

日本では単身世帯数が約2倍となり「寂しい社会」に向かいつつあります。

Single-person households are almost doubling in Japan and we are currently on our way towards a "lonely society".

流通革命や商業施設の大規模化によって、外食をする場所や食料品を買う店が近所から消え、food desert が広がります。

Through the distribution revolution and the increase in size of commercial facilities, places to eat out or buy food ingredients are disappearing and a food desert is spreading.

提案者自身による実践の現場からの報告も入っています。

This also includes a report of this proposal in action by the proposer herself.

2012年7月31日 発行所 MPF Press 東京大学大学院新領域創成科学研究科 大野秀敏研究室 千葉県柏市柏の葉 5-1-5 環境棟
July 31st, 2012; published by MPF Press; The University of Tokyo, Graduate School of Frontier Sciences, Ohno Laboratory; 5-1-5 Kashiwanoha, Kashiwa-shi, Chiba-ken
tel. +81-(0)4-7136-4803 e-mail: ohno@ku-tokyo.ac.jp

執筆者: 大野秀敏 和田夏子 高野菜美
Writers: Hidetoshi Ohno / Natsuko Wada / Nami Takano

翻訳: 波形理世 Translator: Riyo Namigata

www.fibercity2050.net

ORANGE TABLES

暖かい食卓

fibercity

東京大学 大野研究室
Ohno laboratory, the University of Tokyo

毎日徒歩で通え、地域に根差した食とコミュニティを支えるセーフティーネットの提案です

謝辞

環境省地球環境総合推進費によって、2008年度から2010年度のあいだ日本建築学会内に設置された特別委員会「低炭素社会の理想都市実現に向けた研究」(E-0808)が組織された。私たちの研究室は「低炭素社会におけるモデル都市イメージの提案」を担当した。ここに報告する研究はその成果をまとめたものである。

同委員会では委員長中村勉工学院大学教授(中村勉総合計画事務所代表)をはじめとする委員各位から多くの示唆を得た。また研究対象とした長岡市では森民夫市長以下多方面の職員の方々のご協力とご支援を受けた。とくに、まちなか整備課には窓口として我々の研究調査の支援体制を取っていただき、ひとかたならぬお世話になった。

さらに、コミュニティカフェの調査では、元気スタンドぷリズム小泉様をはじめとするコミュニティカフェ店主の方々には、ヒアリング調査においてご協力いただいた。

また、洗足カフェ立ち上げにおいては、NPO法人南房総リパブリックの皆様、建物オーナーの小川建設小川様、内装のワークショップを行ってくださった土橋様、各日替わりオーナーの方々、野菜を運搬している岡田様には多大なるご協力いただいた。

私達の研究は、博士研究、修士研究、学部と大学院の設計スタジオなどを立体的に組み合わせて遂行している。2008年度には学部の3年生の設計課題として取り上げ、2009年度は新領域創成科学研究科の建築デザインスタジオの設計課題として扱った。学部の課題では長岡市民向けの発表会の経費などをグローバルCOE「都市空間の持続再生学の展開」にご支援をいただいた。新領域の建築スタジオでは長年積水ハウス株式会社の支援と協力を得ている。

また、地図データについては東京大学空間情報センターの全面的協力を得た。

以上の方々の他にも多数の方々ならびに機関のご理解とご支援無くしてはこの研究は遂行できない。研究チームを代表して心からの謝意を表すところである。

多くの方々からのご意見、議論を期待している。

Proposal for a safety net – rooted in the region and in walking distance – to support the eating and community needs of the region

Acknowledgements

Between 2008 to 2010, the special research committee, “Research on the Simulation Towards the Low Carbon Model City” (E-0808), was established in the Architectural Institute of Japan, with the Ministry of the Environment’s General Fund for the Promotion of the Research on the Global Environment. Our research lab was responsible for the “Research on Effective Simulation towards a Model City for Low Carbon Society” The research reported here is a summary of our findings.

