyword: dementia,The Restaurant of Order,Mistakes,Chibaru,Shokudo,Social inclusion

はじめに

2020 年時点での日本における高齢化率は 28.8% に達し、国際的にみても急激な少子高齢化を遂げている (内閣府 , 2021, p.2)。とりわけ重大な社会問題の一つが認知症高齢者の増加である。2012 年時点の認知症者高齢者数は 462 万人と、65 歳以上の高齢者の約 7 人に 1 人であったが、2025 年には約 5 人に 1 人になると推計されている (内閣府 , 2017, p.19)。このような社会状況を踏まえ、増加の一途を辿る認知症高齢者を社会でどのように包摂するかが近年、非常に重要なテーマとなりつつある。そのような状況を考慮し、介護職や家族のみならず地域ひいては社会全体で認知症者を包摂すべきという「地域包括ケア」の時代が到来した。この地域包括という概念が現代における認知症ケアの根幹となっている。

現在、地域包括ケアを実践し、認知症者を社会全体で受容すべく様々な試みが行われている。国家的な施策の代表的事例としては、2012 年に策定されたオレンジプラン (認知症施策推進 5 ヶ年計画)、2015 年に策定された新オレンジプラン (認知症施策推進総合戦略) が挙げられる。これら二つの政策は、認知症カフェの設置、医療者のガイドプランの策定、認知症サポーターの育成等、認知症者及びその家族を社会的にサポートするためのソーシャルインクルージョンを目指すものであり、地域社会に対して認知症者の理解と受容を求める事を目的とするものであった。それらの施策の中で地域包括ケアの担い手として注目された取り組みの一つが認知症カフェである。認知症カフェとは、「認知症の人やその家族が、地域の人や専門家と相互に情報を共有し、お互いを理解しあう」ためのカフェであり、地域における認知症者及びその家族にとっての集いの場としての役割のみならず、地域の認知症者と地域住民を繋ぐ架け橋としての役割を期待され、2018 年には NPO 法人、市町村、地域包括支援センター等様々な運営主体の下で 7000 か所以上のカフェが運営されている (厚生労働省老健局認知症施策・地域介護推進課 , 2021, p.36)。

しかし、当初の期待とは裏腹に、認知症カフェは徐々に構造的な問題を露呈させることとなる。認知症カフェについて調査を行っている社会福祉法人東北会は、2018 年報告書にて以下のような課題を指摘している。

> 運営者は、認知症カフェについて地域の理解が未だ乏しいと感じており、参加者数の不安定さからくる負担感や不安感の増加、経済的、人的な不足等の意見が挙げられていた。認知症の人にとっては、必ずしも望む内容ではない、多様化する認知症カフェの目的が見えにくく選択しにくい、そして認知症カフェの情　報が認知症の人に行き届いていないことなどの意見もあった。(中略)
> 認知症カフェは実施主体や運営者による考え方や理解の違い、または開催場所による特徴や制限から、きわめて多様化していることが明らかになり、それが翻って継続への不安、地域住民や他の関係者からの理解不足につながっていることも指摘された (社会福祉法人東北会 , 2018, p.56-57)。

上記のように、わが国の認知症カフェは量的拡大の反面、運営に大きな課題を抱えている。拡大し続ける規模に対して、活動の質は不揃いであり、その統一性のなさが参加者の不安を煽る結果となる場合も多い。このような課題の最大の要因として、認知症カフェ研究の第一人者である矢吹は「枠組みがないことの脆さ」を指摘している (矢吹 , 2017, p.42)。もちろん認知症当事者やその家族の相談の場などとして一定の成果はあったと推測されるが、地域包括という観点からは、その効果は極めて限定的だった。

国の事業として展開している認知症カフェに対し、民間の側から、新たな認知症支援の形を示唆し、国内外から大きな注目を集めたのが「注文を間違える料理店」の試みである。注文を間違える料理店とは、オーダーミスに寛

容であることを共通ルールとして認知症者がウェイターを勤め接客を行うレストランイベントである。注目すべきは、「注文を間違えられるかもしれない」とわかっていながらそこに足を運ぶ人々が多数存在するという点である。それらの人々は、医療・福祉の専門職に限定されず、様々な年代・経歴の人々が料理店に来店している。注文をまちがえる料理店の取り組みは、日本全国で同様の活動が展開され、料理店の理念に共鳴した各地の有志によって様々な派生形態が誕生した。

そこで本稿は、昨今の認知症関連の取り組みの中で、大きな注目を集めた注文をまちがえる料理店及びその派生形態に関しての調査を行い、考察を加える事でわが国におけるより良い地域包括ケアの形を模索し、認知症の状態にあっても安心して暮らし続ける事の出来る共生社会の形成に貢献しうる知見を得る事を目的とする。

第 1 章　「注文をまちがえる料理店」の誕生

本章では、「注文をまちがえる料理店」の概要・沿革を紹介した上で、各地で展開される派生的活動について、文献および FW によって得られた調査結果を記述し、それら調査結果を基に注文をまちがえる料理店の功績と課題について考察する。

第 1 節　注文をまちがえる料理店の概要

本節では注文をまちがえる料理店の概要を紹介した上で発起人である和田行男に対するインタビュー結果並びに小国士郎の文献を中心に料理店の沿革及び誕生の背景について整理する。

「注文をまちがえる料理店」とは、2017 年に当時 NHK ディレクターの小国士朗と介護士の和田行男を発起人としスタートした、認知症の人々がホールスタッフを務めるレストランイベントである。注文をまちがえる料理店の概要・沿革について発起人の一人である小国は以下のように述べている。

> 「注文をまちがえる料理店」とは、その名のとおり、オーダーや配膳をときどき間違えてしまうレストランです。そんなことを聞くと、みなさんの頭の中にはさっそくいくつもの疑問がわくでしょう。
> 疑問 1：なんでオーダーや配膳をまちがえちゃうの？
> 答え 1：この料理店で注文をとるホールスタッフは、みんな“ 認知症 ”の状態にあるからです。
> 疑問 2：そもそも注文を間違える料理店なんて許されるの？普通は怒られるでしょ？
> 答え 2：この料理店では間違いはいくつも起こりますが、お客様の中で怒る人は誰一人いません。むしろ間違えられてラッキー、間違われなくて残念なんて声が上がるほどです。
> 間違えることを受け入れて、間違えることを一緒に楽しむ。そんなコンセプトを掲げて、「注文をまちがえる料理店」を 2017 年 6 月に“プレオープン”という形で開催しました。さまざまな業種から集まったメンバー 15 人ほどの「注文をまちがえる料理店実行委員会」を組織し、身近な友人・知人 80 人をまねいて、2 日間限定でおそるおそる開いてみたのですが…すぐに Twitter や Facebook といった SNS を中心に情報が爆発的に広がり、国内はもちろん世界 20 か国以上から問い合わせや取材の依頼が殺到する事態になったのです。そして、その 3 か月後の 9 月には、規模を大幅に拡大して行いました。クラウドファンディングをして、

> 24 日間で 493 の個人・企業・団体から 1291 万円の支援のほか、個人からの寄付も集まり、東京六本木のレストランを舞台に、今度は 3 日間限定でオープン。300 人近い一般のお客様がお越しになり、大盛況のうちに終わりました (小国 , 2017, p.6-7)。

注文を間違える料理店では間違いに寛容であることを共通ルールとして認知症の状態にある人々がウェイターを勤め接客を行っている。本来許されないはずの「間違えること」を楽しむというコンセプトの斬新さや認知症当事者が接客を行うという革新的な取り組みにより、医療・福祉の専門職のみならず、普段、認知症と特別関りの無い人々からも注目を集め大きな話題となった。前述した 2017 年のプレオープンの後、先駆的取り組みとしてメディアに取り上げられ、自治体や民間企業とのタイアップの成功、厚生労働省内の食堂での開催等を経て、国内外で数多くの賞を受賞した。2018 年 9 月には国を超え、韓国で開催される等、注文をまちがえる料理店の取り組みは世界各地に広まりつつある。

発起人の一人である和田行男と元 NHK ディレクターの小国士郎はある番組の密着取材をきっかけに出会った。そこから料理店開催に至るまでの経緯について和田は以下のように語っている。

> 取材当初、小国さんは認知症のこと・介護のこと・グループホーム（認知症対応型共同生活介護事業）や小規模（小規模多機能型居宅介護事業）など制度的なことまで何もわからないということで三日間ひたすら質問を投げかけてきたんやけど、そうこうしているうちに人間関係もできてきて僕から「小国さん、面白いお好み焼き屋があるから連れて行くわな」「どういうところですか」となったんや。
> すっごい古い民家でやっているんやけど注文を間違えるお好み焼き屋ややねん。お父ちゃんがウエイター、お母ちゃんが作ってるんやけど、お父ちゃんに肉玉を注文すると、お父ちゃんからお母ちゃんに「肉玉」って告げ、お母ちゃんが作り始めるんや。
> ところがお母ちゃん、焼きながら僕に「お客さん、ところでなんでしたかね」って聞いてくんねん。それを四回も繰り返すんやけど、お父ちゃんがお母ちゃんに「お客さん、肉玉って言ってるやろ」って怒るんやわ。それが可笑しくて。
> それからお金を払う段になってお父ちゃんが計算するんやけど、一桁間違うから「お父ちゃん、めちゃくちゃ損しているで」と僕が計算しなおした。みんなで大笑いや。絶対連れて行くわな。愉しいで。って話したことがあった。
> 順序は忘れたけど、取材の中で小国さんにとっては衝撃的な出来事が起こったんや。
> お昼ご飯を何にするか。そのメニューをグループホームの入居者と話し合って決めるんやけど、その日はハンバーグになった。材料を書き出して職員と入居者が一緒に買物に行き、買って帰った食材を皆さんで調理して食卓に並んだのが餃子。
> 小国さんは「えーっ！、ハンバーグじゃないの」って喉元まで言葉が出たらしいんやけど、本人たちは知らん顔して食べてるし、職員も素知らぬ顔してる。そこに疑問をもった自分がおかしいって思いつき、その時に「注文をまちがえる料理店」が閃いたらしい (大起エンゼルヘルプ本社にて 2019 年 6 月 7 日に実施した和田行男に対するインタビューより)。

注文をまちがえる料理店は、認知症介護の第一人者である和田とテレビ局のディレクターとして幅広い人脈をもつ小国の邂逅から始まった。着想のもとになった施設での昼食の場面について小国の視点からは以下のように語られている。

> ロケの合間に入居者のおじいさん、おばあさんが作るお昼をごちそうになることがよくあったのですが、その日のお昼ごはんには“違和感”がありました。なぜなら事前に聞いていた献立はハンバーグ。でも目の前に出てきたのは餃子です。(中略)「これ間違いですよね？」と言おうとして、その言葉をぐっと飲みこみました。「これ間違いですよね？」その一言によって、和田さんたちが認知症の状態にある人たちと一緒に築き上げてきた“当たり前の風景”をぜんぶぶち壊してしまうような気がしたのです。「こうしなきゃいけない」「こうあるべき」。そういった考え方が、どれだけ介護の現場を窮屈に息苦しいものにしてきたか、そのことを和田さんの取材をしている僕が、なぜハンバーグと餃子の間違いくらいにこだわっているんだと、めちゃくちゃ恥ずかしくなりました。
> ハンバーグと餃子ですよ。別にどっちでもいいじゃないですか。おいしければ。おじいさん、おばあさんもバクバク食べていますよ。食べ終わって、箸の先っぽについた餃子のタレをぺろぺろなめていますよ。
> と、その瞬間でした。頭の中に「注文をまちがえる料理店」というワードが突然降ってきたのです(小国, 2017, p.27-28)。

上記から「注文をまちがえる料理店」は、認知種介護の現場で活躍する和田と和田の想いを汲んだ小国の閃きがリンクする形で生まれたと言える。二人の邂逅から始まった「注文をまちがえる料理店」のコンセプトは、全国各地の有志に引き継がれそれぞれの地域で形を変えながら広まっていった。次節では、各地に広まった「注文をまちがえる料理店」の派生的活動がどのように展開されているか、FW による調査結果を基に記述する。

第 2 節　注文をまちがえる料理店の各地での展開

注文をまちがえる料理店の取り組みは、日本全国に広がっており全国各地で同様の取り組みが行われている。それらの取り組みは、注文をまちがえる料理店の運営とは関わりなく、それぞれの地域で料理店のコンセプトに共鳴した各地の有志によって立ち上げられたものとなっている。注目すべきは、注文をまちがえる料理店の「認知症者が飲食店で接客をする」、「間違いに寛容である」といったプロジェクトの中核部分を引き継ぎつつも、それぞれの地域で独自の発展を遂げている点である。本研究においては、そのような各地での注文をまちがえる料理店の派生形態について着目し FW を行った。本節では、FW による調査結果をもとに各地の活動の概要並びにそれぞれの特色について記述する。なお、本節においては、ウェイターを勤める認知症者をホールスタッフ、補助につくスタッフをサポートスタッフの呼称で統一する。

