

そこにいるだけで 満ちたりる優雅な時間を

社会福祉法人開く会 ファール ニエンテ

横浜市泉区にあるファール ニエンテは、社会福祉法人開く会が運営するベーカリー&レストランだ。市内の人気店「パンステージ プロログ・プレジール」の山本敬三シェフが全面的に協力したこともあり、開店以来連日満員の日が続いている。敷地内の畑で栽培される採れたて野菜をふんだんに使ったメニューが、人気の秘密だ。繁盛店における利用者たちの活躍の様子を取材した。



緑豊かな敷地に建つファール ニエンテ

● 野菜の収穫から 1日がスタート

横浜市営地下鉄ブルーライン下飯田駅の出口階段を上り、環状4号線の道路を渡ると、大きな三角屋根が目印の「小麦畑の石窯ベーカリー&食堂 ファール ニエンテ」がある。3000㎡もの広大な敷地に、ベーカリー&レストラン、専用駐車場、温室、野菜畑、小麦畑、ハーブ園、キッチンガーデン、樹木園、花畑などがそろう、住宅街の中のオアシスのよう

うなスポットである。店内では、朝早くから開店に向けた準備があわただしくすすめられている。毎朝その日に使う野菜の発注伝票が、農園部に届けられると、農園スタッフは利用者連れて畑に向かう。ファール ニエンテで使われている葉物野菜の多くは、敷地内農園で収穫される「朝採り野菜」なのだ。

ファール ニエンテの厨房では、利用者の水谷真也さん(38)が、パン生地の手付けを行っている。粉の配合から、生

地の温度管理まで、複雑な作業をひとりでこなす。そのため、水谷さんはその日の気温を考慮しながら、水の量でパン生地の仕上がりを微妙に調整しなければならない。

生地を成形するのは、利用者の及川俊文さん(46)の役割だ。無口な性格も、丁寧な仕事ぶりも、いかにもパン職人そのもの。その技術は、専門家からも高く評価されている。水谷さんとともに、「モバクシヨウ」や「ベーカリーチャイナ」などの数々の国際的な製パン展示会

に何度も参加し、一流のパン職人たちと並んで観客の前でパンを焼いたという実績がある。

● 「何もしない幸せ」を めぐる

ファール ニエンテを運営するのは、社会福祉法人開く会である。常務理事の萩原達也さん(53)は、その設立のねらいを次のように説明する。

「『めでと私』たちは、『共働舎』や『はたらき本舗』という障害者就労支援事業

所で、農作業、陶芸作業、パン製造、自家製小麦の製粉などの作業を行ってきた。ファール ニエンテをオープンしたのは、2014(平成26)年。法人として初めての就労継続支援A型事業所への挑戦であり、これまでの考え方の集大成でもあります。自分たちで育てた小麦を製粉し、おいしいパンを焼くことに加えて、畑で収穫した採れたて野菜を提供するレストランを運営する。これにより、もっと地域の人たちとふれ合うことができると考えました」

ファール ニエンテというのは、「何もしない」という意味のイタリア語である。イタリアには、「甘美なる無為(何もしないことを楽しむ)」という慣用語がある。ファール ニエンテの店名には「ただそこにいて満ちたりる、優雅な時間を過ごせる空間」の大切さを日本でも多くの人たちに広めることで、「誰もがお互いを認め、満ちたりた時間を過ごせる空間」を共有しようというメッセージが込められている。

れているので、来店者は庭を散策するだけでも心が癒やされる。焼きたてのパンと、季節の採れたて野菜を存分に使ったパスタやピザの評判は、オープンと同時に口コミで広まっていき、近隣住民たちが自然と集まってくるようになった。特に土日・祝日になると、その混雑ぶりはすさまじい。店の前に、いつも1時間待ちの行列ができていく。それでもお客さんたちは、素晴らしい景色を楽しみながら、自分の名前が呼ばれるのを気長に待つてくれるという。

● 厨房では利用者たちが大忙し

ファール ニエンテの特徴は、パンの製造はもちろんのこと、レストランの厨房でも利用者が主体的に調理に関わっているところだ。11時に店が開店すると、次々と複雑なオーダーが入る。しかし、混雑はいつものことなので、厨房を担当する利用者の安食知宏さん(24)は、平然としてフライパンで2種類のパスタを仕上げつつ、隣の深鍋に投入した麺の茹で具合をチェックしている。