During our research, we have been fortunate to receive a great amount of ideas and suggestions from various members of the committee, starting with Committee Chairman Ben Nakamura, professor at Kogakuin University (and principal partner of Ben Nakamura and Associates). In the city of Nagaoka, our field of research, we have also been able to receive a great deal of support and cooperation from Mayor Tamio Mori and the various staff members of the municipality. We are especially indebted to the Machinaka Seibi Division (Community Planning Division) of Nagaoka City, who organized the whole division of the city government to support our research activity.

Furthermore, for our study of community cafes, we were able to receive the cooperation of various community cafe owners, starting with Mr. Koizumi at Genki Stand Purism.

In terms of the establishment of Senzoku Cafe, we were also fortunate to receive the immense support of everybody at the NPO Minamiboso Repulic; Mr. Ogawa from Ogawa Construction Co., the owner of the building; Ms. Dobashi who conducted the workshop for the interiors; all of the day-to-day owner; and Mr. Okada who delivers the vegetables.

Our research is executed in a style that combines the work of PhD and Masters research as well as undergraduate and graduate design studios. In 2008, it was used as the design project for the third year undergraduate class, and in 2009, it was used as the design project for the architectural design studio at the Graduate School of Frontier Sciences. For the undergraduate design project, we were fortunate to receive the support of the Global COE for “Sustainable Regeneration” in funding such expenses as that for making presentations to the city of Nagaoka. In the architectural design studio at the School of Frontier Sciences, we have also been blessed to receive the longtime support and cooperation of SEKISUI HOUSE.

We also received the full support of the Center for Spatial Information Science at the University of Tokyo in regards all of the map data.

We would not have been able to execute this research without the understanding and assistance of the abovementioned people and institutions, as well as many others. On behalf of our research team, I would like to express my heartfelt gratitude towards them all. Lastly, we are also hoping for a great many opinions and discussions on this topic from various different fields.

July, 2012 Hidetoshi Ohno



準備期間 2011年4月～8月
内装工事 2011年9月～10月15日
オープン 2011年10月23日

店舗面積 40.2㎡
家賃 7万円
工事費 約180万円



日替わりオーナー
日：にちようカフェ mamo 9:00～22:00
月火：洗足カフェ 9:00～18:00
月夜：月あかり 19:00～23:00
水：ほこまんま 9:00～18:00
水夜：ワルンロティ 19:00～23:00
木：cafe HOME 9:00～18:00
木夜：音場 oTo Bar 19:00～23:00
金：花カフェハニー 9:00～18:00
金夜：Care Drapeau 19:00～23:00
土：洗足デリ 9:00～23:00
2012.5月現在



目次

これからの社会には暖かい食卓が必要となる	2
暖かい食卓の条件	3
コミュニティダイニングの現状	4
暖かい食卓はどのくらいの密度で必要か	6
洗足カフェでの実践と今後の課題	7

TABLE OF CONTENTS

Warm (Orange) tables will come to be needed in our future society	2
The requirements of the orange tables	3
The current state of community dining	4
At what density are the orange tables needed?	6
Orange tables in practice at Senzoku Cafe	7

これからの社会には暖かい食卓が必要となる

Warm (Orange) tables will come to be needed in our future society

2005年から2030年の間に、日本では単身世帯数が約2倍となる。また、2011年には、単身世帯が夫婦と子の世帯を抜いて人口比で最多の家族形態になり(図1)、「寂しい社会」に変わりつつある。一方、過去20年間にわたって進展した流通革命や商業施設の大規模化によって、近隣コミュニティのなかで外食をする場所や食品を買う場所が減少しfood desertが広がっている。それは、特に自動車为中心的な移動手段になった郊外住宅地において顕著である。その結果、高齢者など交通弱者は「食べる」こと自体が困難になると考えられる。ここでは、高齢者の歩行圏(300m)内で外食あるいは食料品購入が出来ない地区を「食の自動車依存地域」と呼ぶことにする。長岡市におけるこの地域を赤色で表現した(図2)。

