すれ違いぎわに「こんにちは」と挨拶できる街へ

あるまっぷ

ARMap

半蔵門 & 麹町 Hanzomon / Kojimachi



パン職人、パティシエ、料理人が三位一体となるベーカリー工房 CRISTA (クリスタ)

「困りごと」になる前に、気軽におしゃべりしてみよう ジロール麹町 きのこカフェ

変人と高校生をつなぎ "出る杭を育てる" 株式会社オプンラボさん 特定非営利活動法人 A SEED JAPAN お金の流れで世界が変わる

徳川家康の深い思索と決断 お江戸のおはなし



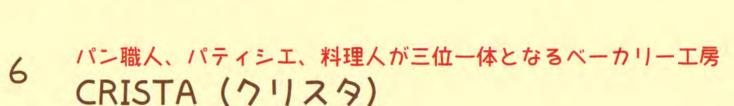
もくじゅん*

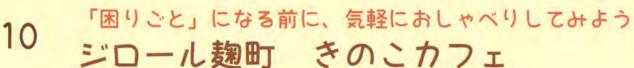




Page

- マンガで自己紹介
- 3 ぴよ蔵プロフィール
 - ぴよ蔵と街を歩こう
- 4 半蔵門・麹町エリアMAP





- 14 変人と高校生をつなぎ "出る杭を育てる" 株式会社オプンラボさん
- 18 特定非営利活動法人 A SEED JAPAN お金の流れで世界が変わる
- 徳川家康の深い思索と決断 20 お江戸のおはなし







あるまっぷとは?

半蔵門生まれの「ぴよ蔵」が半蔵門・麹町を中心に素敵な発見を案内しているフリーマップです。このマップを手に取った人たちが少しでも地域を好きになってもらえたらと思いながら制作しています。



ぴよ蔵プロフィール

このひよこ忍者の名前はひよ蔵。

身長は25.5cm 体重は200グラム



2016年10月17日半蔵門生まれ。

巷では服部半蔵の生まれ変わり と言われている。

と、本人が勝手にそう思っている



夢は 世界中の皆が明日に希望を もって生きていること。

そしてご先祖さまの志を 受け継ぐこと・・・。



趣味は街に出かけて人と話すこと。あるゆる方面から情報を集めている。



それが忍者の務めだと勝手に励んでいる

特技は 3mジャンプ!

垂直飛び選手権があったら 間違いなく優勝してるピヨ。

忍者の血を引き継いでるかどうかは別にして 身体能力は高い

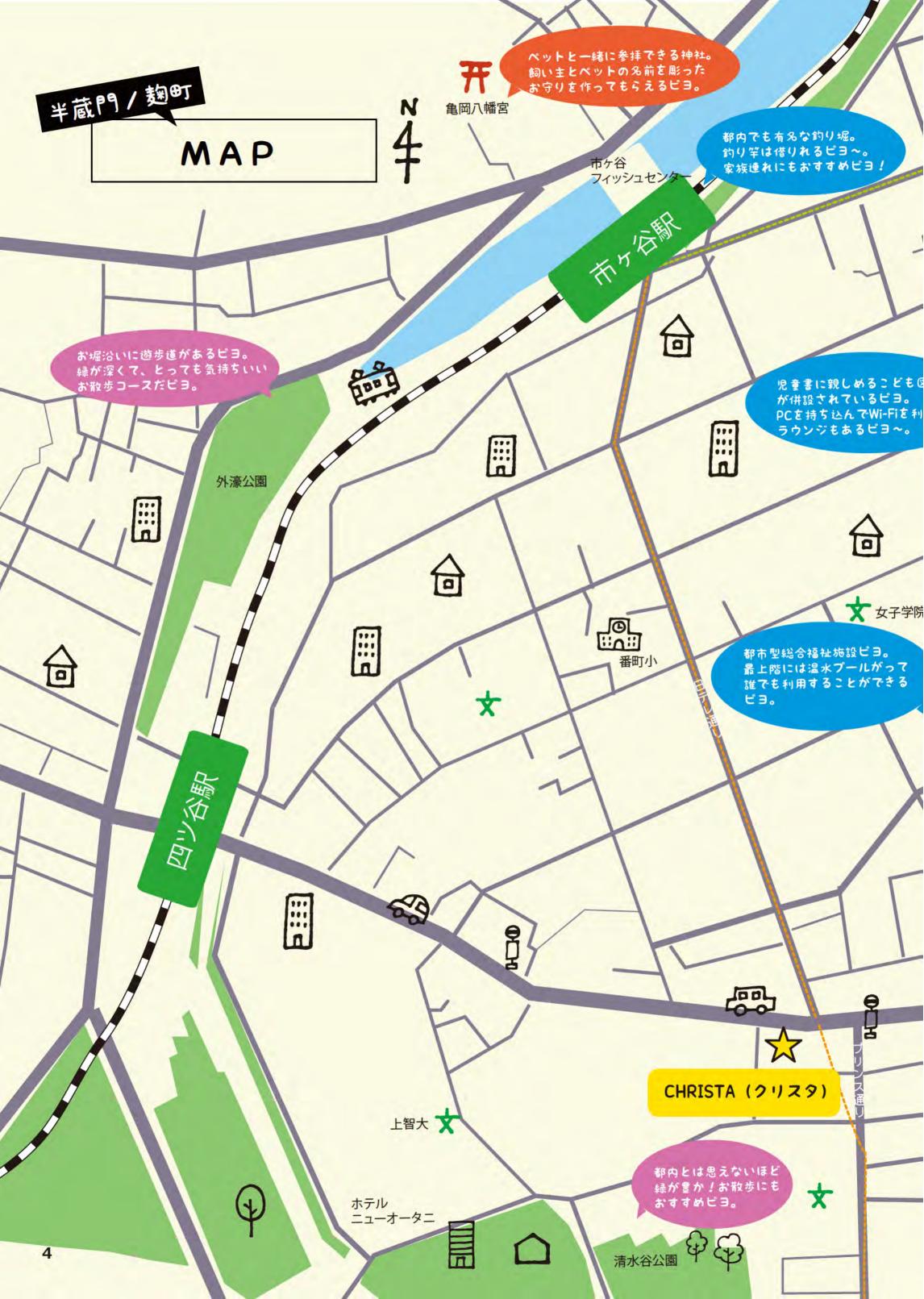


苦手なものは チキン南蛮、若鳥のから揚げ、親子丼



こんなボクですが、 よろしくお願いしますピヨ。







パン職人、パティシエ、料理人が三位一体となるベーカリー工房

CHRISTA

クリスタ

クリスタさんは、パン・洋菓子・料理の匠が各専門的な技術を活かし、パン=料理を表現した商品作りをしているベーカリー工房。 今回はマネージャーの伊賀さんに取材させていただきました。



新しい価値観のパンを生み出す店。

私、伊賀 新はパティシエの経験が長いのですが、クリスタには凄腕のブーランジェ(パン職人)がいますので「こういう味の菓子パンを作りたいんだけど」と言ったら「じゃあそれに合う生地は何だろう」という感じで試してみたり、お菓子で使うチョコレートを入れてみたり、ブーランジェ・パティシエ・料理人が専門分野の技術や知恵を出し合う三位一体となった商品づくりをしています。お店のコンセプトが普通のパンとは違うので、パティシエの視点なら理想のものをつくれるのではということで、ちょうど1年前くらいから私がこのお店のマネージャーを任されています。



「ランチBOX」月替わりのサンドイッチとスープ、プチおやつのセット商品



マネージャー・シェフパティシエ 伊賀 新さん

一商品のアイディアはどう出していますか?

