

孤独を予防するつながりの場を 持続可能なビジネスとして提供

TanoBa合同会社
代表社員 宮本 義隆さん、多田 大介さん

初対面の人と食事を楽しみ つながりをつくっていく食堂

野沢の龍雲寺会館で月1回開催されている『タノバ食堂』は、「世の中から孤独をなくす」をパーパスに掲げ、食事を通じて緩やかなつながりをつくる場所として、2023年10月にスタートしました。

代表社員の宮本義隆さん(写真右)に会社を設立した経緯をうかがうと、「2023年3月に会社員時代の同僚3人と当社(TanoBa合同会社)を設立するにあたり、法人の受託業務の他に世の中にとって意味があると思えることをビジネスの形で提供したいと考えました。しかし、具体的に何をやるか、アイデアベースで出してみたものの、なかなか前へ進まない。そこで僕たち団塊ジュニア世代が60代、70代になったときの課題を考えてみると、ひとりぼっちになって望まない孤独な生活をするんじゃないかと思ったのです」。

それを予防することをミッションに会社の役割を考えていたとき、フランスのNPO団体である小さな食堂の活動レポートを読んで、自分たちがやりたいこととリンクし、具体的な形として表現できていると思ったそうです。レポートを書いたフランス在住の日本人ライターにオンラインで話を聞き、手探りで始めて、半年かけて準備をし、タノバ食堂をオープン。「普段接することのない、縦の世代間や異なる職業の人と温かい食事を囲むことで、緩やかなつながりを生み出し、孤独の予防装置となることを目指しています」と多田大介さん(写真下)。



最初は知り合いに声をかけたり、チラシを配ったりしていましたが、町内会の高齢者の方々が徐々に参加してくれるようになり、さらに口コミでも広まっていったそうです。現在では、チラシを配らなくても締め切り前に満員御礼になるほど、毎回大好評だといいます。



毎回30名程度が参加。近隣の方々をはじめ、タノバ食堂の活動に共感した遠方からの参加者もいて、2時間程度の食事とざっくばらんな歓談を楽しんでいる。約3〜4割が地域のシニアの方、約4割は何回か参加しているリピーターの30〜40代。利用料の中央値は1500円で、5000円を支払う人もいたとか



この日はチーズフォンデュ



タノバ食堂への思いを掲げた憲章を作っているが、運営する側が自己紹介タイムなどのお膳立てをしなくても、参加者たちが自然にコミュニケーションをして、うるさいくらいに盛り上がり、個人的に親しくなる人たちもいるという

自由価格制による売上 ソーシャルビジネスを確立させる

タノバ食堂は、一般的な飲食店と異なり、「無償で料理を作り誰かに振る舞うことを楽しむボランティア料理人」、「無償で開催場所を提供してくれるパートナー」との共創で成り立っています。子ども食堂やシニア食堂と違い、利用料金は自由価格制ですが、無料ではありません。



「食事に来る人はお客さんではなくて参加者。料理を食べてお金を払う経済的役割を担うか、料理を作る労働力を提供するの、物理的に場所を提供するか、全体を統率する運営を行うか、全員がフラットな参加者で、どの役割で参加してもいいのです。それぞれの役割で、人とのつながりを手に入れることに価値を感じて参加していただいていると思います。ボランティア料理人の数も増えていて、人に食事をふるまうことが好きな人の多さに驚いていますね」と宮本さん。

多田さんによると、「持続可能なソーシャルビジネスにするため、NPO法人ではなく、あえて合同会社を選択しました。2024年度の実績では計11回開催して、参加者のべ188人、ボランティア料理人のべ53人。売上31万3050円、コスト21万8058円で、9万4992円の黒字になりました。余剰金を食材調達・運営費・水道光熱費などに充当することで、持続的な経済循環のシステム構築を目指しているのです」。

タノバ食堂のコンセプトは「孤独の予防」。孤独の一番コアな部分は医療による治療が必要な症状で、専門家の対処が必要です。その手前に福祉でフォローする状態があり、さらにその前のゾーンにいるたくさんの孤独の予備軍たちをビジネスの力で減らしていくコミュニティとして活動を続けています。「同じように考えている人たちが世の中にこんなにも多いことがわかりました。この活動が種火となって、それぞれの環境でできることを広めてもらえたら」と宮本さん。「参加者が楽しそうにしている、『また来たい』と言ってくれることが何より嬉しいですね」と多田さんも手ごたえを感じているようです。



TanoBa合同会社
<https://tanoba.jp/>