1. 注文をまちがえるゆいまーるな喫茶店

場所：plants 喫茶店 greenmama(沖縄県うるま市天願)
日時：2019 年 8 月 2 6 日(月)　12:00 〜 14:00
主催：A(個人)
調査方法：関係者へのヒアリング及び参与観察(補助スタッフ)

〈概要〉

沖縄で開催された注文をまちがえるゆいまーるな喫茶店では、主催者であるAの呼びかけの下、四人の認知症女性がホールスタッフを務めた。Aが主催する注文をまちがえるゆいまーるな喫茶店は、開催毎に会場を変えており plants 喫茶店 greenmama(以下 greenmama とする)での開催で四回目となる(2019年8月26日時点)。注文をまちがえる料理店のような取り組みは、レストランイベントという特性上、飲食店との密な連携が求められる。Aもラジオや新聞などのメディア、フェイスブック等のSNSを通した広報活動を通し、協力店舗・企業を積極的に募っており、今回会場となった greenmama もそのような呼びかけに応えた店舗の一つである。

注文をまちがえるゆいまーるな喫茶店の最大の特徴は補助スタッフを公募で募集している点にある。認知症を抱える人々にとって、馴染みのない場所で見知らぬ人とコミュニケーションをとる事は大きな負担になる場合がある。そのため、注文をまちがえる料理店やその派生イベントでは、馴染みのある施設職員がサポートスタッフとして同伴するケースが多い。しかし、本イベントではなるべく多くの人に認知症について知ってほしいという目的意識から、サポートスタッフを福祉関連の専門職に限定せず、SNS等を通じた一般募集で募っている。取材時点では、ホールスタッフ19名、サポートスタッフ70名の登録があり、サポートスタッフ等のメンバーは介護経験を問わず幅広く受け入れている。実際に、本イベントに参加した13人のサポートスタッフは半数近くが介護未経験者で構成されていた。イベント終了後、初めて参加した会社員の女性に話を聞くと、「認知症の人がここまで出来ると思っていなかった。途中から、認知症である事を忘れそうになった。」と語る人もおり、お客としてだけではなくより近い目線から、認知症の人々に接し、理解を深めるという方針はある程度の成果があったと推察される。

〈当日の様子〉

当日の動きとしては、ホールスタッフの四人がそれぞれ割り当てられたテーブルのオーダー・配膳を担当し、各ホールスタッフに2〜3人のサポートスタッフがついてまわり、オーダーの補助や誘導等を行った。開店直前、ホールスタッフの一人であるBに今回の意気込みについて話を聞いたところ、「初めてだから何をしたらいいのかわからないけど、何か手伝えることがあるなら頑張りたい。」と語った。実際には、Bは、すでに注文をまちがえるゆいまーるな喫茶店に参加した経験があったが、前回の参加に関してはほとんど覚えていない様子であった。

開店とほぼ同時に店内は満席になりスタッフの動きが慌ただしくなった。割り当てられた担当テーブルにサポートスタッフがホールスタッフを誘導する。

先述のBは、念を押すように「初めてですから」と周囲に語りながらも、サポートスタッフに促されるよりも先にテーブルに向かう等、機敏な対応をみせた。オーダーをとる際もお客さん自身にオーダー表を確認してもらう姿も見られ、「間違ってもいい」という周囲の思惑とは裏腹に、責任あるウェイトレスとして慎重に接客にあたる姿勢が見受けられた。米軍基地で働いていた経験のあるCは、海外からの来店者に対し流暢な英語で会話をしてみせる一幕もあった。また、得意のハーモニカを演奏し、会場を沸かせる等自身のスキルを活用し度々会場の視線を集めていた。

今回初参加となったDもまた、精力的に動いて回った。お客さんからおすすめについて聞かれる場面もあったが、「○○がいいんじゃない」と返すなど、初参加ながら緊張した様子も見られずコミュニケーションを楽しんでいる様子が見られた。

観測し得た範囲では、B、C、Dの三人は忙しない会場の中で、休憩をはさみながらも大きなトラブルなく動き続ける事が出来た一方、慣れない環境の中で足を止めてしまうホールスタッフもいた。私がサポートスタッフについたEは、開店当初から緊張した面持ちで、時折辛そうな顔を見せる事もあった。前回までのイベントに参加してきた顔馴染みのサポートスタッフが私と共にEにつき添い、緊張を和らげるよう要所要所で声をかけていた。

その甲斐もあってか、イベント前半は、大きなトラブルもなく時折笑顔を見せながら和やかにお客さんと交流していた。しかし、中盤に差し掛かった際、途中で立ち止まってしまい、オーダーを取りに行くことを拒否する場面があった。壁に背をつき、数分動かなくなってしまい、これ以上の継続は難しいように思われた。サポートでついていた私は緊急のトラブルではないかと思い、何度か声をかけたが首を横に振りばかりで応答はなかった。どうすべきか迷っていると、ベテランのサポートスタッフが「大丈夫よ」と声をかけ、他のホールスタッフにフォローを要請しながら特段慌てることなく静かに E のそばに立ち、寄り添っていた。

その後は、E の担当テーブルに別のホールスタッフがオーダーを取りに行くなど全体で E のフォローに回り、その事を取り立てて特別視するものはいなかった。料理店のコンセプトである「寛容の精神」を体現する場面だと言えるだろう。E 自身も、周囲のフォローを受け最後までホールに留まり、イベント終盤にあったゲストの三線の演奏にははにかみながら合いの手を入れる等徐々に明るさを取り戻していき、終了後には、「大変だったけど楽しかった」と笑顔を見せる一幕もあった。

イベントが開催された 12 時～ 14 時の二時間もの間、客足は途切れることなく、来客数は六十人を記録した。

2. てへぺろレストラン

場所：足立ベーカリー (東京都足立区)

日時：月 1 ～ 2 回　11:00 ～ 14:00

主催：ベストリハ株式会社 (法人)

調査方法：代表者へのインタビュー及び参与観察 (一般客)

〈概要〉

てへぺろレストランは、都内を中心に介護事業を展開するベストリハ株式会社が運営する固定店舗型の取り組みである。開催の経緯について代表者へのインタビューから抜粋する。

> 最初の経緯ですが、三年前に一つの事業としてリハワークという仕事をすることでリハビリにつながる、というコンセプトの下で「足立ベーカリー」というパン屋さんを始めました。パン工場まで作って発酵から包装までできるような機械を入れた本格的なものです。そこのスタッフに関しては、デイサービスの介護職員からパン屋スタッフに職種を変えてもらいました。そこにうちのデイサービスの利用者さんにきてもらって朝から昼までパンの発酵、包装をスタッフと一緒にやって、出来上がったものをデイサービスに午後から車で売りに行ってました。元々のコンセプトとしては働くことがリハビリにつながる、としてやっていたんですが三ヶ月程立った時売り上げの収支が合わなくなってきたんですね。人件費なり家賃なりの問題で持続が難しくなってきた。元々のコンセプトは利用者さんに働いてもらうためにやっていたのに、そこから売れや焼けやになっちゃって、今日は何個売れた何個焼いたという話になってきました。半年を過ぎたころには利用者さんの参加もなくなって結局パン屋で働いているスタッフだけで回し始めてしまいました。結果的に１年やって売り上げも伸びてきたんですが、そこでコンセプトから明確にずれているという事でやめました。その後、家賃を払い続けて何もしてない状況が１０か月続いてたんですが、その間に注文をまちがえる料理店の事を知りました。代表の方にアポイントをとって了承をもらって、足立ベーカリーという名前をてへぺろレストランという名前に変えて大体月 2 回開催しています。今は、人も特別に雇ったりしないで空いてるスタッフだけでやっています。今後は売上を一切求めないと決めてまして、売上度外視でやってますね (ベ

ストリハ株式会社北千住本社にて 2019 年 9 月 9 日に実施した担当者に対するインタビューより)。

ベストリハ株式会社は、「不自由な世界を変える」という経営理念の下、リハビリテーション等の機能訓練に重きを置いた介護事業を展開している。あくまでもリハビリに強く軸足を置く経営方針は、経営が上向き始めたパン屋事業から撤退した経緯から伺い知ることが出来る。また、てへぺろレストラン自体も売り上げを度外視し、お客でも売り上げでもなく、あくまで“ 利用者のため ”の場である事を徹底して追及している点では、他の注文をまちがえる料理店の派生的取り組みと比較しても、より福祉的な側面が強いと考えられる。

〈特徴〉

てへぺろレストランのもう一つの特徴として、自社で店舗を持っている点が挙げられる。同様の取り組みは、運営主体と会場となる飲食店が別である場合が多く、運営側が飲食物を提供できる場所を持っているケースは非常に稀である。この点に関して、代表者は以下のように語っている。

> (他の取り組みと比べると) 場所をもっているからこそ定期的に出来るというのは強みだと思います。十席分のスペースがあるんですが、そこをいつでも使えるというのは大きなメリットですね。てへぺろレストラン以外にも、地域包括と連携して地域の高齢者を集めた料理教室もやっています。大体、十席のうち半分はデイサービスの外出支援で来てもらってまして、残り半分は地域の方に来てもらっているというような形です。来てもらう利用者さんも、認知症に限定せず体の障がいがある人や発達障害のある子ども達に手伝いにきてもらったりして幅を広げているところです。(同上)

てへぺろレストランの月二回という開催頻度は、注文をまちがえる料理店の派生的取り組みとしては突出して多いと言える。本元の注文をまちがえる料理店は半年に一回、比較的速いペースで開催されていた沖縄県の注文をまちがえるゆいまーるな喫茶店も平均月一回程度であり、その他の取り組みは、その日限りの単発イベントで終わる場合も多い。そのような中で、てへぺろレストランが定期的に開催出来る要因としては、本業の利益を元手に採算度外視で開催できる、確保できる人材がそろっている、といった点が挙げられるが、最も大きな要因は固定店舗がある点だと推測される。他業界である飲食店とのすり合わせは非常に難しい面があり、実際に注文をまちがえる料理店においても協賛の飲食店を見つける事が一つの難所としてあったとされている。てへぺろレストランにおいては、自社所有の店舗でそのまま飲食物を提供できる環境が整っていたという点で運営上の大きな強みをもっていると言えるだろう。

また、イベントを通して目指す方向性にも特異性が見られる。先述したように注文をまちがえる料理店は、「間違いを楽しむ」という斬新なコンセプトや趣向を凝らしたイベント設計によるエンタメ性の高さから注目を集めたが、てへぺろレストランでは足立ベーカリー時代の反省も踏まえ、利用者の働く場の創出に軸足を置いている。それでは、てへぺろレストランへの参加を通してホールスタッフの利用者にどのような変化があったのか。代表的な例として挙げられた二人の利用者のエピソードを紹介する。

> ①利用者 A
> 杖ついてる方が朝は杖をついてやってきたのにレストランの最中は両手でお盆をもたないといけないじゃないですか。そういう時に杖なしで歩いていたりするんですよ。普段は危ないから杖ついてるんですけど持たなくても歩けたんだという事に気づけたりする。それがずっと続くわけではないんですけど、やっぱり特別

な場という事で普段以上の力がでてるって事もあるんじゃないかと思います。(同上)

②利用者 B

去年、デイサービスの昼食を外注してたものを自社生産に切り替えたんですよ。そしたら、一人の利用者さん、元調理師の方なんですけど、その方がこんなまずいものは食えないという事を言ってきたんです。俺を工場につれていけという話になって町屋まで車で連れて行ったんです。それで、そこの管理人とだしの取り方なんかの話をしてアドバイスをしたりしてたんですが、その後、その方がてへぺろレストランの事を知って参加したいという事になってホールではなくて調理の方に入ってもらったことがあります。それは注文をまちがえる料理店の方にはないと思います。そこで働いたことで火がついて、その利用者さん最終的にはうちの食事工場と先月から顧問業務契約を結んで月二回はアドバイザーとしてそこに働きにいってもらってるんです。ちょっとずつそういう派生がこれから出てくるんじゃないかなと思いますね。(同上)

上記のように、てへぺろレストランの参加を通して、今まで気づけなかった潜在的な力に本人や職員側が気付かされたといったケースがあったとしている。代表者は、現時点ではこのようなケースは多くはないと前置きしつつも、利用者の変化については今後活動を続けていく中で少しずつ表出してくるのではないかとの見解を示している。