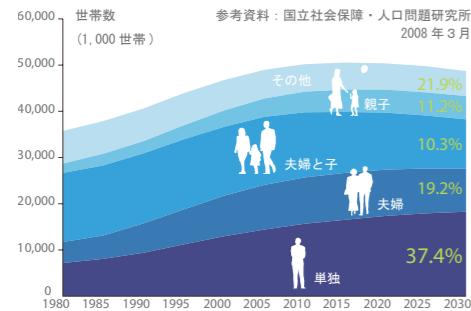


図1: 世帯構成の変化
Fig.1: Change in household composition

From 2005 to 2030, the number of single-person households will double in Japan. Furthermore, by 2011, the number of single-person households will surpass that of households with two parents and a child (children) to become the most common type of family based on population (Fig. 1) – society is changing into a “lonely society.” On the other hand, through the advance of the distribution revolution and the increase in size of commercial facilities over the past twenty years, the number of places to eat out and to buy food ingredients has decreased and the food desert is spreading. This is especially significant in suburban residential districts where the family car has become the central means of transportation. Here we have decided to call areas where the elderly cannot eat out or buy food products within walking distance (300m) the “food automobile dependency zones.” We have expressed the location of these areas in Nagaoka in red.

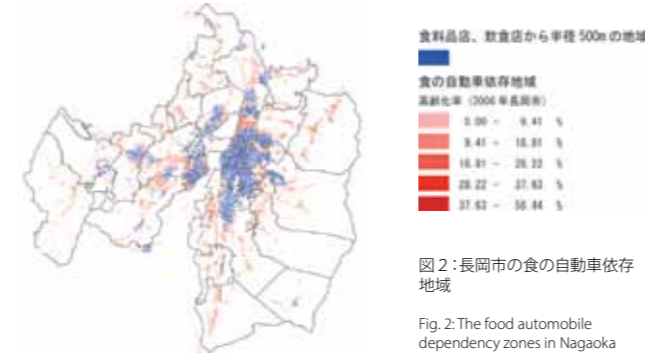


図2: 長岡市の食の自動車依存地域
Fig. 2: The food automobile dependency zones in Nagaoka

このような寂しい社会、そして、高齢者が多い社会には、毎日徒歩で通える距離圏にコミュニティのためのダイニングがあったらどんなに素晴らしいことだろうか。コミュニティダイニングは、健康的で経済的な食と他者との日常的なふれあいの場を提供し、健康な生活を支え、自動車に依存しすぎた現代都市の行動様式を変えることが期待される。都市の縮小過程では、とりわけ、「食の自動車依存地域」が拡大すると思われ、そうした地域に社会的弱者が取り残される事を考えると、コミュニティダイニングはナショナルミニマムを確保する上で必須の施設と言える。

How great would it be if we had a dining facility for the community that could be accessed on foot on a daily basis in this kind of lonely society with a large population of elderly. Community dining provides healthy and economical eating as well as a place for daily interaction with others. It supports a healthy lifestyle and is expected to change the people's behavior in the modern city, overly dependent on the automobile. In the process of the city's shrinkage, this “food automobile dependency zone” is believed to expand and, considering that the socially weak will be left stranded in such areas, community dining can be said to be a necessary facility to ensure the national minimum.

暖かい食卓の条件

The requirements of the orange tables

我々が理想と考えるコミュニティダイニングは以下の条件を備えている。

- ①歩いて行ける範囲にある
どんな住宅地においても、徒歩圏(約500m)にある。
- ②年金生活者でも毎日利用できる程度に安価である
1食500円以下である。平成21年における高齢無職世帯の家計収支による1食あたりの平均食費は567円であった。
- ③地域コミュニティの拠点となっている
食べるだけでなく、コミュニティの人間関係を豊かにする。
- ④地域に雇用を生み出している
高齢者や主婦などが積極的に参加し、働く人の生きがいになっている。
- ⑤運営者が地域コミュニティの一員である
自分たちのコミュニティのためにおこなっていると意識されている。
- ⑥多団体との連携している
環境やまちづくりNPO団体や食材の生産者、自治体との連携がある。
- ⑦環境に配慮している
自然環境への配慮や、地域環境作りに取り組んでいる。

