



森町地域おこし協力隊とコラボしながらの活動はこれから6年目に入りますが、立ち上げ時、男性2名を含み24名いたメンバーも現在は8名、平均年齢も76.5歳となりました。正直、今は一人欠けても難しいとの思いもあり、世代交代の時期も考えているようですが、「やる以上は楽しく！」と無償活動の中にも工夫を凝らしています。毎月の全体会でスタッフ同士の意見を共有、年2回の研修を兼ねた一泊旅行、また今年で4回目となる参加者を募ってのバス旅行(去年は50名が参加)など、地域とのつながりを強め、励みとなる活動も行っています。



[居場所づくりツアー](#)



[居場所づくりツアー](#)

こちらの活動の一番に上げられるのは、「食事提供の場」であるということ。食品衛生責任者を置き飲食業で登録しているそうです。調理場は活動していく内に二人体制が最も効率良く、衛生管理の保持もし易いとわかり、その日の担当が家庭の味で一日30食を調理しています。開所は月水金の週3回10～15時まで。昼食300円、食後の珈琲・紅茶50円、珈琲(菓子付)100円です。販売コーナーに置いてあるパックのご飯や惣菜、茹で卵、野菜類なども少量で使い易く、すぐに食べられる物が有難がられます。柴さんは、接待担当として情報や要望を把握し、必要と判断すれば地域包括支援センターへつなぐ役割もしています。

月に一度のお汁粉の日は大人気。毎月手芸教室も行っていますが、先月からは閉所日を利用し、第一木曜に「わいわいの集い」を開催。参加料100円で何をするのも自由。湯茶は用意されているので、おやつや昼食持参でお喋りしたり、趣味の事を教えたり教えられたり。誰でも自由に楽しむ居場所として使えるようにしました。



[居場所づくりツアー](#)



[居場所づくりツアー](#)

これまで地域包括支援センターが建物の契約を結んでくれていましたが、この1月からは自分達で行なっています。家賃は支援を受けていますが、これらにかかる書類提出も大変な作業です。家族と地域の方々の協力があるからこそ続いているようですが、自分の生活を大切にして、無理なく今できることで活動できれば良いのでは、というアドバイスも受け、いつものお客様が見える前に私達も昼食を頂きました。三色ご飯に汁物と小鉢・漬物が付き、程よい量でとても美味しく、これが300円で頂けるのは本当に有難いことだと思いました。

森町で春と秋に開催される「町並みと蔵展」がこの3月23・24日の土日にあります。『森のこかげ』で

も入り口前で手作り品などの販売を行いながらトイレ休憩の場を提供し、遠方から見えた方とも触れ合える件を楽しみにしているそうです。この時、地域の方々から提供されるリサイクル品の売り上げは、赤い羽根共同募金へ寄付されます。

また23日13時からは西光寺で「大洞院と森の石松」のテーマで講演会があり、24日は石松道中が町内を練り歩くそうです。もう桜も楽しめそうなこの時期、皆さんもお出かけになりませんか？

見学ツアーの皆さんはここから浜松へ向かいますが、その様子は“その2”で紹介します。

志太榛北地区担当特派員 増田昌江