3. てへぺろキッチン

場所：ホテル・ロッジ舞洲 (大阪府大阪市此花区)

日時：2019 年 10 月 11 日　12:00 ～ 14:30

主催：特別養護老人ホーム　ラヴィータ・ウーノ (法人)

参加者：70 人

調査方法：参加者へのヒアリング及び参与観察 (一般客)

大阪で開催されたてへぺろキッチンは、此花区にある特別養護老人ホームラヴィータウーノが中心となっており、ホールスタッフはラヴィータウーノの利用者が、サポートスタッフは施設の介護職員が務めた。参加者 70 人に対し、ウェイターも 20 人以上と本研究で取り扱う事例の中では最大級の規模をほこっている。2019 年 10 月 11 日の開催で二回目となる。(第一回は、2019 年 4 月 2 日開催)

〈概要〉

てへぺろキッチン立ち上げの経緯について活動を牽引する、ラヴィータウーノの中川晴彦は以下のように語ってる。

立ち上げのきっかけは東京で行われた “ 注文をまちがえる料理店 ” です。Facebook で初めて見たときに「楽しそうだな」と思い、此花区社会福祉協議会（以下「此花区社協」という。）の職員に相談すると共感が得られ、準備が始まりました。しかし、人・金・場所に課題がありました。此花区社協職員の協力により、企業 2 社（ケーエスケー、クラフト）から協賛を得たのと、グッズを製作、販売したことでお金を捻出し、当日の人手も上記の 2 社に加え、ボランティアグループの協力もあり、何とかクリア。場所も、Garden Terrace 舞洲キッチンに飛び込みで交渉するところから始まり、会場を無償提供してもらえることになりました (中川 , 2019)。

てへぺろキッチンの特徴と言える点は来客側がホールスタッフをフォローする点をコンセプトに盛り込んでいる点である。料理店をはじめ他の取り組みでも来客者が自然とホールスタッフをフォローするようになる様子は見られるものの、それそのものをコンセプトとして盛り込んでいるケースは本調査で観測し得た範囲では唯一の事例だった。介護職であるサポートスタッフだけではなく、来客者にもさりげなくホールスタッフを手助けする姿勢と方法を事前に明示する形式については、中川のてへぺろキッチンへのこだわりが反映されている。

> ウェイトレスもスタッフも、そしてお客さんも、一方的にもてなす・もてなされるだけの関係性ではなく、お互いにフォローしあいながらさりげなく手を貸しあって、「ごめんね」、「いいんだよ」「ありがとう」、皆で一緒にその場を成り立たせる。
> そうすれば、さまざまなウィークポイントや障害を抱えた人々も違和感なくその場にいることができ、逆にその場は温かい空気で満たされる (中川 , 2019)。

てへぺろキッチンでは、スタッフも来客も一方的な関係性ではなく相互関係の存在とされている。このような双方向へのこだわりは、中川の介護との向き合い方から現れた思想だと推測される。開催前日、中川が自身の介護経験を語る中で、「介護してるつもりでも利用者さんから力をもらったり、気づかされることが多い。」と話した。介護士と被介護者は一見すると一方通行に見えるが実は双方向の関係である、このような介護観こそ、給仕する側される側もまた一方的な関係ではなく同じ場を共創する輪の一員であるというてへぺろキッチンにおける相互関係の世界観を紡ぐこだわりに繋がっていると考えられる。

〈当日の流れ〉

開催一時間前になるとラヴィータウーノからマイクロバスに乗せられ、続々とホールスタッフが集まり始めた。てへぺろキッチンでは、各テーブルを 1 人のホールスタッフが担当しドリンクからメイン、デザートまでオーダー・配膳を行う形式をとっている。開催前、私のテーブルを担当するホールスタッフの女性 A に「今日はよろしくおねがいします」と声をかけた。すると、周りを見渡しながら不安そうな顔で「私なんでここにいるのかよくわかってないのよ。何をするの。」と返ってきた。「ウェイトレスさんとして食事の注文を取ってくれるって聞いてますよ。」と返すと A は「そうなの。知らなかった。」と驚いた様子だった。

席は四人一テーブルとなっており、女性二人、男性一人と相席になった。相席になったメンバーに軽い自己紹介をし、注文票に目を通していると、先程の A が職員に連れられオーダーを取りに来た。緊張した面持ちで笑顔はなく、「注文聞いてもいいですか」と不安げに話す。私を含めた四人はそれぞれが、一人ずつなるべく聞き取りやすいようにゆっくりとした口調で注文を行った。

その後、しばらくするとドリンクとメイン料理が運ばれてきた。オーダーに引き続き配膳を担当する A は、会場の雰囲気に慣れてきたようで「これはここでいいんですよね。」とはにかみながらコミュニケーションをとろうとする姿勢が見受けられた。

イベント中盤、ホールスタッフの中には、テーブルで一休みし来客者とともに食事を楽しむ人も出てきた。周囲の人々は「お客さんになっちゃってるね」と笑いながら、当たり前のものとしてその光景を見守っていた。ひと際注目を集めていたのは小柄な B だった。「○○ (本名)、100 歳になります」と明朗快活に大きな声で自己紹介をすると身内らしい周囲の人々から「98 でしょ」とつっこみの声が飛んでくる。そのようなやり取りに会場では大きな笑いが起こる一幕があった。

イベント終盤になるとラヴィータウーノの職員が三味線を演奏し、ホールスタッフを務めていた女性の一人が会場の端から端まで踊りながら回り始めた。踊りがひと段落した後、主催者からの挨拶で本イベントは幕を閉じた。

4. 注文をまちがえる茶屋

場所：首都大学東京荒川キャンパス (東京都荒川区)

日時：2019 年 10 月 19 日　三部制各 32 名

第一部　11:00 ～　第二部　12:30 ～　第三部　14:00 ～

主催：首都大学東京学園祭実行委員

調査方法：代表者へのインタビュー及び参与観察 (一般客)

〈概要〉

注文をまちがえる茶屋は、首都大学東京荒川キャンパスにて学園祭のイベントの一つとして開催された。実行主体は首都大学東京の学生で結成された学園祭実行委員であり、本調査の中では唯一の学生主催イベントとなっている。ウェイターを勤めたのは、和田が所属する株式会社大起エンゼルヘルプの利用者であり、当日は介護士とともに来校し接客にあたった。

〈当日の流れ〉

注文をまちがえる茶屋のイベントは三部制をとっており各回定員三十二名となっている。三部全てに出席し、各回の雰囲気を見つつ同席した参加者に話を聞いた。

開始 10 分前、受付での記帳を終えると席番号が書かれた整理券を渡された。そのまま、会場に入ると入り口正面にホールスタッフとサポートスタッフが並んでおり「いらっしゃいませ。」と来客一人一人に声をかけていた。入り口手前には、認知症予防等についての調査結果をまとめたポスター展示等がなされており、イベントに向けて学生が認知症への理解を深めた様子が見受けられる。一緒に入場した来客は、学生やスーツを着た大学の教職員らしき層と、入校証を首に掲げた学際の一般出店者らしい層が目立った。中には子連れで参加する家族やホールスタッフと既知の仲らしい高齢者も数人確認出来た。割り当てられたテーブルに向かうと四人一席の配置になっており、相席となった。相席したのは学園祭で出店している福祉作業所の職員二人組だった。参加の経緯について聞いてみると「こういう (注文をまちがえる料理店という) イベントがある事は知ってて興味はあったんですけど、中々行く機会もなかったんで偶々ここでやってると聞いて来ました。」と語った。話がひと段落し、メニューを見ると、とらが焼き、スイートポテト、もなかといったお茶菓子が並ぶ。主催者によると元々飲食物を提供する予定だったが、設備上の問題で大学側から許可が下りず、地元の菓子店に協力を依頼し、茶菓子の提供に至ったとの事だった。しばらくメニューをながめていると、ホールスタッフの女性がサポートスタッフに連れられてやってきた。「注文はきまりましたか」と聞かれ、「少し迷ってるところなんです。何がいいですかね。」と返すと、うーんと悩みながら「全部おいしいと思うけど、とらが焼きなんかいいんじゃない。」との返答が返ってきたので、そのままとらが焼きを頼んだ。数分して先程の女性がドリンクととらが焼きを運んできた。「ありがとうございます。」と声をかけると、「いえいえ、ごゆっくり。」と慣れた様子で返された。しばらくすると、地域で活動する女性落語家が落語を披露する舞台が始まった。来客者はもちろんホールスタッフも手を止め、講演を聞いていた。講演終了とともに実行委員会からの挨拶があり一部が終了した。先述の福祉作業所の二人に男女二人組に初めて参加した感想を聞くと「面白かったです。僕たちは障がいをもった方のお仕事を支援している立場なんですけど僕たちの分野でもこういうイベントをやってみたいなと思いました。」と語った。

二部も一部同様ホールスタッフとサポートスタッフからの「いらっしゃいませ。」の挨拶とともに入場し、席に着いた。二部で相席になったのは、親戚がホールスタッフとして参加している高齢女性だった。「ご親戚の方の様子はどうですか。」と尋ねると「普段なかなかこうして働いてる姿っていうのはみれないからなんだか新鮮ですね。」と語った。二部は、一部と同じ流れでプログラムが進み終了した。

また、三部も一部二部同様のプログラムで始まった。三部で相席になったのは首都大学東京の学生二人と荒川区役所で福祉関係の部署にいる女性一人だった。プログラム終了後感想を伺うと学生からは「認知症の人と接する機会はそんなに多くないので勉強になった」との返答があり、荒川区職員の女性からは「初めて参加したが、本当に社会的意義のあるイベントだと思う。区としてもこういう活動には注目していきたい」と答えた。

ここまで注文をまちがえる料理店から派生する形で誕生した各地の展開について紹介してきた。それらの展開を踏まえ次節では、注文をまちがえる料理店が残した功績と見えてきた課題について考察を行う。

第 3 節　注文をまちがえる料理店の功績と課題

本節では、前節までで記述してきた「注文をまちがえる料理店」及び各地の派生的活動の功績と課題について考察を行う。

1. 働くということの意義

発起人である和田は「注文をまちがえる料理店」で認知症の状態にあるホールスタッフが「働く」ことについて以下のような持論を述べている。

> 社会との関わりとか、働く事の価値っていうのちょっとちがって、やれることをやるっていう事自体が当たり前の事だけすごい素敵な事だと思うんですよ、わかりやすくいったら、やれることがあるのにやれないのがつらいんだよね皆。(中略) しかも、(注文をまちがえる料理店には) そこに緊張感がある、ストレスがある。エプロンつけて緊張の風が吹いていて、しゃんとするっていうんですかね。そのストレスがすごいいいと思うんですね。ちゃんと圧力がかかっている中で、お客さんたちも色々と関わってくれるし、関われるように僕らもすごいしかけていくし。それが、自然になっているかのように見えるんだけど色んな仕掛けがあって。そうすると、心地よさが出てくるじゃないですか、快楽ですよ快楽。それは人間活き活きしてきますよ。認知症の人に特別な話じゃない、誰でも同じですよ。
> 介護現場はやれることをやらさないんだよね。そんなんじゃ人間の姿を失うのは当たり前だよね。世界を閉ざす、新しい情報が入ってこない。それはもう、人の姿を失っていくでしょどんどんどん (大起エンゼルヘルプ本社にて 2019 年 6 月 7 日に実施した和田行男に対するインタビューより)。

社会の中で生きていく上で感じる緊張感やストレスは、これまでの認知症ケアの中では遠ざけるべきものとして想定されていた。しかし、あまりにも徹底した外圧からの保護は、認知症者から生活の中の “ 当たり前 ” を奪い、認知症の状態にある人をさらに “ 認知症 ” たらしめるものになりかねない。人が生きていく上で、当たり前にある

外圧を避けて通るのではなく、あえて緊張感のある場で、来客と関わっていくことで、その先にある快楽にたどり着けるというのが和田の主張であると考えられる。難局にぶつかり、試行錯誤する事は人生を生きる上では、誰もが経験するであろう、当たり前のこととも言える。その「当たり前」から遠ざけられるのが従来の認知症ケアであるならば、注文をまちがえる料理店は、“ 労働 ” を通して認知症発症以前の「当たり前」を取り戻していく場所であると推察される。

更に、和田は注文をまちがえる料理店のホールスタッフという職務について「働く人」でとどめるのではなく労働法等に定める「労働者」としての復権を目指しているとし、厚生労働省で開催した際は、雇用契約を結んでホールスタッフを雇用し、労働の対価として契約通りに賃金を支払ったということに非常に重要な意味があったのだと語っている (2021 年 5 月 14 日和田行男に対するヒアリングより)。