Community dining that we believe to be ideal meets the following requirements:

- (1) It is at walking range
It is at walking distance (approximately 500m) from any residential district.
- (2) It is cheap enough to use on a daily basis, even for those living off of pension
Each meal is under 500 yen. The average meal based on the family budget of elderly unemployed households for 2009 (the 21st year of the Heisei era) was 567 yen.
- (3) It is a hub for the neighborhood community
It is not only for eating, but it enriches the human relationships within the community.
- (4) It creates employment in the community
People such as the elderly or housewives actively take part in it, making it their raison d'être.
- (5) The manager is a member of the community
There is an awareness that it is operated for the residents' own community.
- (6) It is interlinked to many organizations
There is a connection to environmental or town planning NGOs, food producers, or the municipality.
- (7) It is eco-friendly
It takes the natural environment into consideration and works at developing the local environment.

コミュニティダイニングの現状

「コミュニティレストラン」や「コミュニティカフェ」は、明確な定義はないが、近年一部のの人に注目されはじめ、コミュニティカフェ全国連合会が設置されるなど、その活動は広がりを見せている。コミュニティカフェ全国連絡会には、延べ127件のコミュニティカフェが登録されている。そのいくつかを調査したところ、コミュニティカフェは単なる飲食施設ではなく、人と人の交流を助け、情報を発信する場であるという点で共通している。中でも、子育てや高齢者支援を通じて地域社会の活性化に取り組んでいる事例は、我々の想定するコミュニティダイニング概念に近い。ここではそうした事例を取り上げ、紹介する。

The current state of community dining

While there is no clear definition of a “community restaurant” or “community cafe,” it has come to attract the attention of certain people in recent years, and its activity has been showing signs of expansion, such as with the establishment of the Community Cafe Association. A total of 127 community cafes are registered in the National Association of Community Cafes. After surveying a few of them, we have found that the point they have in common is that they are not just food establishments but places that support interaction between people and places to transmit information. Of them, examples that work towards revitalizing the local society through child rearing or support for the elderly are close to our concept of community dining. Here we will introduce such examples.

分野 Category	店舗数 Number of stores	分野 Category	店舗数 Number of stores
まちづくり town planning	52	アート Art	3
高齢者福祉 welfare for elderly	22	環境 Environment	4
障害者福祉 welfare for handicapped	17	農業 Agriculture	6
シニア seniors	12	国際交流 International relations	4
音楽 music	7	ワンディシェフ One day chef	4

コミュニティカフェ全国連絡会注1)に掲載されているコミュニティカフェの数(2分野以上に重複する店舗も含む)
The number of community cafes as reported by the national association of community cafes note 1) (includes some that are repeated in 2 or more categories)

	外観	内観	キッチン	ごはん	スタッフ	掲示板	家具	利用者	場所
レストランサラ									東京都立川市荻葉町 JR 国立駅からバスで15分程。 けやき合同地横の商店街にある。
ふらっとレストラン・ドリーム									神奈川県横浜市戸塚区深谷町 団地に隣接する商店街。 最寄り駅まではバスで20-30分。
あんさんぶる									神奈川県横浜市旭区左近山 二俣川駅からバスで20分ほど。
元気スタント フォリズム									埼玉県幸手市米 杉戸高野台駅よりバスで一駅。
はびくす									東京都板橋区中板橋 中板橋駅より徒歩4分。
芝の家									東京都港区芝 三田駅より徒歩10分。 芝公園駅・赤羽橋駅より徒歩5分。

コミュニティダイニングの事例
Examples of community dining

暖かい食卓はどのくらいの密度で必要か

At what density are the orange tables needed?