クリスタのパンは、スタッフ全員のアイデアを形にした ものです。ほぼ毎月新商品を発売するのですが、それぞれの専門スキルを身に着けている者がいるので、こうい うものが作りたいといって形になるのは早いです。あと は特に重要なのは見た目ですね。見た目にお菓子の繊細 さなども楽しんでいただける仕上がりにしています。一方 で調理パンというのは難しく、同じようなコンセプトの 商品を作ろうとしたら、やはり料理の技術や知識が必要 となってきます。当店のサンドイッチのソースなどは、 全てフレンチのシェフのレシピを土台に作っていて、今はそこからさらに「時代に合ったもの」を生み出すべく料理研究家の女性と共に開発しています。例えば今の「ランチBOX」もすごく断面が綺麗ですよね。思わず写真に撮りたくなるようなものを意識しています。挟む順番だけで見た目が全く変わってくるんです。また、「シェフ自家製欧風カレーパン」はフルーツチャツネやリンゴを隠し味にスパイスからカレー粉を自家製しており、1時間以上かけて煮込んでいます。秋からはデミグラスソースをたっぷりと使用した「デミグラスカレーパン」も新発売します。そういうところに力を入れているお店です。



「シェフ自家製欧風カレーパン」





基本にこだわり、毎日の生活を彩るパン。

一時代に敏感でありたい。

そうですね。特に商品開発をやっていて思うのは、いま何が 巷で話題なのか、どういったものを世の人は求めているのか といったことです。見た目や味はもちろんですが、今は写真 を撮りたくなるようなものなど、そういった視点で商品開発 をしています。ただ、その中で当店が一番重要にしているの が「食パン」などの「食事パン」、クロワッサンなどの「テ ーブルパン」です。朝・昼・晩の食事と一緒に食べてもらえ るパンは、お客さまの生活の一部になります。やはりそこの 土台がしっかりとしていないと美味しいものはできないと思 っています。

――嬉しかった、お客様からの言葉は?

私が一番嬉しかったのは「濃厚卵と金ごまのシュークリーム」を発売しはじめた時に、「すごく素材にこだわっている感じが伝わってきて、美味しかったです」という言葉です。まさにこだわっているところを感じ取っていただけた一言でした。このシュークリームは生地とクリームの両方をすごくこだわって作っていて、卵は徳島県の濃密卵を100%シュー生地に使っていて、表面のカリカリしたチュイール(クッキー)には、厳選した地中海産の金ゴマを入れてゴマの香ばしさを加えるという工夫をしています。クリームは赤卵の卵黄と北海道産純生クリームを使っているのですごく濃厚な味わいです。

一スタッフの方はどんな想いで入社されますか?

必ずクリスタのコンセプトと目指しているもの、求められる ものを全部話したうえで、アルバイト、社員問わずみなさん 入社を決めています。なのでみんな同じ想いで一緒に仕事を しています。土日が休みのパン屋って、ほとんどないんです よね。クリスタは土地柄がオフィス街なので珍しいのですが、 土日が休みという待遇は、仕事をする方にしては良い待遇で、 求人をだすと有難いことにたくさん応募が来るんです。そう いう意味でも、時代に合っているのかもしれません。私なん かは修行時代は朝から晩まで休みが週1日でも、とにかく自 分の技術を身に着けるということだけを考えていました。け れど、人がどんどん辞めたり入ったりで、なかなか長続きし ないんです。価値観とライフスタイルは人それぞれなので。 労働時間が多すぎてしまったり、技術を教える中でピリピリ したような空気が生まれてしまうような環境にはあまりしな いようにしています。教える時は段階的に習得してもらって、 技術を伝えていきます。若いスタッフが多いということもあ りますし、一つ一つ取り組ませています。教える人も決まっ たスケジュールで習得できるように予定を組んで教えて、教 わる方は一日でも早く習得して、一日でも早く次のステップ に進めるようにしています。クリスタは「パンを作りたくて」 とか「パティシエなんです」と入社しても、その仕事しかし ないということはないんですよ。パティシエであろうと、パ ン職人であろうと、うちの料理もパンもお菓子作りも全部含めてクリスタの仕事なので、全部やってもらいますと皆に言っています。どうしてそれをやるかというと、色んなことができるスタッフが増えれば増えるほど、仕事をどんどんシェアして、足りない部分を誰かが補えて労働時間も短縮できるし、誰かが欠員してもカバーできます。それに加えてとても重要な販売という業務もあるので、製造スタッフにもヘルプで販売にでてもらうようにしています。それは直にお客様の声を聞き、動きを見ることができるので。



一こういった運営スタイルは伊賀さんの今ま での経験からくるものなのですか?

もちろん基準は会社です。ただ教え方や厨房の雰囲気、 労働時間など、私が今までの経験を通して思うことを取 り入れてています。あとは実際にやってみて気付いたこ ともたくさんありますし、スタッフ一人一人の声を聴き、 一つ一つ仕組みをつくっているんです。



――色んな工程を楽しそうに説明する伊賀さんからはこの仕事が大好きなんだというのが伝わってきます。

作るのはもちろん好きなのですが、いまはマネージャー としてお客さまへお店のことを伝えることが大事だと思 っています。新しい商品を出したらどうしたら注目して もらえるのか、色々試行錯誤しています。試食を置いた り、商品の置き方などを工夫したり。パティシエであり ながらパンやサンドイッチなど全商品がどういうことに こだわっているか、私はわかっていて。それを一つ一つ 全部伝えたいです。普段、お店に商品が並んでいるだけ では伝えられないので、色んな手段を使って伝えたいと 思います。もっと食べていただきたいし、もっと美味し いと思っていただきたいです。安定した商品をつくるこ とは技術的な面でも難しいですし、環境にも左右されて しまうのがモノづくりです。全部門をチェックして、い つもと違うと思えば、それはお客様の前には出ないよう にしています。それは、やはりお客様が一番大切だから です。









