

「第10回居場所を失った人への緊急活動応援助成」事業完了報告

2025年度は、中央共同募金会の助成事業に採択され、困窮支援事業、交流事業への助成をいただくことが出来ました。前年に引き続き、路上生活されている方等の社会復帰支援をするとともに、住居を確保された方が再び路上生活に戻ることのないよう、サロン、料理会で交流の場を確保し、地域生活での孤立防止に努めました。

事業実施の背景

路上生活をしている方は減少傾向にありながら、住居確保後に地域生活で孤立したり、日常生活で相談する相手がおらず、問題を長期化させてしまう方が増えてきていました。その対応の一環として交流事業（料理会）の強化と交流機会の提供（サロン）を実施する運びとなりました。

居宅者の困窮のほとんどが浪費や債務などでの食糧相談であったため、計画的な金銭管理の助言を行うと共に、当事者の事情（調理器具・家電・自炊能力）に併せた物資を支援することで、困窮状態が常態化しないよう貸出しルールの徹底を行いました。

また居宅者だけではなく、路上生活の方にもサロンを利用してもらうことで、屋根のある生活を体感してもらえるよう、入浴・洗濯設備の提供を行いました。

困窮支援事業（炊出し）

市内2カ所で通年実施しました。中央公園（平日月曜日、甲突川花見期間）、甲突川（祝日月曜日・水曜日・金曜日）で週3回17時より路上生活者を対象としています。参加者は減少傾向となっていますが、路上化した方の早期発見・問題解決の場として新規参加者には事情と今後の意向を確認した上で、必要な支援を行っています。居宅の方が参加してきた場合は、事情を確認した上で、以後は事務所で対応を行なうようにしています。

食事の他、持ち帰り用物資も提供し、炊き出しのない日も食事に困らないよう配慮しています。



甲突川左岸緑地帯



中央公園



お米の価格高騰により、従来のおにぎり中心だけでなく、麺類などの提供も行うようにしました。



炊き出しのメニューが増えたことで、従来の丼だけの提供から、料理に併せた食器も用意しました。



炊き出し用物資保管庫。箱単位で数種類購入して、同じものばかりにならないよう配慮を行う。



冷凍食品も複数取り揃え、食糧支援に活用。賞味期限に注意し、在庫が出そうな場合は炊出しで活用。
所持金なし、電気ガスも止まっているなど、自室での食事が実質不可能な場合は、期限付きで炊き出しに参加してもらう形で対応を行いました。

困窮支援事業（食糧支援）

従来、居宅者からの食糧相談があった場合、炊き出し用の備蓄食材で賄ってきましたが、提供できるものがカップ麺や缶詰、レトルト食品に限られていました。今年度は支援物資の助成もいただけたので、冷凍食品や総菜なども確保でき、自炊ができる方、電気ガスが止められている方など、事情に応じて支援を行うことが出来ました。

一度に提供できる量は1週間分とし、その都度受け取りにきてもらって、生活状況の確認や提言を行い、生活環境の改善に努めてもらうことで、困窮が常態化しないように留意しました。お米に関しては価格が高騰したため、1キロ単位で小分けにしたものを用意しました。

料理会メニュー 焼き餃子と玉ねぎサラダ

材料例とおいしい作り方 2〜3人前 1回分

●玉ねぎ・・・小1玉(約150g) ●本品・・・たれ1袋+トッピング3袋

① 玉ねぎを縦に半分に切ります。①と③種の玉ねぎを一緒に約5分間水にさらし、水けをきります。☆スライサーを使うと、より簡単に作れます。

② ①と③種の玉ねぎを一緒に約5分間水にさらし、水けをきります。☆スライサーを使うと、より簡単に作れます。

③ ②に「青しそたれ」を加え、「かつお削り節」「おろしえび」を加えて完成です。

玉ねぎを縦に半分に切ります。①と③種の玉ねぎを一緒に約5分間水にさらし、水けをきります。☆スライサーを使うと、より簡単に作れます。

② ①と③種の玉ねぎを一緒に約5分間水にさらし、水けをきります。☆スライサーを使うと、より簡単に作れます。

③ ②に「青しそたれ」を加え、「かつお削り節」「おろしえび」を加えて完成です。

フライパン

① 凍ったままの餃子を、フライパンに凍ったままに並べます。油は不要です。※3つずつ餃子をフライパンに並べ、1回ずつ油をひいてください。

② フタをして、中火で約10分加熱します。※餃子の下の油が乾いたら、1回ずつ油をひいてください。

③ フタを開け、餃子の下の油が乾いたら、1回ずつ油をひいてください。

④ フタを開け、餃子の下の油が乾いたら、1回ずつ油をひいてください。

【重要】

餃子を並べてから、加熱します。

アルミホイルを用意していますので、フタの代わりにかぶせてください。

中火とは

電磁プレートの場合、目盛りの中央+1を使用してください。

ご飯が炊ける15分前に調理を開始してください。

卵スープを用意していますので、餃子が出来上がった後受け取ってください。



自炊したことがない人でも家で作れるよう、手間や用意するものは最小限になるようにしています。



交流事業（料理会）

毎月市内調理施設で開催。当会が支援等に関わった方を中心に参加を呼び掛けています。自炊の練習も兼ねているので、毎回簡単なレシピを用意して、調理への興味を持ってもらうよう心がけています。2部構成で行っており、一部で居宅者、二部で路上生活者の方に参加してもらうようにしています。



【越冬炊き出し】

大晦日・元旦は路上生活の方だけでなく身寄りのない方や家でおせちなどを用意できない方も対象に炊き出しを行っています。両日とも12時から大晦日は年越しそば、元旦はお雑煮を提供しています。毎年ボランティアの方が個人・団体合わせて40名以上参加し、食材の持ち込みなども行ってくれています。

支えあう会は主に参加の呼びかけが中心で、消耗品や食材の購入は行いますが、当日の調理や配膳などはボランティアの方にお任せし、参加者の確認を行っています。

会場は長年教育会館をお借りしていましたが閉館に伴い、今年度からはS D A教会さんでの開催となっています。



和室2部屋を使用して、気軽に立ち寄れるサロンとして活用しています。元々この部屋は共同生活型シェルターとして運用していました。中央共同募金会の助成により、個室シェルター運営へ転換を行ったことに伴い、こちらを居場所作りのサロンとして存続させています。



一室は備品倉庫として使用しています。衣類や靴等の他、支援物資、消耗品、シェルター退去者の一時的な物資保管（入院等）を行っています。

交流事業（サロン）

月曜日：おにぎり作り（午後）

火曜日：他団体主催交流会（不定期）

水曜日：洗濯（午前） おにぎり作り（午後）

木曜日：入浴（午後） *赤字は路上生活者用

金曜日：おにぎり作り（午後）

土曜日：プロ野球観戦（シーズン中のみ）

日曜日：プロ野球観戦（シーズン中のみ）



炊き出しで提供するおにぎりなどもサロンに参加した方に作ってもらっています。



催しの案内等の封入作業もサロン参加者の方をお願いして準備してもらっています。