食とコミュニティを支える「暖かい食卓」を社会のインフラとして整備するとしたらどのくらいの密度で必要となるのであろうか。長岡市を事例に検証を行った。単身者が週4回二食をコミュニティダイニングで取ると想定をし、25席で昼食1回転、夕食2回転するという仮定で、地区別に必要なコミュニティダイニングの数を計算した(図3)。

ここで計算結果(需要件数)を地域別に見ると、人口密度の高い四郎丸地区では、687mに1件の割合となり、人口密度の低い小国地区では、6.9kmに1件、栃尾地区では、5kmに1件の割合となる。長岡市の中心部では、前述の理想の距離である500mに1件に近い数になるが、旧長岡市地域でも郊外になると2~3kmに1件、中山間地では4~7kmに1件となり、とても徒歩圏での設置が難しくなる。徒歩圏での設置が難しい地域では、「暖かい巡回」により、週何日か営業のコミュニティダイニングを徒歩圏で行うという計画が考えられる。

If we are to sustain these “orange tables” supporting food and community as a social infrastructure, at what densities would they be necessary? We conducted an investigation with Nagaoka as our case study. Based on an assumption that those living alone would eat 2 meals 4 times a week at the community dining facility and the hypothesis that lunch would be served for one round of 25 seats (customer turnover) and dinner would be served for two rounds, we calculated the number of community dining facilities necessary per district (Fig. 3).

Taking a look at the calculation results (demand) per district, the highly populated district of Shiroumaru would require a ratio of one facility per 687m, the sparsely populated Oguni district would require one per 6.9km, and the Tochio district would require one per 5km. While at the center of Nagaoka, this value would come close to the abovementioned ideal distance of 500m, even in the area of the former (pre-merger) city of Nagaoka, for suburbs the value would be one facility per 2~3km for the mountainous areas it would be one per 4~7km – in other words, it would be difficult to establish them within walking distance. For those regions where it would be difficult to establish community dining in walking distance, we can consider a plan to operate them at walking distance a few days a week through the “orange rounds.”

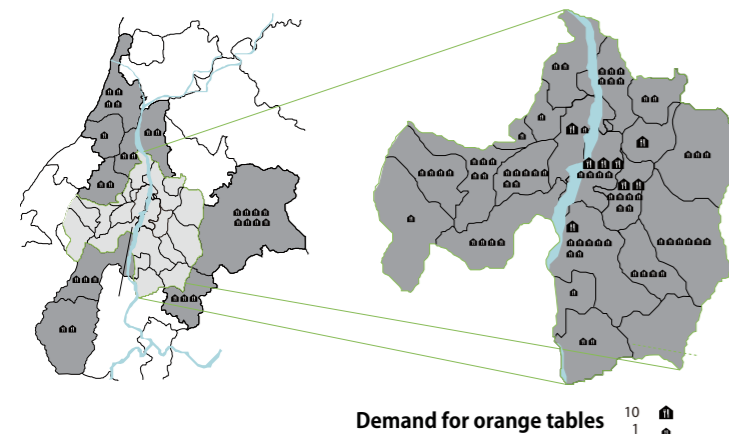


図3 長岡市全体のコミュニティダイニングの需要

Fig. 3: Demand for community dining facilities in all of the city of Nagaoka

洗足カフェでの実践と今後の課題

Orange tables in practice at Senzoku Cafe

洗足カフェの事例

ファイバシティの研究チームのメンバーである和田と高野は、暖かい食卓の実践として、他のNPOメンバーと共同して、2011年から東京都目黒区洗足にコミュニティカフェを実験的に行っている。