レストランの裏にある畑では、その日に使う野菜が収穫されている

働きがいを求めて集まった すご腕の利用者たち

社会福祉法人開く会 ファール ニエンテ
 所長 鈴木 康介さん
 利用者 水谷 真也さん
 利用者 及川 俊文さん
 利用者 高橋 剛さん

開く会が法人初の就労継続支援A型事業所を設立することになった時、共働舎のパン工房で働いていた及川さんは異動を直訴する手紙を書いてきた。「春から私は、新しい職場で働きます」という宣言である。めったに自分の意見を語るここのない彼の要望に、幹部職員は驚き、非常に喜んだ。もちろんその願いは受理され異動が決定。新しい職場で、彼はますます腕をあげていった。ほかのふたりのファール ニエンテでの成長ぶりにも目を見張るものがある。鈴木さんは、店の忙しさが彼らの能力をさらに引き出していると分析する。「厨房は、毎日本当に忙しいです。土日・祝日などは、ほとんど休む間もありません。こんな過酷な職場で毎日鍛えられているのですから、成長するのも当然でしょう」。すご腕の彼らの仕事ぶりに、周りの利用者たちも影響されている。利用者が主体となって活躍する職場は、かくして生まれたのである。



鈴木所長、水谷さん、及川さん、高橋さん(写真左から)

社会福祉法人開く会 ファール ニエンテ

所在地 神奈川県横浜市泉区和泉町 1011-11
 電話 045-392-3225
 ホームページ <http://www.hirakukaicp.or.jp/farniente/>
 業務内容 ペーカリー&食堂の運営
 小麦、野菜、ハーブづくりと販売
 緑地・ガーデン管理

また、ベーカリー&レストランを活用した地域との交流活動にも、これまで以上に積極的に取り組んでいきたいと考えている。現在でも近隣の小学校と連携し、麦刈り体験、パン教室、買い物体験などの総合学習授業に取り組んできた。2018年度に実施されるメニューには、「ファール ニエンテをどうやってPRす

るか」という宣伝活動が予定されているという。果たして子どもたちがどのようなユニークなアイデアを出してくれるのか、非常に楽しみである。敷地内で収穫される作物を使った料理やパンを提供するファール ニエンテのような地産地消型レストランは、都市部ではとても貴重な存在だろう。泉区では

現在、大規模な区画整理が進行中であり、住宅地が増え、大幅に人口が増える予定だ。地域との交流が活発になれば、ますます人々が集まってくる。町の中で障害のある人たちが働き、それを地域の人々が当たり前の風景として受け入れる。そんな理想を求めて始まった開く会の挑戦は、実現に向けて大きくすすんでいる。



その日の気温に合わせてパンの生地を調整する水谷さん



石窯でピザを焼く高橋さん。その腕はすでに職人の域に達している

名物の石窯ピザを焼くのは、利用者の高橋剛さん(34)だ。その場で形成し具材をのせたピザ生地を、石窯の中でこんがりおいしそうに焼いていく。混雑時にはあくまで「焼き係」に徹しているのだが、余裕がある時は、前工程もできるように特訓中である。「具材の種類が多いピザはまだ無理ですが、マルゲリータなどは、ひとりで完全につくれるようになります」と、所長の鈴木康介さん(38)は、うれしそうだ。1日平均60枚以上のピザを焼き、多い日になると1日で10

0枚になる日もあるという。「高橋さんは、ピザソースもひとりですべて任せられるようになりそうです。彼が休んでしまうと、厨房は大変です。インフルエンザで2週間来られなかった時などは、いつもの味のソースがつかれないと大騒ぎになりました(笑)」と、鈴木さん。利用者たちの作業技術の向上は、経営的にも好循環を生んでいく。調理補助を担当する臨時職員が少なくてすむため、

人件費がどんどん減っているのだ。ファール ニエンテの現在の売り上げはベーカリーとレストランを含めて1か月600万円以上になる。オープン時からずっとこの数字を維持し続けており、駐車場の拡張(敷地内13台に加え、敷地外9台を追加)も、さらなる売り上げの確保につながった。今後も、さらに月額100万円以上の売り上げアップをめざして品質向上にはげんでいるという。

● 農業部門の拡大が今後の課題

萩原さんに、今後の課題についてうかがった。

「これから拡大していきたいと考えているのは、農業部門ですね。特に小麦の生産量を、現在の100キログラムから2トンにまで大幅アップする予定です。これが実現すれば、法人全体で取り扱っている小麦(パンの製造以外にも、自家製粉した小麦粉を業者に販売する事業も行っている)8トンのうち、4分の1が横浜産ということになり、自信をもって『ほくらの小麦』と謳えますから」