

気づき合う講座『ダイバーシティ・スイッチ』 「ダイバーシティの理解を広める」開催報告



ダイバーシティ・スイッチ

2018年8月3日(金)にアスト津のみえ市民活動ボランティアセンターにて、今年度第2回目となる気づき合う講座「ダイバーシティ・スイッチ」(主催:三重県)を開催しました。当日は、企業、行政、NPO、個人などさまざまな56名が参加し、講座「社会課題を笑顔に変える、発想の転換と場づくりのコツ」とふりかえりワークショップを通して、ダイバーシティについて考えました。

ダイバーシティの理解を広める

当日は、「注文をまちがえる料理店」発起人の小国士朗氏から「社会課題を笑顔に変える、発想の切り替えと場づくりのコツ」というテーマで講演をしていただきました。

「注文をまちがえる料理店」は、認知症を抱える方が接客するレストランです。お客さんが「まちがえることを受け入れて、まちがえることを一緒に楽しむ」という新しい発想が国内外のメディアやSNSで大きな反響を呼びました。講演では、企画が生まれた背景やプロセス、関わった人の意識の変化について裏話を交えながらお話いただきました。当日は定員を大幅に超える参加者となり、福祉関係者だけではなく、企業や市民活動者、個人など多様な人が集まり、ダイバーシティの理解を広めるためのヒントを学びました。

ワークショップで学びを深める

講演後は、池山敦氏(皇學館大学教育開発センター助教)がファシリテーターを務め、ふりかえりワークショップを行いました。参加者は5~6人でグループになり、和やかな雰囲気に対話を進めました。「あなたのまわりでダイバーシティスイッチをONするには」というテーマでは「“課題”を“興味”にひっくり返す」「難しい言葉を使わず、楽しげに伝える」などの意見があり、「私にとってのダイバーシティとは」というテーマでは「すべての人に居場所と出番のある社会」「コスト(間違えること)を価値に発想転換すること」などのさまざまな意見が出ました。参加者は「『間違い』は他人の評価にすぎないことに気づいた」「人との違いは普通」と語るなど、ダイバーシティについての学びを深めました。



ダイバーシティ・スイッチとは...

三重県では、一人ひとりが尊重され、多様性が受容され、違った個性や能力を持つ一人ひとりがよい意味でお互いに影響し合うことで、相乗効果を社会に生み出す「ダイバーシティ&インクルージョン」の意味も込めて「ダイバーシティ」の言葉を使用しています。「スイッチ」は「切り替え」という意味です。今年度は、社会の多様性を知り、他者との対話でふり返る(視点や考え方を切り替える)講座を通して、自分や地域社会の中にあつた偏見や固定観念に気づき、多様な社会に切り替えていく気づきの場として「ダイバーシティ・スイッチ」(全5回)を開催しています。



講師／小国士郎(おぐに・しろう)氏

注文をまちがえる料理店 発起人 / 『注文をまちがえる料理店』著者

2003年NHK入局。情報系ドキュメンタリー番組を中心に制作後、NHKコンテンツのプロモーションやデジタル施策を企画立案する「番組をつくらないディレクター」に。個人プロジェクトとして「注文をまちがえる料理店」を企画・運営し、日本マーケティング大賞奨励賞を受賞。2018年6月でNHKを退局し、フリーのプロデューサーとして活動。

「注文をまちがえる料理店」とは

講師の小国さんは、NHKの元ディレクターです。NHK時代の取材を通じて、認知症介護の第一人者として知られる和田行男さんと出会い「注文をまちがえる料理店」を思いつきました。

「注文をまちがえる料理店」は、ホールで働く従業員が認知症を抱える方であるレストランです。コンセプトは「間違いを受け入れ、一緒に楽しもう」。常設ではなく、イベント型のレストランとして、2017年6月にプレオープン（2日間）、9月に第1回イベント（3日間）と、これまで計5日間「開店」しました。9月のイベントでは、運営資金をクラウドファンディングで集め、支援総額1291万円（目標800万円）を達成。当日のようすは世界150か国以上のメディアで紹介され、大きな反響を呼びました。