事前のリサーチで、スタッフに十分な給与を払うには経営見通しは厳しいが、他方サービスを提供したい人はいるとのことから、様々な人が週1日店に立つ「日替わりオーナー制度」の仕組みを取り入れた。経営の仕組みとしては、洗足カフェの本部が店舗を借りて内装を行い、日替わりオーナーからは月々の使用料(週1回1ヶ月、平日25,000円、土日30,000円)を徴収し、家賃、光熱費、ゴミ処理等の諸経費、初期の内装工事コストの回収に充てる。本部が用意する食材(米や野菜、飲み物の材料)や調味料や消耗品の代金は使用した分を毎月集計して日替わりオーナーに請求する。これにより、日替わりオーナーは初期コストの負担なく自分の店を週1日実現することができ、周辺住民にとっては曜日ごとに違った料理が楽しめる。洗足カフェ本部にとっても、日替わりオーナーがいる限り、利益もないが赤字のリスクも軽減されるというメリットがある。

実際、日替わりオーナー制は客からも評価されており、(図4)日替わりオーナー自身も別の仕事をしながら、週1日店に立つて地域に貢献できることに高い満足を得ている。

洗足カフェの利用客は20代~60代まで多岐に渡っているが、比較的若い女性が多い。基本営業時間は9:00~18:00で、夜は不定期である。茶や菓子だけの利用は少なく、大半はランチの利用である。比較的高齢の女性の方が友達と食事を楽しむ姿や、赤ちゃん連れの母親がカフェで情報交換する姿、幼稚園やけいこ事の帰りに親子で来店する姿などが多く見られ、様々な世代の暖かい食卓になっていることが実感できる。

(運営としては、初期コストを押える工夫をし、また日替わりオーナー間の意見調整に力を注いでいる。初期コストを押えるた

Example of Senzoku Cafe

Wada and Takano from the Fibercity research team experimentally opened a community cafe in Senzoku, in the Meguro Ward of Tokyo from 2011, in collaboration with NPO members, as an example of the orange tables in practice.

From prior research, it had been found that the outlook on its management was too bleak to pay a sufficient salary to its staff, but from the fact that there were people who wanted to offer their services, a system of “day-to-day owners” was incorporated, wherein various people would own the shop one day a week. With this management system, the main office of Senzoku Cafe rents the shop and sets it up, then collects a monthly fee (for opening a cafe once a week for one month, a fee of 25,000 yen is required for weekdays, 30,000 yen for weekends) and allots the rent, utilities, and garbage disposal fees to the recovery of initial interior-work costs. The costs of the food ingredients (rice, vegetables, drinks, etc.) and seasonings prepared by the main office are calculated every month based on usage and charged to the day-to-day owners. Through this system, the day-to-day owners can have their own cafes without the burden of initial costs and the neighborhood residents can enjoy a different menu every day of the week. And for the Senzoku Cafe main office, as long as there are day-to-day owners, while there is no profit, there is the merit of a decreased risk of going into the red.

The day-to-day owner system has actually been valued highly by the customers, (Fig. 4) and the day-to-day owners themselves are able to get the satisfaction of having their own shop and contributing to the local neighborhood once a week while working a different job.

While the users of Senzoku Cafe vary widely from those in their twenties to those in their sixties, there is a relatively large proportion of young women. The basic hours of operation are 9:00 ~ 18:00, open at nights from time to time irregularly. It is used less for tea and snacks and mostly for lunch. There are relatively many elderly women seen at the cafe enjoying meals with their friends, mothers exchanging information, or parent and child dropping by after preschool or lessons. It can truly be felt as a warm (orange) table for people of various generations.

(As for its management, a great deal of effort was placed on creatively saving initial costs and adjusting to the opinions of the

めに内装をセルフビルドでできるところは行い、壁の補修などは子供達を集めたワークショップを主催した。毎日違う人が同じ厨房を使うにはルールや思いやりが必要であり、また、本部に対する要望も違ってくる。片付けのルールの明文化の他、2ヶ月に1回の日替わりオーナー会議やメールングリストで意見の調整を図っている。)

今後の課題

コミュニティダイニングは単に営利目的のカフェとは違い、「儲かりそうな」商業地域に出店するというのではなく、住民同士がコミュニケーションを取れ、食事ができる場所が欲しいと望まれて出店するというケースが多い。住宅地にあることも多く、また、住民がゆっくり交流をすることもあり、客の回転が少ないのが実情である。従って、繁華街にある営利目的の一般的なカフェに比べ、収益性が劣るのが現状である。