認知症の状態にあっても働ける場所は非常に少ないが、法的に定められた “ 労働者 ” として働ける環境は更に限られる。認知症の人々は、認知症であることを理由に自律した個人として扱われる機会を失っていく。長年介護士として認知症の人々と接し、彼らがもつ能力を熟知した和田は、認知症の状態にある人々がもつ能力と世間の認識との間にあるギャップに問題意識を持ち、注文をまちがえる料理店での働きを、一時的な “ お手伝い ” のようなもので留めるのではなく、“ 労働者 ” としての労働にまで昇華させたと推察される。

また、働いた上で得られた対価もホールスタッフにとって非常に重要な価値があると考えられる。注文をまちがえる料理店では、ホールスタッフに謝礼金という形で給料を支払っている。その際の様子について小国は以下のように語っている。

> 「注文をまちがえる料理店」では、認知症の状態にあるホールスタッフの方々に謝礼金をお渡しすることにしています。
> この時間が、僕はとても好きです。
> 働く、そしてお金をもらう。
> 当たり前のことですが、その当たり前のことが難しい。いまの日本では、認知症の状態にあって就労されている方は、きわめて少ないからです。
> はにかみながら謝礼金を受け取るその姿を見ながら、「本当にお疲れさまでした」と思います (小国 , 2017, p.149)。

小国が指摘するように、現在のわが国の制度下では認知症を抱える人が働き、給料をもらえる環境は極めて少ない。そのような状況下で、一時的ながらも周囲の理解を得ながら働き、給与としてその対価を得られる料理店は非常に貴重な存在であると言える。

各地の展開の中では、労働そのものだけではなく、労働によって生み出される対価に意義を見出す動きも見受けられる。大阪で開かれたてへぺろキッチンもまた、労働の「対価」に重きを置いている活動の一つである。料理店の派生的活動は、地域によって内容に差異はあるものの「働いたホールスタッフに給与を支払う」ことは、どの取り組みでも共通して確認出来た。「注文をまちがえる料理店」に則り、給与の支払いというプログラムを形式的に継承しただけではなく、給与の存在そのものに意味を見出す主催者も多い。てへぺろキッチンを牽引した中川は注文をまちがえる料理店で支払われる給与について以下のように述べている。

> 本家の「注文をまちがえる料理店」の取り組みで私が一番いいなぁと思ったのは、ウェイトレスをやった認

知症の高齢者の方々に、きちんと給料を支払った、というところです。しかも最低賃金を上回る額の時給を。
その人が活き活きする役割を作った、にとどまらず、働く事によって人が喜び、しかも対価を得ることが出来た！
介護の支援を受ける存在になり、自信を失いがちになった方たちにとって、この喜びは計り知れないものがあるだろうなと直感し、それを目の当たりにしたくて、このイベントを企画した経緯があります (中川 , 2019)。

認知症者に限らず、高齢になるにつれ自身が社会に必要とされているのか不安視する高齢者は多い。FW の中で話を聞いた高齢者の中には、「何も出来んで、人に迷惑ばかりかけて申し訳ない。」と語る人々がいた。「何も出来ないで申し訳ない」といった趣旨の発言は、複数人確認され、介護を受ける側に回った事で、自分自身の存在意義について否定的に考える高齢者は少なくないと考えられる。そのような状況下にある高齢者にとって、料理店に参加し、働きに応じた対価を得る事は、社会で生きる自身の存在を肯定する大きな希望になり得ると考えられる。実際に、あるホールスタッフの家族からは、「給金は使わずに大切に保管しており、袋に入れたまま何度も奥から出してきて眺めている。」という話を聞く事もあった。そのような事例からも、労働による対価は、金銭としての機能的価値だけではなく、金銭を受け取るだけの働きをしたという事に、自身の社会的な存在意義を見出す情緒的価値の側面があると考察する。

2. 社会へのブリッジング

注文をまちがえる料理店の大きな特徴は、認知症の状態にある人が接客をする事のみならず、必ずしも医療・福祉の専門職ではない来客者がその前提を受け入れ､｢間違い｣を肯定的に捉える空間を作り上げている点にあると言える。このような注文をまちがえる料理店の特性は、「間違えを受け入れ楽しむ」という表面的なコンセプトの先に、共生社会の形成を目指す発信の場という料理店のもう一つのテーマを導き出すものであると考えられる。2017 年に開催された注文をまちがえる料理店の閉会の挨拶の中で、和田は実行委員長として以下のようなスピーチを残している。

僕は認知症の人に対して、ケアをするという発想はまったくありません。
認知症になったって、人として生きていくことをどうやって支えていくか、そういう社会をどうやって作っていくか、その一つの取り組みが、この「注文をまちがえる料理店」です。
「注文をまちがえる料理店」、その名前だけに心躍らせるのではなくて、その向こう側にある、認知症になったって、身体に障害をもったって、身体に障害をもって生まれてきたって、どんな状態だって生まれてから死ぬまで人としての価値は変わらない。そのことを、お互い、共存していくといいますか、共に生きていくために、その気持ちをしっかりもつということが、これからの日本の社会において大事だし、世界には 70 億人の人間がいますから、70 億人の人間がお互いに助け合って、生きていくようなことを理想といわれようが、なんと言われようが目指していくことが大事だと思っています (小国 , 2017, p.299)。

上記の発言からも、注文をまちがえる料理店のめざすところは、取り組みを通じて料理店の精神を発信する事で、料理店での光景をある一定の場所、時間でだけ成立するものではなく、社会全体に広げていく事にあると考えられる。
ここで、料理店の特性について整理するためにソーシャルキャピタル (SC) の概念を扱いたい。SC 研究に対し

て大きな影響を与えたロバート･パットナムによると､SC とは､｢個人間のつながり､すなわち社会的ネットワーク､およびそこから生じる互酬性と信頼性の規範」と定義されている (パットナム , 2001, p.206-207)。SC の定義上では地域包括ケアにかかるほとんどの取り組みはこの SC の熟成を目指すものと言える。それらの取り組みを個別的に検討し評価する上で、SC の下位類型が重要になる。SC の下位類型とは、パットナムが、SC の多様な形態を分類する上で最も重要なものと主張した類型で、それぞれ「結束型（Bonding)｣､｢橋渡し型（Bridging)」と名付けられている。「結束型」SC とは、ある集団の内部に巡らされた同質的なネットワークの蓄積を表す概念であり、「特定の互酬性を安定させ，連帯を動かしていくのに都合がよい」と説明される。一方、「橋渡し型」SC とは、異なる集団の間を跨いで異質な個人や集団を結び付けるネットワークの蓄積を表す概念であり、「外部資源との連繋や、情報伝播において優れている」と説明される (パットナム , 2006, p.19)。

近年、地域包括ケアの概念が浸透するにつれて、地域で認知症者を孤立させず、積極的に社会と繋げるための取り組みが数多く登場している。前章で紹介した認知症カフェもまた、そのような取り組みの一つである。注文をまちがえる料理店においても、社会と認知症者を繋ぐ架け橋としての側面をもつ取り組みと言えるが、料理店が持つ性質はそれらの取り組みの中でもひと際異質なものと言える。

従来、認知症ケアは、施設や家庭といった閉じられた空間で行われてきた。地域包括ケアの下生まれた認知症カフェの取り組みは、そのような認知症ケアの閉鎖的性質に楔を打ち込むものであるが、現段階では専門職や親類縁者が集う限定的なコミュニティとししての側面が強い。一方で､注文をまちがえる料理店は､認知症者がウェイターとして接客を行うという性質上、来店客と認知症者の間に交流が生まれ、コミュニケーションを通して社会とのつながりを実感する場として機能しうる。それら認知症カフェ､注文をまちがえる料理店のそれぞれの特性を踏まえ､SC とパットナムが提唱した下位類型に分類する事で、両者の性質を整理する。

認知症カフェは、多くの場合、地域の限られたコミュニティでの開催になるものの、同一の場所で、定期的に、開催されるため、そのコミュニティ内ではより強い連携が得られる。このような特性から、認知症カフェは、地域の限定されたコミュニティの中で強く互酬性を安定させていく結束型 SC の側面が強いと考えられる。それに対し、「注文をまちがえる料理店」及びその派生的活動は、足立区のてへぺろレストランのような例外を除けば、不定期かつ、運営によっては場所までアトランダムである一方、エンタメ性、話題性に優れ、不特定多数の来客が見込める点で､場所を問わず普段認知症に関わりのない人々にも幅広くアプローチする事が出来る。このような特性から､注文をまちがえる料理店及び派生的活動は、特定の領域をまたぎ異質な個人や集団を結びつける橋渡し型 SC に分類されると考えられる。

橋渡し型 SC の優れた点は、外部資源との連繋や情報伝播にある。実際に、注文をまちがえる料理店には、医療･福祉専門職はもちろん普段認知症と関わる機会のなかった人々も足を運んでいる。また､料理店の「情報伝播の力」に関しては、世界最大級の広告賞であるカンヌライオンズ国際クリエイティビティ・フェスティバルのデザイン部門にて、社会福祉領域のイベントとしては初となる銀賞を受賞するなど、広告という情報発信を生業とする分野で非常に高い評価を受けた事からもうかがい知れる。

ここまでの考察から、注文をまちがえる料理店が既存の取り組みに比して優れた点の一つには、認知症という閉鎖的になりがちなテーマを、一種のエンターテインメントとしてデザインする事で、職種、業界そして国家すら超えて幅広く発信していく「社会へのブリッジング力」にあると言える。

3. 残された課題について

前項までの考察から、注文をまちがえる料理店の存在は、停滞するわが国の認知症ケアに新たな道筋を示すものであると言えるだろう。しかし、調査を進める中で、料理店に対する批判的意見もいくつか見られた。

FW を進める中で、ホールスタッフを務めた認知症者と日常的に接する介護士から「自分はあのイベントにあまりいい印象がない。」という話を聞いた。その理由について、介護士は「イベントに参加した後、利用者さんの様子を見てると可哀そうに思う事がある。疲れ切っていつもと全然様子が違う。」と話した。このような話は、特定の地域だけではなく複数の地域で確認された。実際に料理店の派生的活動を主催した経験のある人物からも「確かにイベントに参加した後、イベントの時の興奮が抜けなくて施設で他の利用者さんとトラブルになったり、逆に反動で落ちちゃって動かなくなったりそういうことがある。」という話を聞く事が出来た。

注文をまちがえる料理店は、非日常性を孕んだイベントである。日常の変化に敏感な認知症者にとっては、非日常性というものは大きな負担になる事も多い。注文をまちがえる料理店のような活動の中では、負担の結果が目に見える形で現れるケースもある。以下は､小国が注文をまちがえる料理店を開催した際のエピソードの一つである。

> 無事に一コマ目が終わりました。
> ホールスタッフとお客様との会話も多く、見ていても本当に気持ちのいい空間でした。
> しかし、もちろんすべてがうまくいっているわけではありません。
> ついいましがた、ホールスタッフとして頑張っていたシズさんが、急に表情をこわばらせ、もうホールに立ちたくないといい始めました。
> 顔なじみの福祉サポートスタッフが話しかけても、「嫌だ、嫌だ」というばかりで、ついにはエプロンを脱いでしましました。
> 聞けば、出番を終えて休憩しようと控え室に行ったら、普段見慣れない人たち (ホールスタッフやサポートスタッフ) がたくさんいて、急に不安になったようです。そこから「家の鍵が見つからない」となり、「店内にいるのはヤクザなのではないか」と思うようになったとのこと。
> つい 30 分前までは、あんなに笑顔で立っていたのに…。
> でも、福祉サポートスタッフにいわせると、これは「普通のことだ」といいます。
> お腹がすいたり、不安感があったり、天気が悪かったりすると、ちょっとしたことでも心をふさいでしまったり、混乱が強くなったりすることはあると。(中略)
> 順風満帆で、あまりにも雰囲気がいいので忘れかけていました。
> 僕たちは認知症の状態にある方と一緒に、いま、この場を作っているのです (小国 , 2017, p.194-195)。

このようなケースは、本家の注文をまちがえる料理店に限った話ではなく、各地の派生的活動でも当たり前に起こり得るものである。二節で紹介したように、沖縄で開かれた注文をまちがえるゆいまーるな喫茶店でも、ホールスタッフの女性が一人、イベントの途中で動けなくなり、継続を拒否する場面が確認された。大阪のてへぺろキッチンにおいても、第一回の開催の際、ホールスタッフの一人が施設から会場に来るまではよかったものの、「今すぐ帰る！」と言い出し、施設から迎えにきてもらうしかなかったというエピソードがあった。

