

浜松市中区の田町に面白い施設があるという話を聞いて、訪ねて取材をさせていただきました。

施設の名前は「黒板とキッチン」。名前の通り…施設内には大きな黒板があり、使い勝手のよさそうなキッチンが設置されています。この不思議な空間は、セミナールーム兼交流スペースとして誰でも自由に使用をすることができるそうで、スペース自体の利用は基本無料となっています。

買い物の途中でちょっと一休みをしたり、お友達と待ち合わせをしたりするのも自由。皆で食材を持ち寄って料理を作ってパーティーなどをする 것도できます。
(キッチン使用の際には1日200円が必要となります)
各々が自由な使い方を考えて、そこで楽しみながらいろいろな人達とコミュニケーションをとることができるとても素敵な空間が、この「黒板とキッチン」という施設なのです。



[田町にある駐車場「万年橋パークビル」の1階にあります。](#)

[赤くも黒板です。](#)

この施設を立ち上げたのは、株式会社「大と小とレフ」取締役の鈴木一郎太さん。鈴木さんは浜松市生まれの41歳。ロンドン芸術大学の修士課程を修了して、そのまま20代をイギリスでアーティスト活動をして過ごされたそうです。その後、知的障害児の社会参画などに取り組むNPO法人の運営などを経て、現在のような活動に至っているそうです。

鈴木さん「人々がもつ多様な知恵や技術や感性が交じり合い、自然発生的にいろいろなことが起これば面白いと思って、この施設を運営しています」

具体的にどのようなことが起こっているかというと、たまたまお料理好きの人が来ていて、いろいろな材料で薫製を試してみたらどうだろうという話になって、「やっぱり水分を含んでいるものはダメだね～」とか「定番のものは結局おいしいね！」とかワイワイやっているうちに、そこから「薫製ラボ」という活動が始まったこともあったそうです。

また、ある時は「信用金庫に就職したい」と言っている学生さんが来ていて、そこにたまたま信用金庫に勤めている人がいて「じゃあ話を聞いてみれば？」ということになって、近くの大人達も交えたゲリラ的なトークイベントのようなことが始まったり、仕掛け人の鈴木さんでさえ予知できないようなことが起こるといいます。

現に、私が取材させていただいた当日も、大きな生ハムの固まりを持ち寄って、それを皆で食べようというグループの方々がこの施設を利用していたのですが、その代表者の方から突然「何人かキャンセルがあって生ハムが余りそうなので、よろしければ仲間に加わりませんか」という嬉しいお申し出をいただきました。残念ながら時間の都合がつかず、ご一緒させていただくことはできなかったのですが、ゆるやかな空間が人と人とのコミュニケーションを促進し、そこに新しい繋がりが生まれていく様子を垣間見させていただきました。



[「黒板とキッチン」代表 鈴木一郎太さん。](#)

[調理器具もいろいろと揃っています。](#)

この施設の高齢者の方の利用について伺ってみました。

鈴木さん「高齢者の方は時々いらっしゃいますけど、まだそれほど多く利用していただいているわけではありません。でも様々な世代や立場の方がいろいろと交流してくれれば楽しいので、気軽に遊びに来ていただきたいですね」

とのこと。鈴木さんの言葉を受けてこちらの妄想も広がります。例えば、戦争世代の方達はその体験を若い人達に話したりする場を作ったり、あるいは、伝統的な仕事などを長年なされた方が、その技術を伝承するようなワークショップなども面白そうです。こんな風に自由な発想で自由に使用できる空間が「黒板とキッチン」という施設なのです。お近くに行かれた際にはぜひふらっと寄られてみてはいかがでしょうか。

浜松南部地区いきがい特派員 丸山敬

「黒板とキッチン」

430-0944 浜松市中区田町327-19万年橋パークビル1F

営業時間11:30～18:30(セミナー開催時は変動)

定休日 水曜

[「黒板とキッチン」ホームページ](#)

ツイートする