クリスタの純生食パン、お店の顔となった「だし巻きサンド」

いま、食パン専門店がたくさんできるくらい、食パンブームなんです。食パンの凄いところは、日々の食事に浸透しているという点です。当店も会社帰りに食パンを買って帰る男性が多いです。「うちの子どもがこれ好きなんです」って言ってくださる常連さんもいらっしゃいます。クリスタには現在3種類の食パンがありますが、その中で一番人気があるのが「麹町純生食パン」です。タイプとしてはいわゆる「生食パン」です。何が生かというと、トーストせずにそのまま食べてもしっとりとしていて美味しく食べられる。耳が柔らかくて、ほんのり甘みがある。キメが細かくて繊細なので舌ざわりがすごく良いんです。しっとりして耳まで柔らかいのは、ヨーグルト酵母を使っているからなんです。また、生地には私が選んだ北海道産の純生クリームを練りこんでいます。その生クリームはお菓子で使うようなもので、パンに練り込むことでまろやかな甘みがでます。麹町純生食パンは、そのまま召し上がっていただくのはもちろん美味しいですし、2日目、3日目はトーストしてお召し上がりいただいてもまた違う味わい方ができます。特にサンドイッチにすると、しっとりしてモサモサせずに食べられるので、サンドイッチ用にスライスを注文してくださる方もいっぱいいます。お店では厚焼にしただし巻き玉子を純生食パンで挟んだ「厚焼きだし巻サンド」を販売しています。だし巻き玉子も手作りなので一日数量限定ですが、クリスタのコンセプトを体現している顔となる商品ですね。よく「だし巻きサンドのお店よね」と言ってくださる方もいらっしゃいます。

――最後に、あるまっぷの読者の方へメッセージをお願いします。

私たちクリスタは、この地域に根付いたお店になることをオープンの頃からずっと目指しています。小さなお店なので、お客様の声に常に耳を傾けて、そこに求められる商品づくりができるように日々進化し、お客様のライフスタイルの一部のようなお店になれるようにスタッフ一丸となって頑張っています。そういうことを商品を通してぜひ感じていただけたらと思います。



ブーランジェリー・パティスリー・クリスタ (Boulangerie Patisserie Christa)

住所:千代田区麹町4丁目1-5 麹町志村ビル 1F

電話番号:03-6261-1172

営業時間:月~金 8:00~20:00

定休日 : 土日祝

H P: https://www.boulangerie-patisserie-christa.com/

「困りごと」になる前に、気軽におしゃべりしてみよう。 社会や地域への入口が身近な場所にありました。

ジロール麹町 きのこカフェ



きのこカフェはどんなところ?



ジロール麴町は、千代田区では初となる小規模多機能型居宅介護をはじめとする地域密着型サービスに特化した高齢者施設です。 半蔵門駅に直結する場所にあるので、ご存知の方も多いかもしれません。「きのこカフェ」はその施設の1階にあります。平日は 14時から16時まで、土曜・祝日は11時から16時まで、誰でも利用できるカフェとしてオープンしています。また、同所はケアラ ーズカフェ、オレンジカフェとも呼ばれる「認知症カフェ」としての機能もあり、認知症の方とその家族が、地域の方や介護・福 祉・医療の専門家と交流できる場として開放されています。今回は、ジロール麴町の職員でカフェの運営をしている柴山さんにお 話を伺いました。

――きのこカフェは、どんな方が利用されますか?

普通のカフェとして利用する方がたくさんいらっしゃいます。ビジネスマンの方や、若い方、子連れの方も多いです。高齢者施設 に併設されているので高齢者の利用ももちろん多いのですが、カフェで出会った地域の若いお母さんとお年寄りの方が触れ合う瞬 間があったりすると、嬉しいですね。「認知症カフェ」というコンセプトに縛られすぎない雰囲気の中で認知症や介護に関して興 味がある方は声をかけてくださいます。また最近は勉強会や懇談会など、情報交換の場として利用していただくこともあります。 きのこカフェで開催するイベントには地域向けのものもありますので、気軽に来ていただきたいです。

――売店スペースもあるのですね!

ここでは、全国の障害者福祉施設でつくっている商品を取り寄せて販売してい ます。商品を目当てに来店される方もいらっしゃいます。このドライフルーツ は、この施設用に作っていただいているんです。1個250円、5個で1000円に してもらって、ちょうど食べきりサイズなのでOLさんに人気です。









あえて「仕糸且み化」しない

オープンで居心生也の良い場所

――認知症カフェは曜日を決めて開かれているところが多いイメージですが、ここは常設なのですね。

実は去年、きのこカフェは一年間のうち302日もオープンしていました。「どうして常設なのですか?」とよく聞かれるのですが、気が付いたらこんなに開けていたんだと私自身もびっくりしました。でも、私たちにとってはそれが当たり前という感覚でした。同施設では利用者さんとスタッフが家族みたいな関係で、お家のようにくつろげるような環境づくりや関わり方をしています。見学にいらした方から「利用者さんみんなが笑顔でびっくりしました」と言われる施設なんです。施設内と比べたらきのこカフェでは地域の方とも関わることも多いですが、本質的には一緒なのかなと思います。きのこカフェは交流スペースとしてもオープンな場所で、人を集めるというよりは「待つ」というスタイルをとっています。例えば今、地域の課題として独居の方の引きこもりがありますが、要請が入ってから形式的な対応をしていてはなかなか血のかよったコミュニケーションはできません。それはそれで大事なのですが、もっとその手前のところで、ぽろぽろとお話ができるような場所になれば良いなと思っています。認知症カフェが仕組みになってしまうと、プログラムの内容や利用者数など「何をやっているか」ということを整えようとしてしまいますよね。

それだとやっぱり当事者の方は辛くなってしまうのかなと。

一利用者さんが心地良いと思える空間づくりの工夫を教えてください。 他の認知症カフェではアンケートや個人情報などをとっているところがよ くありますが、きのこカフェでは聞かないようにしています。本当に親し くなってきて、聞いても良ければ聞かせていただくというスタンスです。 だから居心地が良いのかなと思います。これは当事者の方が教えてくれた ことなのですが「ちょっと入ってみようと思ったら自分たちが池に放たれ た魚みたいに囲まれて、いきなり困ったことないですか?と聞かれては、 さすがに戸惑ってしまう」と。その通りだなと思いました。ですので、初 めてお会いした時の距離感などは特に意識しています。



認知症のご家族からの相談も

「悩み」と「希望」を持ち寄れる場所



――当事者の方のご家族からの相談などはありますか?

ある日、近隣にお勤めの男性が職場の人からこの場所のことを聞いたことがきっかけで、カフェにいらっしゃいました。最初はひとりで座ってお茶を飲まれてましたが、少し時間が経ってから「ここってどういうところなんですか?」と声をかけてくださいました。そこからご自身のお話をしてくださっていたちょうどその時に、デイサービスの男性スタッフが来て、その二人でしばらく話をしていました。その方は「母が最初はデイサービスをすごく嫌がっていたのに、今は楽しそうに通っています。やっぱり最初の頃のことって忘れちゃうんですかね」とぽろっと話してくれました。それに対してスタッフが「お母さんは通っているうちに、そこが一つの居場所になったんですよ。一人で過ごしているよりも、きっとそこで過ごしている時間が良い時間になったから楽しくなってきたんですよ」と話をしてくれました。その男性はハッとした様子で。お母さまの介護について「これでいいのかな?」と不安に思っていたんじゃないかなと思います。帰りに「自分のやっていることが、間違ってないって思えました」と笑顔になってくれました。ここはカフェを利用する方だけでなく施設スタッフにとっても、普段の利用者さん以外の方と会うことで色んな思いや悩みを知り、自分の考えを伝える良い機会になっていると思います。