注文をまちがえる料理店は、来客者にとってはエンタメ性に富んだものであるが、認知症当事者にとっては必ずしも楽しい場ではなく、ある種の闘いの場であるとも言えるだろう。それは、過去、障がいをもつ人々が社会に対し、自身の存在を主張するために起こしたデモのような目に見えるものではない。不特定多数の見知らぬ人々と接する料理店という非日常の中で、プレッシャーと闘い、認知症の状態にあっても輝けるのだという姿を世界に発信する目に

見えない闘いである。小国は､注文をまちがえる料理店の「非日常と日常」の狭間について以下のように語っている。

「注文をまちがえる料理店」で一緒に働いた、認知症の方々。

僕はその数時間一緒にいて、楽しくお話をして終わりです。

僕も、ひょっとしたらお客様も同じかもしれませんが、ある種の“非日常”を楽しんでいるし、そのことが「注文をまちがえる料理店」の肝でもあります。

だけど、本当に当たり前のことなんですけど、当事者の方やそのご家族からすれば認知症は“日常”です。僕はどこまでそのことに思いを至らせていたのか、自問自答せざるをえませんでした(小国, 2017, p.339)。

注文をまちがえる料理店の存在は、認知症というものが何なのか、社会に問い直す大きな契機となった。それは、料理店に関わる全ての人間の功績であるが、なにより認知症当事者の人々が自身の生きざまをもって勝ち取ったものであると言えるだろう。しかし、注文をまちがえる料理店がいつまでも“非日常”という特別な空間に留まるならば､料理店のもう一つのテーマである共生社会の起点としての役割を果たし得ない。発起人の一人である和田は、「注文をまちがえる料理店が非日常のままではいけない｡注文をまちがえる料理店というのはあくまで通過点であって、料理店での風景を当たり前のものにしていかないといけない｡」と語っている。

それでは、料理店の風景を当たり前にしていくとはどういうことなのか。その問いに、一つの答えを見出したのが愛知県岡崎市にある「ちばる食堂」の存在である。ちばる食堂では、一時的なイベントではなく通常の飲食店として、認知症者を雇用している。次章では、認知症の人々が働く“日常”とはどういうものかという点について、ちばる食堂の事例を掘り下げる事でせまっていく。

第4章　注文をまちがえる料理店の新展開〜ちばる食堂の事例から〜

前章では、注文をまちがえる料理店の沿革・展開並びに功績と課題について記述した。本章では、注文をまちがえる料理店が抱える課題に関する議論を引き継ぎつつ、それらの課題解決をなし得る新たな展開として、愛知県岡崎市のちばる食堂の事例を取り上げる。

第1節では、ちばる食堂の概要・沿革について紹介し、第2節でちばる食堂の展開について参与観察を中心としたFW及び文献調査の結果に考察を交えつつ記述する。それらを踏まえて、第3節にてちばる食堂がもたらした新たな地域包括ケアの形に関して考察を行う。

第1節　ちばる食堂とは

1. ちばる食堂の概要

ちばる食堂とは、愛知県岡崎市久後崎町に店を構える沖縄そばをメインとする食堂である。店名の「ちばる」とは沖縄県の方言で、「頑張る」または「ねばる」といった意味を持つ。営業日は、週五日(水・日は定休日)、営業時間は11:00〜21:00までとなっており、11:00〜14:00までの間、認知症の状態にある人々がホールスタッフとして接客を行う(2019年12月15日時点)。調理を担当するのは、食堂の主人であり、介護福祉士の経験をもつ市

川貴章である。夜は居酒屋として、市川が調理から接客までを一人で担当する。ちばる食堂の公式 Facebook では、店舗紹介として以下のような記述がある。

【ちばる食堂とは】
誰でも食事ができる沖縄そばをメインとした食堂です
認知症と診断された方が接客をするお店です
学校の授業が終わった子どもが気軽に立ち寄って宿題などができるお店です
小さいお子様連れでも気軽に利用できるお店です
女性一人でも気軽に立ち寄れるお店です
オリオンビール、泡盛などのお酒の提供もしています
PTA の会合、サービス担当者会議、○○教室などでのご使用できます
（ちばる食堂 facebook
online: https://www.facebook.com/cityriverstyle/(2020 年 11 月 6 日閲覧))

元々、介護施設として運営されていた場所を当時の施設の運営者から市川が譲り受け、改装を経て、現在のちばる食堂が誕生した (写真 1)。ちばる食堂最大の特徴は、常設の飲食店として、認知症と診断された高齢者と雇用関係を結んでいる点にある。ちばる食堂では、男女各二名の計四名がホールスタッフとして勤務している (本稿では、男性二名をそれぞれ A、C、女性二名をそれぞれ B、D と表記する)。オープンに先立ち、ちばる食堂が位置するエリアを担当する地域包括支援センターにホールスタッフ募集の広告をうちだしたところ、上記の四人が集まった。11:00 ～ 14:00 の間、四人のうち一人ないし二人が出勤し、接客にあたる。賃金は原則当日払いで勤務終了後に手渡ししており、愛知県の最低賃金をクリアする時給 930 円を支払っている。

※筆者撮影

写真 1 ちばる食堂の外観

認知症の人々が働ける場としての福祉的な機能を強く持つ一方、店の形態としては通常の飲食店と相違なく、行政の補助金や介護事業としての公的な支援は一切受けていない。そのため、運営に際しては飲食店としての売り上げを収益の柱としている。店のメニューは、沖縄そばを中心としたメニューとなっており、新規の顧客の中には、ちばる食堂の福祉的な側面を知らず純粋な沖縄料理店として訪れる客も多い。また、教室や地域の会合などで使用されるケースもあり、地域交流の場としての顔も持っている。地域コミュニティへの場所の提供を通して、高齢者のみならず子どもや地域住民が訪れる場として機能しており、重要な地域拠点としての役割を担っている。

上記のようにちばる食堂は、認知症の人々が働ける場としての役割を中心に、沖縄料理店、地域拠点と訪れる人々の視点や時間の切り取り方によって多数の役割を持つ場として機能している。

次項では、ちばる食堂が誕生した背景について市川に対するヒアリング調査及び講演会での発言の一部を引用しつつ紹介する。

2. ちばる食堂誕生の背景

ちばる食堂の主人である市川は、食堂を開店するまで厚生病院に勤める介護福祉士として 17 年間介護業務に携わってきた。長年介護士として働いていた経験に加え、学生時代、アルバイトとして飲食店で働いた経験があり、注文をまちがえる料理店の開催以前から “ 料理 ” と “ 介護 ” という二つの領域に強いこだわりがあったという。以下、講演会における市川の発言を引用する。

> 介護専門学校に入る前から近所のラーメン屋さんでアルバイトしていました。実家が八百屋だったんで自分の親父から進められてアルバイトを始めたんですけど、ラーメン屋の大将が調理師免許を取りに行くから一緒に行くかと誘われて試験を受けに行って、専門学校卒業と同時に介護福祉士と調理師免許の両方をとる事が出来ました。そういう事情もあって、“ 料理 ” と “ 介護 ” というものは僕の中では身近なものとしてありました。
> （中略）17 年間仕事している中で、料理と介護はすごく密接だなと働きながら感じていました。入所施設にいた時に、終末期のケアというものもしてきたんですけど、最後だから食べたいものを食べさせてあげようとか、酒がすきだったから最後くらいは酒を飲ませてあげようとか色々あったんですけど、だったらもっと元気なうちから好きなものを食べさせればいいし、酒だって飲ませたらいいだろうと。だけど、施設というところに入ると色んなものが管理されるようになってしまって、あれもダメこれもダメ。ダメっていってるくせに最後死ぬ間際になって好きな事やらせてあげたいって、もう味もなんだかわからない状況になって食べ物をたべさせたりだとか、へろへろな時に酒飲ませたりだとか。もっと元気なうちに、こういうのがしたいなって本人が言ってるうちに出来たらいいのにと思ってて、ずっと介護と料理を両立させたいなと思ってたんです。（岡崎市図書館交流プラザにて 2019 年 12 月 15 日に開催された第三十一回福祉カレッジにおける市川の講演から引用）

“ 料理 ” と “ 介護 ”、それぞれに思い入れがありながらも、それらをどのように繋げて形にすればいいのか、具体的なイメージがもてず漠然とした想いだけを抱えたままでいた市川にある時転機が訪れた。それが、ちばる食堂を開店する大きなきっかけとなった注文をまちがえる料理店の取り組みである。

> 今まで料理と介護どう両立させていくかイメージが中々もてなかったけれど注文をまちがえる料理店が “ 働く ” という選択肢を示してくれました。それで一気にこれでいこうとなりまして、ちばる食堂をオープンする二か月前に「注文をまちがえる日本料理店」というものをイベントで開催したんです。それを準備したのが一年前くらいなんですけど、その時からイベントじゃなくて常設店でやったほうがいいという事はずっと考えていました。日常と非日常という話ですけど、イベントでぱっと花火があがって、その翌日にまた現実があるわけで、それは介護している側の人間からするとせっかく活き活きしていたのが次の日にはなくなってしまうのは凄い寂しいなというのとすごく無責任だなと思って、常設店にしてそれを当たり前の日常にしようと思ってちばる食堂をオープンしました。（同上）

前章で紹介したように、注文をまちがえる料理店の取り組みは、活動に共鳴した全国各地の有志が中心となり、多くの派生的活動を生み出してきた。当時介護福祉士として働いていた市川もまた、料理店の理念に共鳴し地元愛知で派生イベントの開催に尽力した一人である。市川を含めた有志のメンバーを中心に、2019 年 2 月、愛知県岡崎市で「注文をまちがえる日本料理店」は一日だけの限定オープンを果たした。ここまでは、ごく一般的な注文をまちがえる料理店の派生的活動と言えるが、市川の活動は料理店開催に留まらなかった。「注文をまちがえる日本料理店」の開催を通じて、市川の中に芽生えたのは「この活動はイベントで終わらせてはいけない」という想いだったという。「一時的なものではなく継続的に働ける場所が必要だ」という結論に行き着いた市川は、認知症の状態にある人々が日常的に働ける場所としてちばる食堂をオープンした。

市川は、注文をまちがえる料理店の理念に共感しつつも、その活動が限定的な " イベント " で終わってしまう事は無責任だと考えた。前章でも触れたように、料理店の活動は、斬新なコンセプトが話題を呼び、認知症について社会に問いかける大きな契機となったが、料理店の活動そのものが認知症ケアのゴールではない。注文をまちがえる料理店が「間違いに寛容である」という前提の下で築きあげた「認知症の状態にある人々が気概をもって活躍できる空間」を一時的なイベントの中だけではなく、一般社会の中でつくりだしていくことこそが料理店の目指す到達地点である。料理店発起人の一人でもある和田行男自身も注文をまちがえる料理店が特別な空間として存在することは、本意ではないとしている。その点を踏まえると、市川の問題意識は注文をまちがえる料理店が抱える課題を的確についたものと言える。

2017 年に初のプレオープンを迎えた " 注文をまちがえる料理店 " は、現時点においては、それそのものが一つのブランドと言えるだろう。料理店の集客力も相まって、開催そのものに大きな意義が見出される事も少なくない。開催から僅か三年という短い期間で、全国的に認知され、" 注文をまちがえる○○ " といった派生的活動が幅広く普及した点を考慮すれば、社会的活動としては非常に順調な歩みを進めていると言えるだろう。しかし、料理店の開催そのものがゴールではない以上、活動の先にある社会について検討する段階への移行が今後不可欠となる。「料理店での風景を当たり前にしていく」ためには " 注文をまちがえる料理店 " というブランドから離れ、新しいステップに踏み出さなければならない。認知症の状態にある人々を雇用する常設の飲食店という形で、注文をまちがえる料理店のその先へと先陣を切ったのがこのちばる食堂である。

第 2 節　ちばる食堂の展開

前節でも述べたように、ちばる食堂は一つの場に多様な機能を内包している。そのような特性について、食堂の主人である市川は、ちばる食堂の活動を綴る自身のブログの 2020 年 10 月 24 日の記事の中で以下のように述べている。

> ちばる食堂という場所そのものに対しても満足度は人それぞれ。
> 存在価値に対して満足しているかたもいれば、もっとあーしてほしいこーしてほしいと思われるかたもいると思います。
> それは、ちばる食堂が飲食店と認知症介護の 2 つの顔を持っているからです。
> 飲食店ではあり得ないこと、介護施設ではあり得ないことが発生します。
> しかも、このあり得ないことを解決する方法をだれも知りません。
> だから面白いと思ってるし、僕自身が満足していない部分でもあります (市川 , 2020b)。

沖縄料理を提供する飲食店であり、認知症の人が働く場でもある、一般的には親和性の低い二つの機能が相互に影響しあい、ちばる食堂という空間の土台を形作っている。本節では、ちばる食堂の展開について食堂がもつ多様な機能を、先述した「飲食店として」、「認知症の人が働く場として」に「地域関係資本として」を加えた三つに大別し、それぞれの側面からちばる食堂の展開について記述する。