コミュニティカフェの経営主体は、現状ではNPO法人が37.2%、任意団体が32.6%と多く、また個人事業主で行っている事例も多い。地域に必要であるという使命感を持った個人や団体が自発的に行っているケースが多いが、赤字か、黒字ぎりぎりで経営者の給料が出ないなどのところも多く、経営を持続するのが困難であるというのが現状である。持続可能であるためには、洗足カフェのような日替わりオーナー制の仕組みの構築や、経営者に対する助成金等の整備などが必要であると考えられる。

day-to-day owners. In order to save on initial costs, the interiors were done DIY style wherever possible and workshops gathering children were held for the renovation of walls. For different people to use the same kitchen every day, there must be rules and consideration towards others; at the same time, there are also varying demands towards the main office. These various opinions are adjusted through the clarification of clean-up rules, an owners' meeting held once every two weeks, and the exchange of opinions through a mailing list).

Future issues

Community dining is different from cafes opened simply for profit motives, and in most cases, they are located, not in commercial areas that "look profitable," but in areas where places to eat and communicate with other residents are desired. There are many located in residential districts, and furthermore, because residents sometimes take time interacting with others, there is less customer turnover. Thus, the current state is that community dining falls behind in profits compared to profit-oriented cafes in flourishing districts.

The managing bodies behind community cafes are currently incorporated NPOs for a good 37.2% of the cases, and voluntary organizations for 32.6%. There are also many cases of individual proprietors. Many are voluntarily established by individuals or organizations with a sense of duty towards the need for such facilities in the community; however, many are either in the red or just barely making it, with no salary paid to the manager. The current state of community dining is that it is difficult to sustain. For it to be sustainable, the creation of a day-to-day owner system like that at Senzoku Cafe or arrangements such as subsidies given to the managers are considered necessary.

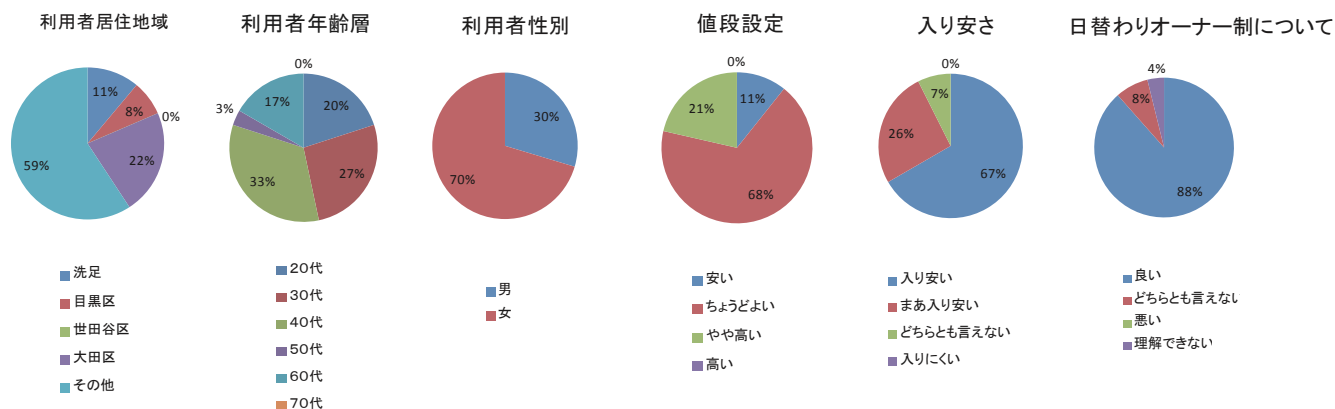


図4: アンケート結果 利用者の実態 年代および男女比
Fig. 4: Result of a survey, the conditions of the users, ratio of generation and gender