

はじめに

5月24日(土)に、第1回目の「いくよ！福島」を開催し、BLUE FOR TOHOKU のメンバー約20人で白河学園(福島県・白河市)を訪問しました。日ごろ、大人と関わる機会が少ない児童養護施設の子どもたちに、社会性を身に付けてもらう一つのきっかけになればという思いから、今回のイベントを開催する運びとなりました。

まずはBBQなどで交流を深め、その後は中高生を対象に仕事紹介をしました。

BBQで交流

「おいでよ！東京」に参加したことのない子どもたちもいるので、打ち解けてくれるのか心配するメンバーもいましたが……そんな杞憂は一瞬で吹き飛びました。積極的にお手伝いをしてくれる子もいて、和気あいあい。仕事紹介のスピーカーの一人である、調理師の石川さんが作った焼きそばは大人気で、一瞬でなくなるほどでした。あちこちから、「おいしい」との声が聞こえてきて、大盛況！部活などで参加できなかった子どもたちのためには、職員の皆さんが焼きあがったお肉や野菜をお弁当のようにバックに詰めていました。きっと美味しく食べてくれたことでしょう。

「就学前の子どもから高校生まで、子どもたち全員が一緒になってBBQをやるのは初めてでしたが、こんなに楽しめるならまたやりたいです」と海野園長からはうれしいお言葉をいただきました。

中学生が小学生の世話をする様子も見受けられて、子どもたちの思いやりや連帯感を肌で感じることができました。食べ終わった後、修学旅行などで役立つキャリーバックをプレゼントしました。

なお、今回のBBQには、大型調理機材のレンタルを行っている福田屋さんが全面協力してくださいました。福田屋さん、いつもご支援ありがとうございます。



焼きそばを作る石川さん



デザートにはマシュマロとポップコーン。マシュマロを焦がさないように、みんな真剣



小学生のお皿に、お肉を載せてあげる中学生



お天気に恵まれて、さわやかな風が吹く中でのBBQタイム

仕事紹介！

体育館に移動し、今回のイベントの柱である仕事紹介がスタートしました。

児童養護施設の子どもたちは、大学進学率が低いことなどが理由で、就ける仕事に限られているのが現状です。それに加え、日ごろ接している大人たちが少ないため、どんな仕事があるのかを想像できない子も多くなります。そこで、さまざまな職種のメンバーで成り立っているブルーの特性を生かし、子どもたちに仕事紹介をすることにしました。今回はブルーを代表して、営業マン、看護師、調理師の3人にスピーカーになってもらいました。その前に、せっくなので参加メンバー全員で、簡単にそれぞれの仕事紹介をしました。IT、美容、マスコミ、コンサルなどなど、本当に多岐にわたる仕事の数々。これを聞いただけでも、世の中にはたくさんの仕事があることが分かってもらえたのではないかと思います。

いよいよ、スピーカーの登場です。トップバッターは、営業マン代表の松田さん。

「自分は一人しかいないから、自分のために世界を広げていこう！」と子どもたちに語り掛け始めましたが、その後、思わぬ展開に。若いころの写真がスクリーンに映し出されたかと思うと、高校を中退したというエピソードを話し始めました。実は、高校を20日でやめてしまった松田さん……何をしたいかが分からず、悩んでいた当時の様子を振り返ります。中退したことを後悔しながらも、会社を学校だと思って頑張っていた当時の松田さんの話には、子どもたちや職員の皆さんはもちろん、ブルーのメンバーも聞き入ります。「自分はここまでしかできない。というような、壁を作ってはいけない」ということに気づき、今では頼れる営業マンとして活躍している松田さん。貴重なお話、本当にありがとうございました。

次は、看護師の林さん。人の話を聞くのが得意で、周りの人のためになるような仕事がしたいと思っていた林さんは、いつしか看護師を志すようになりました。白河学園の子どもたちが興味を持ってくれるようにと、「福島県にはいくつ病院があると思う？」「病院にはどんな仕事があると思う？」などなど、クイズ形式で話を初めてくれました。看護師になるには、専門学校と大学2つの道があると分かりやすく解説してくれた林さん。勉強は大変だったそうですが、今では新生児集中治療室で、立派な看護師として働いています。看護師はとても忙しい仕事ですが、「赤ちゃんが頑張っていると、自分も頑張ろうと思う」と語ってくれました。



熱心に話を聞く子どもたち



看護師の林さん



トップバッターの松田さん

最後は調理師の石川さん。幼稚園児のころからシェフになろうと
 思っていて、なんと小学生のときにはすでに自分でお弁当を作って
 いたそうです。そんな幼いころからの夢を見事かなえた石川さんの
 話に、子どもたちも興味津々。調理師になるためには、食材の切り
 方、洗い方、盛り付け方など、味付けだけではなく学ぶことがさま
 ざま。調理師免許を取るための試験を受けるには、2年以上の実務
 経験が必要であることなどたくさんのことを教えてくれました。勤務
 先のお店のシェフに自分の味を認めてもらえた時はとてもうれし
 かった、と石川さん。今は東京でレストランを営んでいる石川さん
 は、お店のこだわりやメニューを写真付きで紹介してくれました。子
 どもたちの中には、本気で料理人になりたい子もいて、たくさんの
 質問を受けていました。その質問に答えながら、「自分にもこんな
 時代があったなあ。もっと頑張ろうと思った」と、今回のイベントは石
 川さんにとっても、とても良い刺激になったようです。



BBQでも大活躍してくれた石川さん。どうもありがとうございました

おわりに

子どもたちは、原則 18 歳までは施設で暮らすことができます
 が、その後は基本的に自立しなければなりません。とある女の子
 が、仕事紹介の後、こう述べてくれました。「高校を中退してしま
 い、将来どういう風にしていくか迷っていたけど、いろんな人と話
 ができてよかった」。海野先生をはじめ、施設の職員たちは、「子
 どもたちが前を向いていけるように」という思いを胸に抱きながら、
 施設の運営をしています。現在、白河学園では、高校生 20 人、中
 学生 15 人、小学生 18 人、未就学児 5 人の計 58 人の子どもたち
 が暮らしています。今回の「いくよ！福島」は、そのうちの何人か
 の子どもたちには確実に良いきっかけを与えられたのではないかと
 思います。また、これで終わりではなく、この経験を元に、さらなる
 支援の形を考えていこうと思っています。今後とも、BLUE FOR
 TOHOKU をどうぞよろしくお願いいたします。



スピーカーが話し終わった後は、興味のある
 職業のメンバーと自由に交流できる時間を設
 けました



子どもたち対ブルーメンバーでサッカーも