1.「飲食店」としてのちばる食堂

ちばる食堂は、認知症の人々が働く場でありながらも、営利を目的とする飲食店でもある。この点において、オープンのきっかけとなった注文をまちがえる料理店とは“イベント”と“常設”に比肩する大きな相違があると言える。ちばる食堂が、地元メディアに取り上げられた際、「注文をまちがえる料理店」と紹介されたことがあった。市川は 2020 年 11 月 22 日の自身のブログ記事の中で「注文をまちがえる料理店」がきっかけとなったと前置きしつつ、料理店とちばる食堂の違いについて以下のように語っている。

> 『注文をまちがえる料理店』と紹介されてましたが
> 僕のなかでは違ってまして、間違えることはあるかもしれないけど
> 間違えないように仕事ができるようにしてます
> 間違えてたらちゃんと伝えることも多々あります
> それは関係性を築きながら少しずつ。
> 途中でぼくの必殺技が垣間見えるところがあるんですが
> 注文を受けて僕に伝えたあと僕はお客さんの方を見ながら
> 少し大きめな声でおうむ返しのようにオーダーを確認してます
> そういうさりげない形で
> 間違いをしないようにしたりしてます
> なんせカウンターから出ることが少ないので
> 目の届かないところ聞こえない会話のなかで
> 何が起こってるかは分からないのが正直なところですが
> それでいいんです。
> それが、ちばる食堂という食堂での働き方だから (市川 , 2020c)。

注文をまちがえる料理店では、「間違えること」をどのように扱うかという点について再三議論が行われてきた。それは、「注文をまちがえる料理店」は注文を間違えた方がいいのか、間違わない方がいいのかという議論である。「注文をまちがえる」というキャッチコピーから、来客者は認知症の状態にあるホールスタッフが、注文をまちがえて別の料理を運んでくる事を期待して訪れる可能性が高い。そして、間違えることをエンタメに昇華する事が出来る構造は料理店の大きな魅力でもある。そのため、実行チームの中で、完璧なオーダーを目指す事は、注文をまちがえる料理店の面白さを半減させてしまうのではないかという懸念があった。最終的に、注文をまちがえる料理店では、「出来るだけ間違えたくない」という認知症当事者の意見を尊重し、なるべく間違えるような仕掛けはしないという結論に落ち着いた。大前提としてこのような議論は、来客が注文をまちがえる料理店のコンセプトに賛

同する理解者であるからこそ成立するものといえる。料理店では、間違えることを一つのエンターテインメントとして扱う特別な空間の中で、“ 間違えることに寛容であろう ” という暗黙の了解がある。一方で、ちばる食堂には、間違えた方がいいという価値観が存在しない。営利を目的とする飲食店であり、必ずしも福祉に興味関心がある人ばかりが訪れるわけではない以上、「積極的に間違える場」では営業が継続出来ない危険性がある。

初めて来店したというある夫婦は、認知症の人々が接客をするという事を全く知らなかったと話した。食堂を訪れた経緯については、「そこの道を通りかかった時にたまたま見かけて、外の看板に沖縄料理とあったんでなんとなく入ってみました。お店にはいるまでは認知症の方が接客しているということは全く知らなくて。入ってお店のメニューに書いてある注意書きと働いている方の姿を見て、そういう店なんだなとはじめて知りました。」と話した。認知症の人が接客を行うという事に対してどのような印象をもったかという点について「自分達の周りには認知症の人というのはいないけれど特に違和感はなかったです。確かに最初は少しびっくりしましたが、周りの人も普通にしてるしそんなものかなと。」と語り、事前知識なく立ち寄った人々でも大きな違和感なく受け入れる事ができたようだった。夫婦以外にもサラリーマンや近隣の主婦等が立ち寄ったケースが確認されたが、全ての新規来客者から「認知症になっても働く場所があるという事は良い事だと思う。」と店のコンセプトに関して、肯定的に捉える趣旨の発言が確認された。

しかし、認知症の人が働くというコンセプトには賛同するとしつつも、飲食店としてのちばる食堂に対し、不安や否定的意見を述べる人々もいた。サラリーマンの男性は「認知症の方がやってるって事でしょうがないことだけど、何かトラブルがあったりしたらどうしようって最初ちょっと心配でした。なにか手伝ったほうがいいのかなと思ってたんだけど、認知症の方と接した事がないから中々声もかけられなくて。だけど全然普通に頼んだものがきたし、働いてる人も普通のお年寄りに見えるし、ほっとしました。」と何か間違いがあっても仕方がないとは思いつつも、実際に料理が運ばれてくるまで不安な気持ちがあったともらした。また、店のコンセプトについて特別な思い入れがないからこそ、飲食店としてシビアな評価を下す来客もいた。年配の女性二人組は、「味はいいと思います。ただ量と比べるとちょっと値段が高いかな。私達は、味より量だから。」と話した。料金設定についての感覚は個人差があり、賛否両論あってしかるべきだが、このような批判的意見は、福祉活動といった社会貢献度の高い取り組みでは表面化しにくい。しかし、介護社会というムラ社会から飛び出し、飲食店として、多くの人々と相対するちばる食堂では、良くも悪くも素直な意見が表出する事もある。介護社会と一般社会のハブとしての存在を目指すちばる食堂では、そのような意見を受け止め、吟味した上で最適な方向性を模索する姿勢が常に求められ続ける。

2.「認知症の人々が働く場」としてのちばる食堂

ちばる食堂では、四人の認知症の状態にある高齢者がホールスタッフを務め、接客にあたっている。市川は、2020 年 3 月 13 日のブログ記事の中で、四人の人柄と仕事ぶりについて以下のように述べている。

> 認知症と診断されても、認知症と診断されていなくても
> 『働く能力』は一緒だということがこの一年で分かりました
> と、共にこれまでの経験がちゃんと出るんだなということもよく分かります
> カラオケ喫茶を営んでいた B さん (女性) は
> 昔の経験から接客から皿洗いなどチャキチャキと働けますが
> サラリーマンだった C さん (男性) は家事をあまりしてこなかったのか
> 少し苦手ですが、箸袋に箸を入れたり作業的なことはとても得意です

水を出したりすることは忘れちゃうけど、注文をとることは忘れません
若干の人見知りで、積極的には話しませんがとてもユニークな人です
逆にAさん(男性)は、積極的に若い女の子をめがけて話に行き、その席から離れない積極性がありますが、
注文をとるのがちょっと苦手です
お客さんには、エプロンのポッケに入ってる注文表をもつけてもらい書いてもらえると助かります
Dさん(女性)は、皿洗いさせたら食洗機より早く丁寧に洗います
長年やって来たんだなぁってことが分かる
一番見てて面白いのは、13時くらいになると僕の顔と時計を交互に見る時が来て。あえて『どうしたの?』って聞くと
『お腹がペコペコ』です!って笑顔でいうから
特別な何かをするわけでなくて
その人を知り、その人が一番本領発揮できる場面にいれるようにする。
あとは、僕は麺を茹でるだけ(市川, 2020a)。

上記のように一口に認知症のホールスタッフといっても、スタッフそれぞれの個性や得意分野には違いがある。本項では、参与観察の中で、共にホールに立った二人のホールスタッフ(A、B)のエピソードを中心にちばる食堂の福祉的側面について記述する。

A(男性)は、縫製工場で長年働いた経験をもつ男性で、ベレー帽がトレンドマークだ。ちばる食堂のオープン時から現在に至るまでちばる食堂を代表する人気店員として活躍している。歩くペースも緩やかで、お盆を持つ手もどこかおぼつかないものがあるが、そのゆったりとした空気感が来客から人気を集めている。来客の対応も独特な部分があり、オーダーをとる際、込み入ったオーダーになると「ここに書いて」と来店者にオーダー表とペンを差し出す事もある。通常の飲食店では、許容されにくい接客であるが、そのようなある種の“ゆるさ”がちばる食堂では、むしろ好意的に受け取られている。

B(女性)は、カラオケ喫茶を経営していた経験をもつ、接客業の熟練者である。認知症の状態にあると思わせない手際のよさで仕事をこなし、新規の来店者にも臆することなく注文を取りに行く。健脚で、来客のもとへ足早に向かう姿には年齢を感じさせない若々しさがある。自身も飲食店の経営者だった経験からか、仕事に対する責任感が強く、細かなところに目が届き店主の市川が指示を出さなくとも、自ら率先して仕事を見つけ取り掛かる。ホールの仕事を熟知しており、参与観察として共にホールにたった際は、仕事の多くをBに教わった(写真2)。

※筆者撮影

写真2 開店準備をするAとB

ちばる食堂の人気店員として食堂の空気感をつくりだす A と飲食店としての業務の主軸を担う B。両者の姿は対照的だが、それぞれがちばる食堂という空間を形作るキーパーソンとして活躍している。同じ認知症の状態であっても、症状やバックグラウンドは異なっており、出来る事出来ないことも人それぞれ異なる。ちばる食堂では、市川の支援を受けながら、認知症の状態にある人々が、それぞれ自身の長所を活かし、ちばる食堂という空間の中で自身の居場所を見出している。

また、ちばる食堂では、働くホールスタッフに対するサポートの在り方にも特異性がある。“ 認知症の高齢者が働いており、その店の主人は介護福祉士である ” という、ちばる食堂の情報からは一見、介護施設のように徹底した介助の中で運営を行っている姿を想起させるかもしれない。しかし、営業中、市川とホールスタッフの動きを観察していると、介護している・介護されているという印象を周囲に抱かせる事はほとんどない。

介護現場はもとより、注文をまちがえる料理店でも移動するホールスタッフの後に、介助者がついてまわる光景はごく一般的である。しかし、ちばる食堂では、市川が店内で働くホールスタッフの人々に後ろからついて回り、逐一様子を伺うという動作を全くしない。ホールスタッフも基本的には各々の判断で接客にあたり、時折、市川に注文を促される以外は自由に働いている。市川に、認知症の状態にあって自由にうごいてもらう事に不安はないのか尋ねると、「(自分は) 目で見る介護、耳で聞く介護をしているのだ」と返し、以下のように続けた。

B さんはすごくきびきび動くし普通に会話していると “ 認知症だ ” って思われないくらいはきはきした受け答えするけど、聞き間違えたりとか急いでこなそうとしてお皿を雑に扱っちゃったりとか、そういうことはあるから、お客さんとのやりとりとか作業しているときの物音を耳で聞いて、もしなにかあったときに声をかけられるように心掛けている。A さんは、歩いたりだとかお盆をもって運ぶ時にちょっとふらっとする時があって、転んだりしないかとかそういうところに気をつけないといけないから、(料理の間に) しっかり目で見るようにしてる。」

一見、ほとんど自由に任せているように見えるが、市川は要所要所でさりげなく声掛けをしている。このような市川のスタンスからは、長年介護の現場で経験を積んできた介護職としての技術ともに、ホールスタッフへの強い信頼がうかがい知れる。市川は、店で働くホールスタッフの認知症の進行度合いなど介護施設等で扱われる基本情報をなるべく聞かないようにしているという。その理由については、「色々聞いてしまうとそれが先入観になってしまう。認知症がどうこうではなく、一緒に働く仲間としての付き合いだから。」と語った。安全を考慮し、ホールスタッフについて回り逐一手を貸す事は簡単だ。しかし、そこには働くホールスタッフの個性が介在する余地が少ない。必要最低限の安全を確保した上で、「認知症の人」としてではなく食堂の仲間として信頼し仕事を任せる。このようなさりげない見守りと強い信頼がちばる食堂で活き活きと働くホールスタッフを支えている。

また、市川が簡単に手を出さないからこそ、サポーターとしての役割を来客者が担う余地も生まれる。食堂の奥の座敷席には少し高めの段差があり、B のように、歩行に問題がないスタッフは、段差を上ってオーダーを取りに行けるが、A のように足腰に不安があると簡単にはあがれない (写真 3)。

A が、段差の前で逡巡する姿が見えると座敷席に座る来客者が何も言われなくとも進んで A の下にオーダーを伝えに来る。注文が複数入ると込み入ったオーダーを苦手とする A は、「これに書いて」とオーダー表を渡す。すると、常連客はもちろん新規の来客も笑いながら快く引き受け、自分でオーダー表に注文を書き込んでいく。一つ一つは些細なことではあるが、店員に対するこのような気遣いは通常の飲食店ではあまり見られない光景だろう。ある新規の来客は、「よく考えたら認知症とか関係なく、普通の居酒屋でも自分でオーダー書いちゃった方が早いし、店員さんも楽だよね」と笑いながら語った。今まで我々が、飲食店に訪れた際、やろうと思えば出来るが取り立ててしてこなかった気遣いを、ちばる食堂では必要とする人がいる。認知症の人が接客するというこの食堂で、来客側も「客としての在り方」に再考を促されるのだ。ここに「寛容」が醸成される契機が存在する。