「困りごと」になる前に

もっと気軽に将来を話せる場所



一介護について今は困っていなくても、いずれは考えないといけないことですよね……。

今、介護の相談に行くとなると、本当にもう逃げ場がなくて切羽詰まるまで我慢してからの方がほとんどなのかと思います。けれどそうなる前にサポートがあれば、全然違ってくるんです。それには「接点」が必要で。困りごとがあったら相談するのではなく、自分で先をちょっと描いた時に「う~ん、どうなのかなあ」と話せる場所や情報が意外とないのかなと思います。介護問題や認知症問題など「課題」みたいに捉えないで、おしゃべりしてみようよ。というかんじで来ていただけたら嬉しいです。関わる事で分かることがたくさんあるので、気軽にお話しに来ていただける場所でありたいですね。

一人と人とのエピソードってなにがあるか分からないからこそ、面白いですね。

施設のここのスタッフも、普段施設にいるとケアする人とされる人という役割になっていても、ここに来るとその関係が平らになったりするみたいです。最近入った新人さんがお年寄りに人生相談をしていたり。利用者の方もそれが喜びになっているみたいです。そういう心地良い関係って良いですよね。

きのこカフェで感じる生きる力



――カフェにいらっしゃるご高齢の方と接していていかがですか?

老いや最期について考えることって、大事なことだと気付きました。自分の人生の何十年も先をゆく先輩がここでお茶を飲んで話しているのを聞くだけでも、人生や未来を考えるきっかけにもなるんだと思います。元気で最期まで笑顔で生きていくというのを体現している方が、地域にたくさんいらっしゃいます。そういう方に触れ合っていただける機会を提供できたらなと思います。お肌はしわしわになっているかもしれないけれど、生き抜いた力っていうパワーを感じられます。なかなか表現が難しいのですが、きっと介護が必要になると、人の力を借りて自分に折り合いをつけながら生きていくことになると思うんですよね。それを受け入れていくということができた方の新しい力のようなものが、言葉がなくても伝わってくるんです。いらっしゃるだけで、こちらが何かをいただいている気持ちになるというか。

――柴山さんの雰囲気がとても魅力的で、なにか心掛けていることなどはありますか?

関わった人が喜んだり、輝いてくれるのがすごく嬉しいんですよね。私はどちらかというと話すことよりも聞くことの方が好きかもしれません。その中で、ちゃんと相手のことを知るために、自分もうまく話を繋いだり、言葉を引き出すことで相手の方が話したくなる雰囲気をつくることを大切にしています。そして動きたいとか、言葉にしたいとか、もっているものを出していただけるように関わることが好きで、やりがいを感じています。それにせっかく同じ時間を過ごすんだったらやっぱり良い時間にしたいですからね。





認知症は不幸なことではない

±世域への「入口」としてのきのこカフェ



――地域の見守りが自然とできる場所ですね。

認知症の当事者の方から「認知症になる事は大変なこともあるけれど、不幸ではない。それが人生なんだ。色々再構築することがあったから、また経験することができた」という言葉を聞いたことがあります。老いから目を背けたり怖がったりするのではなく、ちょっとずつ受け入れていくこと、マイナスではなくて人生の完成に向かっていっているんだと考えること。認知症になっても自信をもっていただきたいし、自分もそうしていきたいと思っています。今、空気を読んで自分を出せない人が多いと言われますよね。認知症の当事者さんのお話を聞いていると、認知症だということを周りに言ってサポートを得ることが一度できてしまえば楽になる方が多くいらっしゃるように感じます。けれど今も偏見があったり、家族に恥ずかしい思いをさせるんじゃないかとか、そういうことを気にして言いたいけれど言えないということになってしまうみたいです。最近思うのは、子どもがその風潮を突破できるのかもしれないということです。認知症のイメージが「物事がわからない、覚えていない」と思われてしまったら辛いですけれど、偏見がない子どもたちが当たり前のように個性として受け入れてくれると良いなと思います。高齢者の方と関わる機会はゼロではないですし、ぜひ知ってもらいたいです。街の中でもそうなったらいいですよね。スマホをずっと見ているのではなくて、ちょっとそばの人を気に掛ける、そうして優しい街になっていくのではと思います。今、自分の周りに介護のこととかを話しづらいなと思っている方がいたら、ここを思い出してもらえると良いなと思います。私たちも福祉を狭く捉えすぎずに、地域や社会で「入口」を作るという役割も果たしていきたいと考えています。

――きのこカフェさんが描く未来を教えてください。

認知症があるとかないとか関係なく、一緒に笑顔で過ごせる姿がたくさん見られるカフェであるといいなと思います。役割を持っていたいとか、生きがいや喜びを持っていたいというのを皆さん持っていて、それが当たり前になること、生きていくことを応援していきたいです。それを迷いながら、考えながらやってみて、共に成長していく場になれたら。誰かの場所ということではなく、そこに集まるその人その人が主役になれる場所でありたいです。



写真右端) きのこカフェの運営を担当している 柴山さん

社会福祉法人新生寿会 高齢者福祉施設 ジロール麹町

きのこカフェ

住所 : 東京都千代田区麹町 2-14-3

電話番号: 03-3222-8750

営業時間:月曜~金曜 14:00~16:00

土曜·祝日 11:00~16:00

変人と高校生をつなぎ"出る杭を育てる"





株式会社オプンラボ





介護×コミュニティづくりに取り組む柴さん(左)、小林さん(中央)、アパレル業界の人材マッチングサービス会社を経営する窪田さん(右)

近未来ハイスクール



窓は全開、梅雨明け前の生暖かい風が廊下を吹き抜ける。1限目の「人間と社会」の授業の始まりを知らせるチャイムと共に、「変人」たちが教室に入っていく。待っていたのは、都内の商業高校の1年生、男女35名。変人たちは皆、カジュアルな出で立ちで爽やかに生徒たちの前に立った。生徒たちは顔を上げまっすぐと視線を前に向ける。「こんにちは!」挨拶とともに変人よる自己紹介が始まった。生徒たちの手元にはプロフィールが配られ、変人に向けて質問したいことを考えながら話を聞くようにと伝えられている。変人たちはプロジェクターを使いながら、世界一周の旅のエピソードを話したり、自身が経営している会社のビジネスのことを話したり。はたまた手遊びゲームを始める保育士の変人も。変人たちは、それぞれの空気を作っていく。

取材させていただいたのは、(株)オプンラボが運営する「近未来ハイスクール」。近未来ハイスクールとは、多様な職業の第一線で活躍する「変人」と高校生をつなぐ"出る杭を育てる"キャリアプログラム。今回伺った商業高校では、この日の午前中の時間を使って6クラスで授業を行った。この高校の生徒の卒業後の進路は、約半数が進学、あとの半分は就職の予定だ。変人たちの自己紹介が終わると、次は生徒たちからの質問をする時間だ。「モテますか?」「どうして大学を中退したんですか?」「落ち込んだ時はどうしてますか?」大人向けのセミナーやトークショーで出てくる質問とは違い、ちょっとした疑問がまっすぐ質問になって飛んでくる。変人と生徒たちの対話が進んでくると、こんな質問もでてくる。「○○さんの会社で人を採用する時に、僕たちに求めるものって何ですか?もし自分が就職した後に合わないと思うのは嫌で。こういう人が欲しいって初めから分かっていたら、そうなれるように自分でも努力できると思うんです」

代表取締役 小林利恵子さん





どんな会社?