きっかけは「ハンバーグが餃子になった」！？

はじめは、小国さんが、ドキュメンタリー番組の取材で和田さんのグループホームを訪れた時のこと。和田さんは「認知症になっても、最後まで自分らしく生きる姿を支える介護」を信念としており、そこでは認知症の方々が掃除、洗濯、料理…などを自分で行っています。取材中、認知症の方に料理を振舞ってもらうことになりました。今日のメニューは“ハンバーグ”と聞いていたのに、出てきたのは“餃子”。しかし、小国さん以外誰も気にしている様子はなく、ほのぼのとした風景が広がっています。その時、小国さんは「間違いは、その場にいる人たちが受け入れれば間違いでなくなる」ということに気づきました。そして、こんなすてきな風景が街なかで普通に見られるようになるという考え、間違いを受け入れ、みんなが笑い合う「注文をまちがえる料理店」が頭に浮かんだそうです。

自分ができないこと、ができる人を集める

小国さんがプロジェクトを進めるうえで大事にしたのは、「シェアイシュー」（社会課題の共有）。自分ができないことを認めて、課題を共感するみんなが、それぞれができることを持ち寄って解決していく。「注文をまちがえる料理店」というプロジェクトや「間違えちゃったけど、まあいいかと言える社会」というコンセプトに共感した、有名レストランや飲料メーカーなど様々な分野の一流のプロが集まりました。

「お酒落で、おいしい」レストラン

目指したのは、「社会にいいことをやっています」という取組ではなく、単に「お酒落で、おいしい」レストランであり、たまたまスタッフが認知症を抱える方だったというハードルの低さです。

ほとんど前知識なく訪れた20代のカップルは「オムライスを頼んだけど、オムライスがきたんです」「認知症の方って普通なんですね」と小国さんに言いました。このように認知症に対する見方が自然と変化することは、「ハンバーグが餃子になった時のほのぼのとした暖かい空気を街なかで再現したい」という小国さんの想いが叶った瞬間でもありました。

間違えることは、目的ではない

間違いを期待して来店するお客さんが多いのは確かです。しかし、わざと間違える仕掛けはしない。これは、ある日の会議で、奥さんが認知症である夫婦の旦那さんが語った「妻は、間違えた時、辛そうなんですよね」という当たり前の言葉にみんなハツとし、間違えることを目的にするのはやめよう、間違えないように最善の準備を重ねることが大切だと気づいたからです。それからは、オーダー表や席札を分かりやすくするなど、工程を見直しました。それは、認知症を抱えるスタッフが、堂々と自信をもって働ける（安心して間違えることができる）環境づくりでもありました。

対立するものを「わけずに、まぜる」

小国さんがイベントする中で意識したのは対立するものを「わけずに、まぜる」こと。例えば、サービスを提供する側/受ける側の垣根を取り払う工夫として、ホールスタッフが料理の仕上げにお客さんの前で使う胡椒のミルのサイズを敢えて通常より大きくし、受ける側が自然とミルを支えないといけなようにする、相席をたくさんつくってお客さん同士をまぜるなど、さまざまなアイデアを取り入れました。

小国さんたちの「間違えることを受け入れて、間違えることをいっしょに楽しむ場所や空気づくり」は、お客さんが「間違われて、嬉しい」と言う新しい価値観を生みました。そんな、ちょっとずつの寛容さを社会の側が持つことができれば、これまでにない新しい社会が生まれるのではないのでしょうか。ダイバーシティ推進のうえでも、多くの示唆に富むお話でした。

★「三重県がめざすダイバーシティ社会」とは…

「性別、年齢、障がいの有無、国籍・文化的背景、性的指向・性自認などにかかわらず、一人ひとりが違った個性や能力を持つ個人として尊重され、誰もが希望をもって日々自分らしく生きられる、誰もが自分の目標に向けて挑戦できる誰もが能力を発揮し、参画・活躍できる社会」と定義しています。