※筆者撮影

写真 3 段差の先にある座席

3.「地域関係資本」としてのちばる食堂

　ここまででちばる食堂が持つ、「飲食店として」及び「認知症の人が働く場として」の二つの機能について記述してきた。本項では、地域に根差すちばる食堂という存在が持つ地域関係資本としての価値について、ロバート・パットナムの SC の概念を用いて記述する。

ちばる食堂には、運営を支えるファンクラブがあり、ちばる食堂の理念や活動に賛同する支援者を幅広く呼び掛けている。年間費を支払い入会することで、食堂のメニューの引換券や非公開のファンクラブの公式ページなどにアクセスできるといった構造だ。また、定期的にファンクラブの集いといった名目でメンバーの交流会が行われており、ファンクラブメンバー同士が結束を深める機会も設定されている。調査期間中、店を訪れるファンクラブメンバーからは「このお店は地域にとって本当に重要な場所だと思っている。ちばる食堂の存在がなくならないように少しでも支えになりたい。」という話を聞く事が出来た。

ファンクラブのような食堂の福祉的側面に価値を置く団体がある一方、地域交流の場としてちばる食堂を利用する人々も多い。ちばる食堂では、レンタルスペースとして地域のイベントに店の一角を貸し出している。地域の高齢者向けの健康体操教室等の福祉的なイベントはもちろん、ヨガ教室や三味線教室などの文化教室等用途は様々だ。市川は、場所の貸し出しを行う目的について以下のように語っている。

> 毎週木曜日に営業中にレンタルスペースというものもやってまして、それなんでやってるのかというと、例えばヨガ教室なんかをやってるんですけど、ヨガって興味がある人がいてもどんなことするのかなとか、先生はどんな人なのかなとか、そういう事がわからないから入りにくいという人もいると思うんです。だからお店のレンタルスペースで教室を開いたら普通に食べに来たお客さんがどういう事やってるかわかったりするんでそこから何か新しい事に繋がっていくってことがあるんじゃないかなと思ってます。
> (中略)
> 結局何がしたいのかというと、認知症の人が働く事が出来る場所を常設で作りたいと思って始めたんですけど、そういう事だけではなくて、当たり前のことになっていてそれを特別な事にしないことが僕の役割だと思っています。だからこそ認知症の人が働く場所というだけではなくて、誰かが何かを調整する場所であったり、ここで集まればなにかが出来るという場所にしたくてやってます (岡崎市図書館交流プラザにて 2019 年 12 月 15 日に開かれた第三十一回福祉カレッジにおける市川の講演から引用)。

このような両面性が、ちばる食堂の独自性を形作る要因の一つとなっている。前章で引用したSCの下位類型に当てはめて整理すると、ファンクラブのような食堂を支えるコアな支持者の存在を鑑みれば「特定の互酬性を安定させ、連帯を動かしていくのに都合がよい」とされる結束型の性質を持っていると言える。一方、レンタルスペースや飲食店としての側面からは「外部資源との連繫や、情報伝播において優れている」とされる橋渡し型の性質も見て取れる。ちばる食堂は、単に認知症の人が働く場としての希少性だけではなく、結束型と橋渡し型両方の性質をもつ地域関係資本としての希少性も有している。

第3節　共生社会の新しい形へ

1. ちばる食堂が示唆する社会

ちばる食堂の調査にあたっては、より近い視点から知見を得るため、私自身が店員としてホールにたち、参与観察を行った。ランチタイム(11時～14時)は、認知症のスタッフと共に接客にあたり、午後、スタッフが帰宅してから閉店までの間は、主人である市川のフォローを受けながら一人でホールに立ち接客にあたった(写真4)。

※筆者撮影

写真4 筆者がちばる食堂で接客した際の服装

飲食業界での就労経験がない私にとっては、飲食店のホールは未知の世界であり、右も左もわからない状態からホールスタッフの先輩であるAとBに一から仕事を教えて頂いた。特に、飲食店の経験者であるBからは業務に関する教えを受ける事が多かった。

認知症の状態にある B は、“ 教育係 ” として責任をもって認知症ではない “ 新人 ” の私に仕事を教える。ちばる食堂以外でも、調査の一貫で介護施設を訪れた際など、認知症の方から何らかの教えを受けるといった機会は多々あったが、ちばる食堂という経済活動の中にある飲食店で、ホールスタッフの “ 新人 ” として仕事の教えをうける事とはまた意味が異なる。介護施設等の福祉的関係の中では、“ 認知症の状態にある人 ” に何かを教えてもらうことは、当然有意義な事ではあるが、教えてもらう中身そのものに重要な意義を見出すというよりも、むしろ、教えをうけるという行為を通して､関係性を深めていくためのコミュニケーションツールとして扱うケースが多かった。そのような関係性の中では､“ 認知症である ” 相手と “ 認知症ではない ” 私という属性を完全に取り払う事は難しい。しかし、ちばる食堂でホールに立ち来客者という第三のアクターと向き合うとき、私にとっての B は “ 認知症の状態にある人 ” から接客業の “ プロフェッショナル ” へと否応なく変化する。

ちばる食堂で働くホールスタッフは、一人一人が食堂の顔として、経営を支えている。業務の主軸を担う人、食堂の雰囲気を作る人等、それぞれが個性を活かした専門性をもって活躍する姿には、働かせてもらっているという受動的な雰囲気を感じさせない。参与観察として共にホールに立った視点からは、認知症の状態にある人々が働く場でありながらも、認知症という属性に縛られず、それぞれの一個人としての専門性と矜持をもって働くホールスタッフの姿を見る事が出来た。そして、認知症の人々が日々矜持をもって仕事を全うする事で、ちばる食堂という場は認知症の人々以外にも影響力をもつようになる。

ちばる食堂では、注文をまちがえる料理店と同様に認知症の人々が働いているが、オーダーミスに対しては最大限の注意を払っている。実際に、私が観測し得た範囲では認知症のスタッフがオーダーをミスするような事は一度もなかった。日常的に働くホールスタッフの人々にとっては、ホールの仕事は慣れたものであることに加え、高齢者が接客している様子を見て、聞き取りやすいようにゆっくりはっきりと注文をするなど来客が自然と手を貸す食堂の空気感もあり、オーダーミスが起こりにくい環境と言えるだろう。

参与観察の中で、オーダーをミスしたのは他ならぬ私自身だった。14 時になると認知症のホールスタッフは帰宅し、私が一人でホールに立つ。認知症には見えないであろう私に対して、来客者はごく普通にオーダーを読み上げていく。矢継ぎ早に読み上げられるオーダーを懸命にメモするものの、慣れない作業に苦戦しオーダーを取り間違えてしまう事があり、食事が終わった来客から、会計の際にオーダーの間違いを指摘されたケースがあった。しかし、間違っていたと指摘しつつも会計の際の料金確認として報告するのみで、苦情を入れる様子はない。その理由の一端は、後に判明した。

夜の営業時間、グループで店を訪れた来客がいた。彼らは、メインの前にそれぞれアルコールを注文したが、そのうちの一人にオーダーとは違うビールを提供してしまった。席にビールを置くと､「頼んだの多分ビールじゃないですね」と指摘され、私は慌ててグラスを下げようとした。すると「いや、大丈夫ですよ。」とグラスを下げようとする私を制止し､「俺ビール飲めないんだよね、誰か飲める人いる」と連れの客に振った。別の一人が「自分飲めますよ」とグラスを自分に引き寄せた。後に、様子を見て注文をまちがえてしまったことをお詫びしつつ、何故オーダーミスを許容してくれたのか尋ねたところ、不思議そうな顔をしながら「ここってそういうお店でしょ」と返された。その時、間違いに対して寛容であるという精神が、認知症のホールスタッフが帰宅したのちもちばる食堂という空間に留まり続けている事を知った。

認知症の人に対し、寛容であろうという姿勢が、認知症ではない「私」に転用された時、このちばる食堂という存在が社会にもたらす新たな可能性を見出す事ができた。現代社会において、認知症に限らず、高齢者または、知的、身体の障害を抱える人々が働く場を創成する事は、社会奉仕的な意味合いが強く、社会が彼らのために何が出来るのかという点がクローズアップされるケースが多い。それはつまり、社会の側がそのような人々に対して、働

く場所を創って“あげなければならない”という、与える社会、与えられる弱者というある種一方的な構図から生まれるものと推測される。

しかし、ちばる食堂という空間の中で、その一方通行の構図が崩れ去る。認知症の人々が懸命に働く事で形成された、寛容であろうという空間が認知症ではない“私”に作用する。それは、仕事を教えてもらうといった直接的なものではなく、間接的な作用であるが、確かにそこに認知症の人々からの救いの手を見る事が出来るのだ。

そして、認知症の人々が働く事によって恩恵を受けるのは私だけではなく、ちばる食堂に訪れる来客者もまた同様だ。前節2項で紹介した新規の来客のように、働く認知症の人々を慮る事で、一般社会の中で、今まで持ち得なかった新たな視座を得るきっかけとなり得る。

注文をまちがえる料理店は、エンタメ性の中に認知症当事者の闘いを内包するものであった。認知症当事者がエプロンをまとってホールに立ち、穏やかな“日常”から離れ、張り詰める“非日常”の中で自身の生きざまをもって、認知症の状態にあっても輝けるのだと社会に示す、注文をまちがえる料理店は“非日常という闘い”をもって認知症の人々の姿を社会に発信していく場として機能した。そして、ちばる食堂は、その闘いの先にあるべき“日常”をつくりだそうとしている。常設店として、働く事を“非日常”ではなく、当たり前の“日常”として継続する中で、緩やかに社会とつながり、自身の居場所を自らの手で形成していく。料理店が非日常の中に産み落とした刹那の景色を、ちばる食堂は日常の実生活へと紡いでいる。そして、その光景は、認知症ケアを飛び越え現代社会に問題を投げかけている。ちばる食堂で許容できる事が、他の飲食店では禁忌とされる。オーダー表を来客に書いてもらう、たまに注文と違う料理が出てくる、それらはどれも場合によっては、厳しいクレームにつながる事もあるだろう。「お客様は神様です」というフレーズに代表されるように、接客サービスにおいて我が国は世界でも有数のおもてなし大国だとされている。営利法人として競争を勝ちぬき、生き残るために、接客業は常により早く、より正確であることを求められる。間違いに寛容である、それは注文をまちがえる料理店を含め、福祉または非日常という特別な領域の中でこそ可能であると思われていた。しかし、他の飲食店同様に経済活動の中にあるはずのちばる食堂で、我々は寛容の精神を体現する事が出来る。ちばる食堂の存在は認知症ケアの在り方を超えて、間違いに寛容な社会の在り方を問いかける。そこで照らされるのは、寛容さを失い、時にクレーマー化する私達の存在に他ならない。

認知症の状態にあっても働ける場が、介護・福祉という限定的な領域ではなく、一般社会に接続する時、認知症の人々だけではなく、それを取り巻く社会もまた新たな一歩を踏み出すのだ。

2. ちばる食堂の課題

前述したようにちばる食堂の存在は高齢化が進行する現代社会において示唆的な役割を果たすものと考えられる。一方で、ちばる食堂のような形態は非常に高いハードルがあり、少なくとも現段階においては、本稿で扱った注文をまちがえる料理店や認知症カフェのような爆発的な広がりは期待できないだろう。

注文をまちがえる料理店が全国的に普及した背景には、コンセプトの斬新さに加え、限定的なイベントだからこそ多くの事業者が参入しやいという背景があったと考えられる。その点は、運営主体に、介護施設やNPO法人といった法人のみならず、首都大学東京で開催された注文をまちがえる茶屋のように学生団体が存在する事からも読み取れる。ホールスタッフを務める認知症当事者、運営の実作業を行う運営主体等、ある程度のマンパワーや設備の問題をクリア出来るのであれば、職業、年齢を問わず開催に踏み出せる点は集客力の高い話題性をもったイベントならではの利点である。

同じく全国的に普及した認知症カフェは、不定期の注文をまちがえる料理店と異なり、月１～２回の定期開催と

いう形態をとるケースが大多数である。そのため、薬局や介護施設、NPO 法人といった本業に準ずる活動として行われる場合が多く、運営主体には継続性が求められるため、比較的参入の要件は厳しいものと言えるだろう。しかし、認知症カフェには注文をまちがえる料理店と異なり国家的施策の一つという側面がある。第 2 章で紹介したように、認知症カフェの運営にあたっては、補助金交付といった公的な支援がある事を鑑みれば、設備等インフラの条件をクリア出来れば、集客性がなくとも継続は出来るため、それら条件を満たしていれば開催そのもののハードルはさして高くはないと推察される。