――オプンラボは、どんな会社ですか?

2010年に立ち上げて、主に企業の広報やマーケティングのお手伝いをしています。特にイベントやコンテンツ作りが得意な会社です。例えば「今こういうトレンドがあるから、こういうサービスをご紹介します」といったような情報発信型で、その人をより魅力的に見せる、サービスを分かりやすくお伝えするような形で紹介しています。設立当初は元々の知り合いのマーケターや、メディアで見て良いなと思った方などにお声掛けして、ビジネスの話をしてもらう勉強会を定期的に開催していました。そうこうしているうちに、企業の記念イベントや、クライアント企業さんへの取材、VC(ベンチャーキャピタル)のその先の出資している方への取材などの今の仕事に繋がっていきました。

はじめたきつかけ

一近未来ハイスクールをはじめたきっかけを教えてください。 3年前、自分の娘の中学校で、大人に職業インタビューするという宿題がありました。こういう仕事をしているので紹介できる大人はたくさんいたのですが、その時は4人の大人に会わせてみました。そのうち2人はきっと娘も興味があるだろうイラストレーター、建築家の女性。あとの2人は、人見知りの彼女にとっては絶対に興味がないだろう新聞記者、高校教師でした。その時、娘がどう思ったかとは別に、会ってもらった大人たちの対応にすごく驚きました。中学生相手にとても丁寧に話してくれたんです。「これはうちの娘だけじゃもったいなかったな。またいつか若い世代に繋げるということをやりたいな」とずっと思っていました。娘に会わせた高校の先生とは定期的に情報交換や勉強会を一緒にやっていて、ある時話をしていたら東大がやっている学生と社会人のキャリアイベントのようなもの をやらないかという話になりました。そのイベントは、学生全体の人数は何百人といるけれど、講演会のような1対何百というものではなく、4~5名の少数のグループに分かれて対話型でじっくり話ができるようになっていて。最初は学生をランダムにシャッフルしてグループ分け、次の時間では公務員、起業家などのカテゴリーに分かれて興味のあるところに行って話を聞くというものでした。自分の興味を深堀りできるし、視野も広がる。それは面白いねということで、2017年の3月に初めて近未来ハイスクールを開催しました。当日は大人26人と50人近い生徒、保護者や他の学校の先生もオブザーバーで来てくれて、すごく面白かった、すごくいい活動だから頑張ってと言われて、続けてみることにしました。

―― 一方的な授業ではなく、高校生と大人の「対話」という のを意識しているのはどうしてですか?

自分の子どもを見ていて思ったのが、高校生になると会話が ぐっと面白くなるんです。一人の大人になっていく。なので、 大人が一方的に自分の持っているものを出して終わりじゃな くて、対話を通して大人も学び、刺激を受けるというものを やりたいと思いました。それと世の中にある職業をほとんど 知らずに卒業して就職してしまう、または何となく進路を決 めてしまうという子たちにとって、色々な仕事の話を聞く場 を作ることで将来を考える参考になれば良いかなと思ってい ます。



対話から生まれる変化

一一近未来ハイスクールではどんな対話が生まれますか? そういえば、最初の授業の時に双子の男の子たちが来ていて。 一人はエンジニアになりたい、もう一人は建築家に興味があ る。最終的に二人は建築家の女性のところにじっくり話を聞 きに行っていたんですけれど、その女性に「それぞれ得意分 野が違うんだったら、エンジニアと建築家の二人で設計事 務所をやればいいんじゃない?」ってアドバイスをもらっ たそうで。その生徒たちはその後、勉強をすごく頑張ってい ますって先生から報告がありました。あとは「なんでそんな



に素敵な笑顔なんですか?」って聞いた子もいましたね。実 際に聞かれたその男性は、笑顔でいることを自分でも意識し ているそうで。「ニコニコしていると相手も話がしやすいし、 ちゃんと鏡で練習して自分でもすごく意識しているんだよ」 って話をしていました。生徒が「そんなふうな笑顔の大人に 会ったことがないです。電車に乗っていると、死んだ魚のよ うな眼をしてスマホをいじっている大人ばっかりだったので、 こんなに素敵な大人がいると思っていませんでした」って言 った時は、周りの大人がドキドキするっていう(笑)

変人からのメッセージ

−人気のある変人はどんなお仕事をされている方ですか? そうですね。先生からも生徒からも、探偵です。この探偵さ んはいじめの解決で活躍していて、NHKの番組などにも出て いますからやはり人気があります。変人に共通しているのは、 全員仕事好きなところです。例えば会計士の人は「数字はコ ミュニケーション。財務諸表を見ていると、会社の健康状態 がわかる」と話してくれます。そうすると商業高校の生徒 たちも「簿記って嫌いなんですけれど、頑張ってみようかな」 って反応が返ってきます。それと、生徒からの質問でよく 出てくるのが、「ブラック企業ですか?」とか。そうすると 映像系の人たちは「お相撲さんたちが朝も晩も練習している のを見て、誰もブラックとは言わないでしょ。若いうちは、 経験やスキルを積んで色々出来るようにしなきゃいけない から、それはちゃんとしておいた方が良いよ。量をこなさ

ないと質なんて伴わないんだから」って分かりやすいアドバ イスをしてくれます。大人でも転職などで新しい業界に入る 時は同じですもんね。それと医者や弁護士などバリバリ仕事 をしている人たちもこれから繋げていこうと思っています。 こういう職業って記憶力というよりも、コミュニケーション 能力が大事だったりします。偏差値という枠で選ばれがちな 職業だけれど、それだけじゃない。そのあたりがちゃんと伝 わっていくといいなと思います。









自分を認めてあげる

-働くことについて前向きなイメージを持てますね。 生徒の中には「まあ自分なんてこれくらいだから」という感 じで自己肯定感が低い子が多くいます。型にはめられるのも 慣れているし、あまり自分を出さなくて。先生方は「むしろ 生徒たちには外で話す機会がある方が良いんですよ」と言っ てくれます。だから「私、アイドルとかに興味がなくて古典 とか好きだけれど、学校ではそういうのは話せないんです。」 という子には「それは大事にした方がいいよ」というアドバ イスをする変人にも出会えます。ちゃんと自分を認められる と強くなれますから。



企業コラボ

一一企業とおこなっているコラボ回はどんな様子ですか? 以前、某大手楽器メーカーとコラボして、そこのメーカーの 商品をもっと若い人に知ってもらう方法について考えるイベ ントを開催しました。社員さんと高校生、変人の方々にはファシリテーターとして参加していただきました。高校生から は、若い人向けのアパレルとコラボすれば良いのではという 意見や、ブランドは気にしないけれどヘッドホンはみんなす るので、もうちょっと目立つようにしたらどうですかなど、 結構良い案が出て面白かったです。今後は企業コラボを通し てメディアだったり社会的にインパクトを残せるような形で 組んでいけたらいいかなと思っています。



ミツカンの新ブランド「ZENB」とのコラボイベント('19.8/5~6開催) 「フードロスを減らすには?~10代と考える10年後の食の未来」

これからの 近未来ハイスクール

――今後やりたいことなどはありますか?

