

店舗を使って、できる範囲で開く。 ディーノさんの子ども食堂

「子ども食堂は、飲食店でも開かれている」。そんな話を聞いて、東京・千歳烏山駅そばのイタリア料理店「ピッツェリア・ディーノ」を訪ねました。美しい海岸で有名なアマルフィ出身のオーナーシェフ、コデッティ・ディーノさんが切り盛りしています。薪窯で焼いたナポリピッツァが名物の、座席数26席の小さな店で、2014年5月のオープン以来、地元住民に愛されてきました。

この店で、ディーノさんは去年から、子ども食堂を開催しています。ピッツァ1枚につき、中学生以下は無料、高校生は300円、大人は500円で提供。初めて訪れる子どもには、イタリア製のトマトソースとモッツアレラチーズで作る看板メニュー、マルゲリータをおすすめするそうです。ディーノさんが子どもの頃から親しんできた、母国の味です。「日本に来て20年。家族ができ、自分の店を開くこともできました。支えてくれた人たちに感謝を込めて、何か社会に返せることはないかと考えた時、子ども食堂が最適の手段だと思いました」

ただし本業に影響が出ないよう、現在の開催日は第2、第4木曜日の月2回、開催時間は、営業前の15時半から17時半と決めています。通常は仕込みの時間ですが、この日は作業を前倒しして準備します。忙しい親でも手軽に情報にアクセスできるよう、活動を支援している企業の担当者が、ツイッターのアカウント

カウント「お店の子ども食堂」で開催日時を発信。

でも、「最近子どもたちが集まらない日もある」と、ディーノさんは肩を落とします。「学童保育や塾の時間と重なってしまっているのかも」と懸念していますが、このまま継続して、少しずつでも地域の子どもたちに知ってもらえればと思っています。

アマルフィでは、家族はもちろん、近所どうしも強いつながりがありました。親が留守ならば、子どもが近くの家でごはんを食べさせてもらうのは日常的。ディーノさんにとって、子どもは地域の濃密なコミュニティの中で育つのが、自然なことでした。大都市、東京ではなかなかそうはいきません。2児の親である筆者も、子どもを預け合うような地域のつながりはあまりないように感じます。子ども食堂が都市部で広まっているのは、人々がどこかでこうしたつながりを求めているからかもしれません。

ディーノさん自身も10歳と7歳の子を育てています。以前働いていた店から独立して、今の店を立ち上げた後の数年間はがむしゃらに働き、故郷にはここ5年ほど帰っていません。家族と過ごす時間を十分にとれない時期もありました。

「子どもと一緒にいたいけど、難しい時もある。それは私自身も経験したことです。だからこそ、この場を使って、子どもたちに少しでも楽しい時間を提供できれば」。それがディーノさんの思いです。

左・鮮やかな手つきでピッツァを焼くディーノさん。右・このツイッターアカウントで、他の子ども食堂の情報も知ることができる。