一方で、ちばる食堂のように地域に根差し、なおかつ、その活動そのものを収益として運営する事は非常に高いハードルがあると考えられる。店主である市川は、ちばる食堂が店を構える岡崎市で生まれ育ち、地域との繋がりや想いには特別なものがある。介護士として長年活躍した経験と技術、そして愛する地元への貢献という両輪が、ちばる食堂の市川貴章というキャラクターを支えている。認知症の状態にあるホールスタッフはもちろん、そのような市川のキャラクターもまた、ちばる食堂を形作る重要なファクターとなっている。それは誰もが真似できるようなものではなく、その点からはちばる食堂という形態の汎用性については留保が必要である。しかし、ちばる食堂という存在が現代社会の中で果たす役割は無視できない。第二第三のちばる食堂をつくりだすことは容易ではないと考えられるが、食堂をめぐる様々なファクターから重要な因子を抽出する事は出来る。その因子を大きく二つ取り上げるとすれば、“ 社会との繋がり ” と “ 継続性 ” だ。ちばる食堂というモデルそのものを新たに生み出すのではなく、それら二つの因子を地域拠点の中に取り込むことで、ちばる食堂が生み出した光景に多少なりとも近づけると推測する。

結論

認知症介護の中では、リスクマネジメントの観点から認知症の人々に何もしない事を強いる事も多い。掃除、洗濯、料理、そして働くということ、それらは認知症当事者が生活を送る上で当たり前にしてきた行為であり、認知症の状態にあっても直ちに全てが出来なくなるわけではない。しかし、認知症と診断されると本来出来るはずの事を制限され、当たり前に出来ていたことが出来なくなっていく。注文をまちがえる料理店発起人の一人である和田行男は、そのような介護現場の慣習を打破し、認知症の状態にある人々がやれることを当たり前に出来る環境を守るために長年介護業界で奮闘してきた。注文をまちがえる料理店というプロジェクトは、それまでの和田の奮闘と異業種で活躍する小国士郎の柔軟な発想が重なったことで生まれたプロジェクトと言えるだろう。認知症当事者は、“ 注文をまちがえる料理店 ” という空間の中で、今まで遠ざけられてきた「働く」という社会的行為を通して一般社会へと繋がる道筋を示した。

一方で、注文をまちがえる料理店の取り組みは、時間、場所共に限られた限定的な取り組みでもある。イベントという性質上、料理店での「働く」という行為はその場限りのもので、イベントが終わればまた介護される “ 日常 ” に戻っていく。注文をまちがえる料理店の “ 非日常 ” と介護される “ 日常 ” のギャップは、認知症という変化に敏感な状態にある人々にとって、時に大きな負担としてのしかかった。注文をまちがえる料理店や派生的イベントの中では、慣れない環境に耐えかねて動かなくなってしまうホールスタッフの姿があった。華やかな表舞台の裏には認知症を抱える人々の厳しい現実がある。注文をまちがえる料理店とは、来客者にとってはエンターテインメントであるが、当事者にとってはエンタメ性と共に “ 非日常という闘い ” を内包するものであった。

和田は、料理店のスピーチの中で「注文をまちがえる料理店の光景が特別なものであってはならない。」と語った。

注文をまちがえる料理店が“非日常”という特別な空間に留まる限り、認知症当事者が勝ち取った料理店の光景はイベントの中の一時的なものとして風化してしまう危険性がある。

料理店が残したそのような課題に、一つの答えを見出す形で生まれたのがちばる食堂である。ちばる食堂は、常設店として認知症者の「就労」の場を作り上げている。ちばる食堂で働く認知症の人々は、一時的ではなく継続的な労働を通して、一般社会の中に緩やかに溶け込んでいる。そして、その継続を通していつしか、“認知症の人”ではなく一人の“プロフェッショナル”としてちばる食堂という空間を作り上げる存在へと変化していく。

その姿は、認知症ケアという枠組みを超え、一般社会に問題を投げかける。ちばる食堂という空間で、認知症の人々を包摂しようとするプロセスを通して、我々は、厳しい競争社会の中で失いつつあった寛容の精神を取り戻す事が出来るのではないだろうか。ちばる食堂の中では、認知症のホールスタッフと来客者は包摂する、包摂されるといった一方通行の関係ではなく、互いに影響を及ぼしあう相互作用の中にあり、その光景に今まで一方的な支援の中では果たし得なかった共生社会の存在を見出す事が出来るのだ。

注文をまちがえる料理店やちばる食堂と比較すると、新オレンジプランを初めとする国家的な施策は、認知症当事者の主体性を欠いている。昨今の認知症関連施策では、認知症当事者等へのヒアリングを通して、認知症ケアに当事者やその家族の視点を取り入れようとしてきた。そのような姿勢は評価できるものの、認知症の状態にある人々はどのようなケアを必要としているかという問いだけでは彼らがもつ潜在能力を無視しかねない。一方で、注文をまちがえる料理店では認知症当事者の存在が必要不可欠だ。“注文をまちがえる料理店”という空間は、認知症の状態にあるホールスタッフがエプロンを身に着け、ホールに立つことで初めて成立する。その空間の主役という立場が、認知症ケアの外側に置かれていた認知症当事者に主体性をもたせ、埋もれていた潜在能力を引き出すのだ。そして、ちばる食堂は常設店として展開する事でその潜在能力を実生活の中で発揮する場を作り出している。ちばる食堂の取り組みは、認知症当事者はケアを受けるだけの存在ではなく、社会の中で主体性をもって活躍出来る力を持っている事を示す一つの証左であると考察する。

注文をまちがえる料理店やちばる食堂の成功を鑑みると、認知症者を包摂する社会を目指すためには、どのような支援が必要かという今までの議論に、認知症当事者が社会で何が出来るかというトピックを加える必要があると考える。

参考文献一覧

秋山智久 (2016)『社会福祉の思想入門』ミネルヴァ書房
荒井裕樹 (2019)『どうしてもっと怒らないの？－生きづらい「いま」を生き延びる術は障害者運動が教えてくれる』現代書館
石井哲郎 (2020)『なぜ、認知症のある人とうまくかかわれないのか？－本人の声から学ぶ実践メソッド』中央法規
市川貴章（2020a)「kaigo ブログ 2020 年 3 月 13 日－ちばる食堂から始まる街作り」
2020 年 11 月 10 日閲覧 https://ameblo.jp/cityriver8131/entry-12581781127.html
________（2020b)「kaigo ブログ 2020 年 10 月 24 日－満足度は人それぞれ」
2020 年 11 月 11 日閲覧 https://ameblo.jp/cityriver8131/entry-12633517525.html
________（2020c)「kaigo ブログ 2020 年 11 月 22 日－【改革】介護福祉士の新しい働き方」
2020 年 10 月 29 日閲覧 https://ameblo.jp/cityriver8131/entry-12639477322.html
稲沢公一 , 岩崎晋也 (2008)『社会福祉をつかむ』有斐閣
稲葉一人 , 箕岡真子 (2008)『高齢者ケアにおける介護倫理』医歯薬出版株式会社
大熊一夫 (1981)『ルポ精神病棟』朝日新聞出版岡田英己子 , 吉田久一 (2000)『社会福祉思想入門』勁草書房
小国士郎 (2017)『注文をまちがえる料理店のつくりかた』方丈社
キャリアハック (2020)「『注文をまちがえる料理店』の仕掛け人、小国士郎と考える『これからの企画屋』にできること」2020 年 10 月 27 日閲覧 https://careerhack.en-japan.com/report/detail/1367
厚生労働省 (1999)「今後 5 か年間の高齢者保健福祉施策の方向～ゴールドプラン２１～」
https://www.mhlw.go.jp/www1/houdou/1112/h1221-2_17.html
________ (2001)「身体拘束ゼロへの手引き」2020 年 8 月 9 日閲覧
https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/zaishien/gyakutai/torikumi/doc/zero_tebi ki.pdf
________ (2004)「『痴呆』に替わる用語に関する検討会報告書」2020 年 8 月 7 日閲覧 https://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/12/s1224-17.html
________ (2012)「今後の認知症施策の方向性について」2020 年 8 月 18 日閲覧
https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000002fv2e-att/2r9852000002fv5j.pdf
________(2014)「G8 認知症サミットディクラレーション（宣言）」2020 年 9 月 1 日閲覧 https://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10501000-DaijinkanboukokusaikaKokusaika/0000033637.pdf
________ (2015a)「認知症カフェ実施 (概要)」2020 年 9 月 20 日閲覧
https://www.mhlw.go.jp/content/000699029.pdf
________ (2015b)「認知症施策推進総合戦略 (新オレンジプラン) ～認知症高齢者にやさしい地域づくりにむけて (概要)」2020 年 9 月 20 日閲覧
https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-12300000
厚生労働省老健局認知症施策・地域介護推進課 (2021)「地域包括ケアシステムと認知症施策」2021 年 10 月 21 日閲覧
https://www.ncgg.go.jp/hospital/kenshu/kenshu/documents/202101.pdf
シナジークラウドファンディング (2019)「『ごちゃまぜカフェ』で誰もが認め合い尊重し合う社会の実現を！」2020 年 10 月 2 日閲覧
https://synergy-crowdfunding.com/projects/view/16
社会福祉法人東北福社会認知症介護研究・研修仙台センター (2017)「認知症カフェの実態に関する調査研究」平成 28 年度老人保健事業推進費等補助金（老人保健健康増進等事業）報告書
________ (2018)「認知症の家族等介護支援に関する調査研究事業報告書」平成 29 年度老人保健事業推進費等補助金（老人保健健康増進等事業）報告書
竹内弘道（2017)「認知症カフェの挑戦―目黒区の D カフェネットワーク」『認知症の最新医療』vol.7,No1
武地一 (2015)『認知症ハンドブック』クリエイツかもがわ
________ (2017)『ようこそ、認知症カフェへ―未来をつくる地域包括ケアのかたち』ミネルヴァ書房中川晴彦 (2019)『てへぺろキッチンのつくりかた』自家版
内閣府 (2017)『平成 29 版高齢社会白書』2021 年 10 月 21 日閲覧
https://www8.cao.go.jp/kourei/whitepaper/w-2017/zenbun/29pdf_index.html
________ (2021)『令和 3 年版高齢社会白書』2021 年 10 月 21 日閲覧
https://www8.cao.go.jp/kourei/whitepaper/w-2021/zenbun/03pdf_index.html
日本総合研究所 (2014)『事例を通じて、我がまちの地域包括ケアを考えよう「地域包括ケアシステム」事例集成～できること探しの素材集～』地域包括ケアシステム事例分析に関する調査研究事業報告書
認知症施策推進関係閣僚会議 (2019)「認知症施策推進大綱」2020 年 9 月 21 日閲覧 https://www.mhlw.go.jp/content/000522832.pdf
認知症の人と家族の会 (2013)『認知症カフェのあり方と運営に関する調査研究事業報告書』平成 24 年度老人保健事業推進費等補助金 老人保健健康増進等事業

パットナム、ロバート（2001）『哲学する民主主義』NTT 出版
________（2006）『孤独なボーリング』柏書房
福井俊哉 (2014)「認知症学の芽生えそのルーツを探る」『認知神経科学』Vol. 15No. 3
堀部賢太郎 (2019)「オレンジプラン・新オレンジプランの現状と課題」2020 年 9 月 10 日閲覧
https://www.tyojyu.or.jp/kankoubutsu/gyoseki/pdf/h30-1-2.pdf
三好春樹 (2012)『希望としての介護』雲母書房
________ (2014)『認知症介護－現場からの見方と関わり学』雲母書房
________ (2015)『野生の介護－認知症老人のコミュニケーション覚え書き』雲母書房宮崎和加子 (2011)『認知症の人の歴史を学びませんか』中央法規出版
山梨恵子 (2018)「わが国における認知症ケアの実情と課題 －「認知症緩和ケア」を視点にー」『ニッセイ基礎研所報』Vol.48 結城康博 (2001)「措置から契約へと移行する新たな社会福祉制度の課題—アマルティア・センの「潜在能力」アプローチからの考察—」『保健医療社会学論集』第 12 号
矢吹知之 (2016)『認知症カフェ読本』中央法規
________ (2017)「認知症カフェとはなにかー世界の潮流と日本の現状」『介護保険情報』217.2p42-49
________ (2019)「認知症の人と家族への支援 認知症の家族介護者の空白の期間へのアプローチ」『老年社会科学』vol42No2