近未来ハイスクールのスタイルは、対話型とワークショップ型とがあります。企業さんとこれからやりたいのが、1社の中から色々な部署の人たちが出てくるというものです。会社って何をやっているか分からないじゃないですか。組織があって企画があって、開発されて、マーケティングをしてそれを売る人たちがいるということがわかるようなことをやりたいです。あとは以前、高専で近未来ハイスクールをやった時に、とある生徒が起業に興味があるという話をしていて。後日、これを仕掛けてくれた副校長と会った時に「二人、あれをきっかけに辞めたんですよ。でもいいのいいの、自分たちでちゃんと道を決めているんだから」と言っていて。びっくりしましたが、若いうちに自分でいろんなところに目を向けて動く、それをやってもいいんだっていうことを、もっと伝えてあげたいなと思います。

多様化する学び場

一一学校以外でも生徒が学べる場って色々あるのですね。今は変人と高校生を繋いでいますが、今後は親御さんもどんどん巻き込んでいくことをしていきたいです。実は親も変人であることが多いので(笑) PTAが活発なところと一緒に組むのも良いかなと思っています。最近は働くお母さんも積極的にPTA活動をする方が多いようで、仕事は早いわ文章のクオリティが高いわで、変人たちも「うちで働いてほしいな」と言う人もいて。これからは学校に全部お任せではなくて、みんなで作る教育になればいいなと思います。最近では、高校の授業外で開催される探求型のイベントや授業でも、参加をすると単位として認められるという高校もあります。また外での学習記録をレポートにして提出すると、大学受験のときに「こういうことを学びました」という実績にもなります。ペーパーのテストだけでなく、そういうものも重視されるのもこれからの流れに必要になってくると思います。

変人コレクター そしてひとりの母として

一一あるまっぷの読者の親御さんに、教育という視点でメッセ一ジをいただけますか。

今の勉強って、パッと記憶してそれを転記できるっていうものばかりです。それが役立つこともあるけれど、もっと考える機会を作っていってあげるのがいいのかなと思います。まずは好きなことを伸ばしてあげる。近未来ハイスクールでも、そもそも将来やりたいことの手前にある好きなことや興味のあること、そういうものをまずは大事しようと伝えています。就職に良いから理系に行くとかじゃなくて、何が好きなのか。大人だって最終的にはそこに立ち返って今があったりしているから。それから子どもの中では「興味があるものもない」という子もいるので、そこは焦らなくていいのかなと思います。まずは色々触れる機会をつくってあげるのが良いんじゃないかなと思います。

株式会社オプンラボ

所在地:東京都千代田区一番町23-2 番町ロイヤルコート406

電話 : 03-5843-6356

オプンラボ HP: https://www.opnlab.jp

近未来ハイスクールHP: https://www.kinmirai.co/

お金の流れで 世界が変わる。

お金に意思をもたせよう



Vol.2

どこにいってる?私のお金。

環境を悪化させたり現地住民の方々を苦しめたり してしまう可能性があるということです。

A SEED JAPAN Webサイト http://www.aseed.org/

趣味はトレッキング、絵を描くこと、旅行。

信託銀行で勤務時、金融の社会性に興味を持ち大学院に入学。 地球環境学研究科にて環境金融論を専攻。卒業後、運用会社で

働く傍ら国際青年環境NGO ASEED JAPAN エコ貯金プロジェ クトに参画。個人向けの資産形成や金融の社会的意義について 分かりやすく伝える活動をしている。2016年より同団体の理

A SEED JAPAN

田川道子さん

一方で、環境や社会に配慮してお金を貸し出す銀

行もあります。1980年にオランダで設立された トリオドス銀行は、人々や環境に有益なものに限 定して融資を実施する銀行です。現在はヨーロッ パ6か国に展開し、70万を超える顧客をかかえる ほど拡大しています。

この銀行の大きな特徴 は、ウェブサイトで貸

事に就任。

出先を公開しているこ とです。



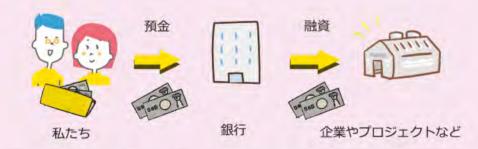
「Know where your money goes」というページ で表示されるテーマと世界地図上のマークをクリ ックすると、例えば、タイの有機農業を営む会社 の取り組みや、ネパールの水力発電プロジェクト とその背景などを詳しく知ることができます。預 金をする人にとっては、自分の預けたお金がどこ でどのように役に立っているのかを実感できると、 ワクワクするし嬉しいですよね!

自分の預けたお金がどのように使われているか、 皆さんも気になりませんか?そして、そのお金が どのように使われていると嬉しいでしょうか?

残念ながら、現在トリオドス銀行のような銀行は まだ日本にはありません。ですが、自分のお金を 社会に役立つ活動や企業に使ってもらう方法は、 日本にもあるのです。銀行預金ではありませんが、 お金の流れが分かりやすく公開されているいくつ かの例を、次号でご紹介したいと思います!

私たちのお金と社会問題。一見、何のつながり もないように感じますが、一体どういうことなの でしょうか?私たちにとって身近な銀行に預けた お金でイメージしてみましょう。

銀行は、個人や会社から預けられたお金を、人や 会社、大きなプロジェクトなどに貸し出したりを しています。つまり、私たちのお金は、銀行を通 して社会をめぐっているのです。



そのお金の貸出先に、環境や社会に悪影響を及ぼ す会社やプロジェクトが含まれる場合があります。 例えば、現在ベトナムのバンフォンという地区で、 新たな石炭火力発電所の建設計画が立てられてい ます。石炭火力発電事業は多くの二酸化炭素を排 出するため、異常気象を引き起こす気候変動の要 因の一つだと言われています。また、今回の建設 による、地域住民への健康被害の危険性も懸念さ れています。

しかしこの計画に、日本 のメガバンクはお金を貸 し出すことを決定しまし た(2019年4月現在)。 これは、私たちがメガバ ンクに預けたお金の一部 がこのような事業に流れ、



Investor's cafe (インベスターズカフェ)



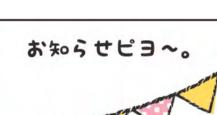
ボクのお家に遊びにきてピョ♪

あるまっぷの発行元であるソーシャルキャピタル・ プロダクションが運営している憩いの場所。平日 8:00~17:00にオープンしています。

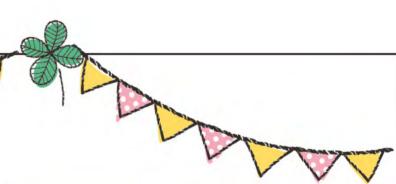
コーヒーを飲みながらちょっとお喋りしていける、 そんな心地良い空間です。近隣のオフィスの方に もご利用いただいています。

お弁当販売(予約制)や、オリジナルブランドのシャツの販売、交流イベントなども開催しているので、ふらっと遊びにいらしてくださいね。 タイミングが良ければぴよ蔵にも会えるかも!?

株式会社ソーシャルキャピタル・プロダクション/インベスターズカフェ/(千代田区一番町29-2 進興ビル1F)









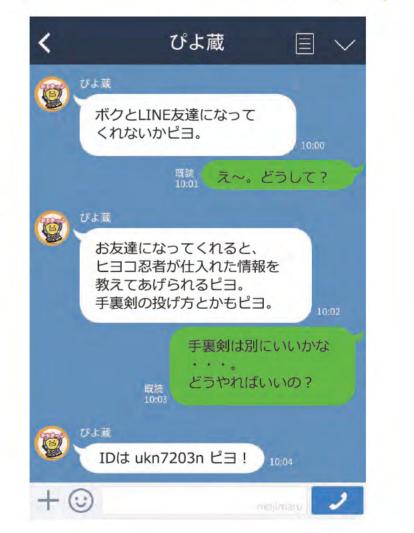
LINEのやってます

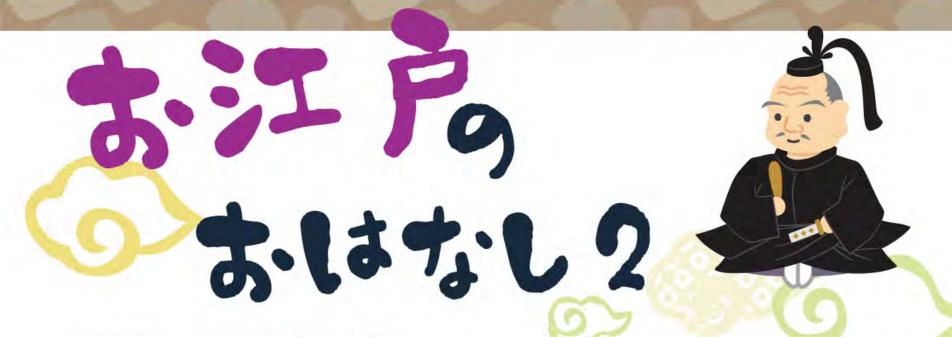
LINEの「友だち追加」→「ID検索」→「ukn7203n」 または下記のQRコードから登録してピヨ!



お友だちになると インベスターズカフェの コーヒーチケットが もらえるピヨ!







花のお江戸・日本の中心はここ東京。

誰もが当たり前に認識しているこの事実も、

徳川家康の深い思索と決断がなかったらこうなっていなかったのですって。

前回は徳川家康の江戸の地ならしのお話でした。次なる課題は家康自身が住むことになる江戸の町に飲み水を引くこと。泥湿地に良質な地下水は得難く、井戸を掘っても塩辛い水では飲むこともできないだろう飲み水確保は最大の課題でもありました。この"江戸で飲み水を引く"という大任に生きた人物が三人いました。

まず家康が命じたのは、なんと菓子作りが得意な家臣、大久保藤五郎。良い菓子にも、菓子に添える茶にも良い水が必要だし、その味を味分ける舌の持ち主だったから。最初の15年間は赤坂の溜池、神田明神山岸の細流の水を江戸市中に網羅し、それまで水を汲みにいかねばならなかったのが"水が飲まれにきてくれる"環境になりました。しかし土地の整備によって可住面積が拡がり、人口が増えたことで水が足りなくなってしまったのです。井戸に水がたまらず、母親が赤ちゃんを連れて故郷へ帰る例が頻発。水を飲めないとお乳もでないという状況でした。結果、男の一人暮らしが増え、人口増加は頭打ちになり江戸の発展は望めない。

その事態を回避するために家康が次に水を引くよう命じたのが内田六次郎という名主に属する百姓の男でした。六次郎に湧き水のある所に案内させ、自ら味を確かめてその水を江戸市中に引くように命じたのです。それが七井の池と呼ばれた現在の井の頭公園でした。武蔵野の大地は西高東低の巨大な下り坂で、井の頭→下高井戸→落合→目白→江戸市中と丁度√の形を描いて上水工事が進みました。ところが江戸城の外濠にぶち当たります。

そこで日本初の川同士の立体交差工事を春日与右衛門という高度な技術の専門家が手掛けます。立体 交差することで神田・日本橋・京橋などの郭内に水を引き込む神田上水が遂に完成したのです。神田上 水の維持管理にかかる膨大な日常業務として水量の調整、枡の浚渫、水道使用料の徴収など現代に引き 継がれている水道事業の原型がここにできあがったのでした。お江戸の歴史を紐解くと、意外で新鮮な 発見に出会えますね。(門井慶喜著 「家康、江戸を建てる」を参考にしています)

ぴよ蔵くんのご先祖 (?) 服部半蔵についても あるまっぷのHPにてご紹介しています!

執筆: 半蔵門の母

イベントレポート、大人

千代田区企業対抗フットサル大会 第二回 あるまつぶ杯

2019年8月16日、二回目の開催となる「あるまっぷ杯」を開催 しました。出場したのは千代田区にオフィスを構える次の6チー ム。ミズノ、ライフネット生命、さわかみ投信、アルコニックス、 JICA、野村信託銀行。仕事を終えた出場選手たちが続々と集まり、 緊張感が漂う中で試合はスタート。1試合7分の総当たり戦のため、 なかなかの体力勝負となります。かなりタイトな試合スケジュー ルとなりましたが、下記チームの皆さんがテキパキと動いてくだ さり、スムーズに試合は進んでいきました。

チーム ミズノ

スポーツメーカーのミズノさん。さすが動きが軽やかです。男性 に負けず劣らずヘディングをきめる女性プレーヤーに「すごいで すね!」と声をかけると、「ミズノプライドです」と返してくれ ました。シビれる!

チーム ライフネット生命

第一回目のあるまっぷ杯をきっかけにサッカー部が発足したとい うライフネット生命さん。和気あいあいとした空気で、なかなか 点がとれない中での1点目のゴールには、チーム関係なく歓声と 拍手が巻き起こりました!

チーム さわかみ投信

前回のあるまっぷ杯で惜しくも3位だったこともあり、月に2回 の練習をコツコツと続けてきたたさわかみ投信チーム。ゴール までのパス回しなど、見事なチームプレーを見せてくれました!

チーム アルコニックス

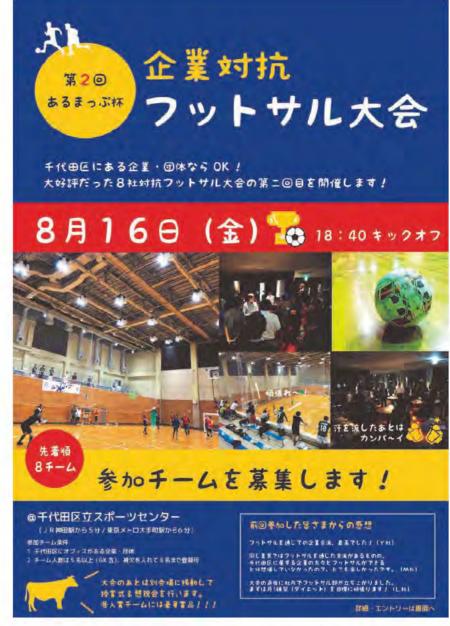
初エントリーでチームメンバーの数が一番少なく「ヘトヘトに なるかもしれないです」っと言っていたアルコニックスさん。 そんなことは全くの嘘のような怒涛の5連勝は、見ていて清々 しいほどでした!

チーム JICA

今回はエジプトへ派遣となる隊員さんの送別をと、サッカー部 でエントリーしてくれました。会場の片付けまで率先して手伝 ってくれる皆さんの姿はJICAのイメージを裏切らないイケメン たちでした!

チーム 野村信託銀行

会社から応援に駆け付けた人がたくさん。明るい声援で会場を 盛り上げてくれました!普段からフットサルをやっているそう で、軽やかな身のこなしが印象的でした!







第一位 アルコニックス 第二位 さわかみ投信





第三位 ミズノ

試合後の授賞式&懇親会も大盛り上がり!入賞チームには 地域の商品(巨牛荘の焼肉チケット、ハングリーヘブンの ビッグバーガー、クリスタの純生食パン)をプレゼント♪ これからも普段の練習などで各チームの交流を深めていた だけると嬉しく思います。「第三回はいつ?」との声もい ただいているので、また来年の開催をお楽しみに!!



あるまっぷはどんなことをやってるの?

地域のパン屋、八百屋、焼肉屋のコラボでハンバーガー完成!!









夜の☆デトックスヨガ

映画の上映会

ニッポン文化を実み

教養を深る講座

和の精神を基に築かれてきた多様な日本文化や精神性はいま、国際社会の中でも賞賛を受けています。2020年の東京五輪に向けて日本文化への深い理解や知識を身につければ、海外の方とのコミュニケーションも一層楽しめるはずです。私たちの育ってきた文化を知り、その豊かさを受けどりましょう。



京焼の中で代表的な交趾焼の絵付け体験

ジャポニスムアカデミーとは

一般財団法人 本願寺文化興隆財団が運営する日本文化を学べる教室です。 当財団では京都・東山浄苑東本願寺を守り受け継ぐ事業の他に、京都発の 文学賞「親鸞賞」「蓮如賞」の主催や、国際交流、出版関連など幅広い事 業を行っています。その活動の公益性、質の高さは政府から「国益に利す る」と評されるほど。



日本文化の
心を「知って」
素晴らしさを「感じて」
語れるように「学び
未来を「考える」



日本美術 日本文化の俯瞰

仏教哲学諸道伝統工芸伝統芸能歴史・物語日本の音楽

二十四節季·食

講座を開講している半蔵門事務所は、地下鉄半蔵門駅から徒歩 1分の場所にあります。各講座はそれぞれの文化における一流の 講師の方から一律2.000円で受講することができます。興味のあ る講座をみつけたら、さっそく活用してみてはいかがでしょうか。

一部の講座は千代田区バウチャー制度※の対象です!

JAPONisme rnf:-

ジャポニスムアカデミー半蔵門キャンパス 東京都千代田区麹町2-2-29 オーセンティック半蔵門601 TEL:0120-724-561(平日10:00-16:00)



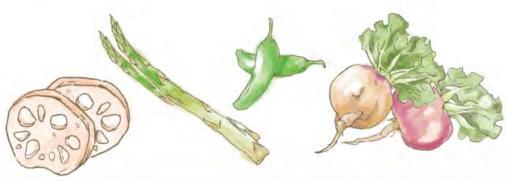
講座一覧・予約サイトは こちらのQRコードから

千代田区内にお住まいの場合、補助金申請を すると受講料の半額が区から還付されます。

編集後記

"そこにしかないもの"を求めて

先日、以前に本誌で取材させていただいたシェフの新しいお店に伺う機会がありました。現在は半蔵門の地から離れ、東京郊外にある一軒家レストランの総料理長として腕を振るわれています。「ローカルファースト」をコンセプトにおくこちらのお店では、近隣の農家で採れた野菜や伊豆の新鮮な魚など、地元の食材を使った地産地消の料理を楽しむことができます。メニューはお任せコースのみ。決まったスタート時間に合わせてお客さんが来店し、10人がけの一枚板のテーブルに運ばれる大皿料理を、みんなで取り分けるスタイルです。この「シェア料理」スタイルの醍醐味は、料理はもちろん同じテーブルを囲む初対面の人との会話を楽しみ、体験を分かち合うこと。それはそうと、どうしてこのような斬新で変わったお店を、あえて郊外に作ったのだろう。興味の赴くままに尋ねてみました。「雑誌にも頻繁に取り上げられますし、表参道や銀座にあっても不思議でないようなお店なのに」するとシェフからは次のような答えが返ってきました。「この地域に、人の流れをつくりたい」それはまさしく食の未来への提案とも言えるものでした。良いお店は、足をのばしてでも行きたいと思うものです。遠方からも人が訪れ、人同士や人と自然がつながる暮らしを実現する場所をつくること。それがこのレストランの目指すところでした。便利な世の中であるからこそ、そこにしかないもの、そこでしかできない体験に目を向けてみよう。そして旅をするように食を楽しもう。心とお腹をいっぱいに満たし、ふとそんなことを思うのでした。(山森)





「この件でぜひ取材をしてほしい」 「今後こんなテーマを扱ってほしい」 何でもお寄せください!

いただいた情報は、冊子の取材・制作に 活かしていきたいと考えております。



TEL 03-6380-9994 (平日9:00~17:00)
MAIL info@armap.tokyo

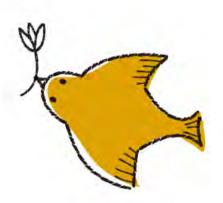
あるまっぷをオフィスに 送って欲しいという方も ぜひご連絡くださいピヨ! 私たちは、半蔵門・麹町という同じバックグラウンドを持ちながら それぞれの生活を送っています。

そんな皆がすれ違い際に「こんにちは」と挨拶ができたなら どんなに素敵でしょうか。

この地域は、新しいものと時代を引き継いでいるものが交じり合い、 時代と共に生きている私たちの生活は、たくさんのモノや情報で溢れています。

その一方で、おおらかさや慈しみのきもち、 心と心の触れ合いを通じた人の温かみを 毎日の生活の中でふと、感じたいと思うことはありませんか?

人と人との繋がりから生まれる価値を、 私たちは「ソーシャルキャピタル」と呼んでいます。



それらを探す手立てとして、一つの地図にしたのが「あるまっぷ」。

私たちの身近に眠る未だ見ぬ価値を、ぴよ蔵と一緒に探してみませんか?

あるまっぷ実行委員会