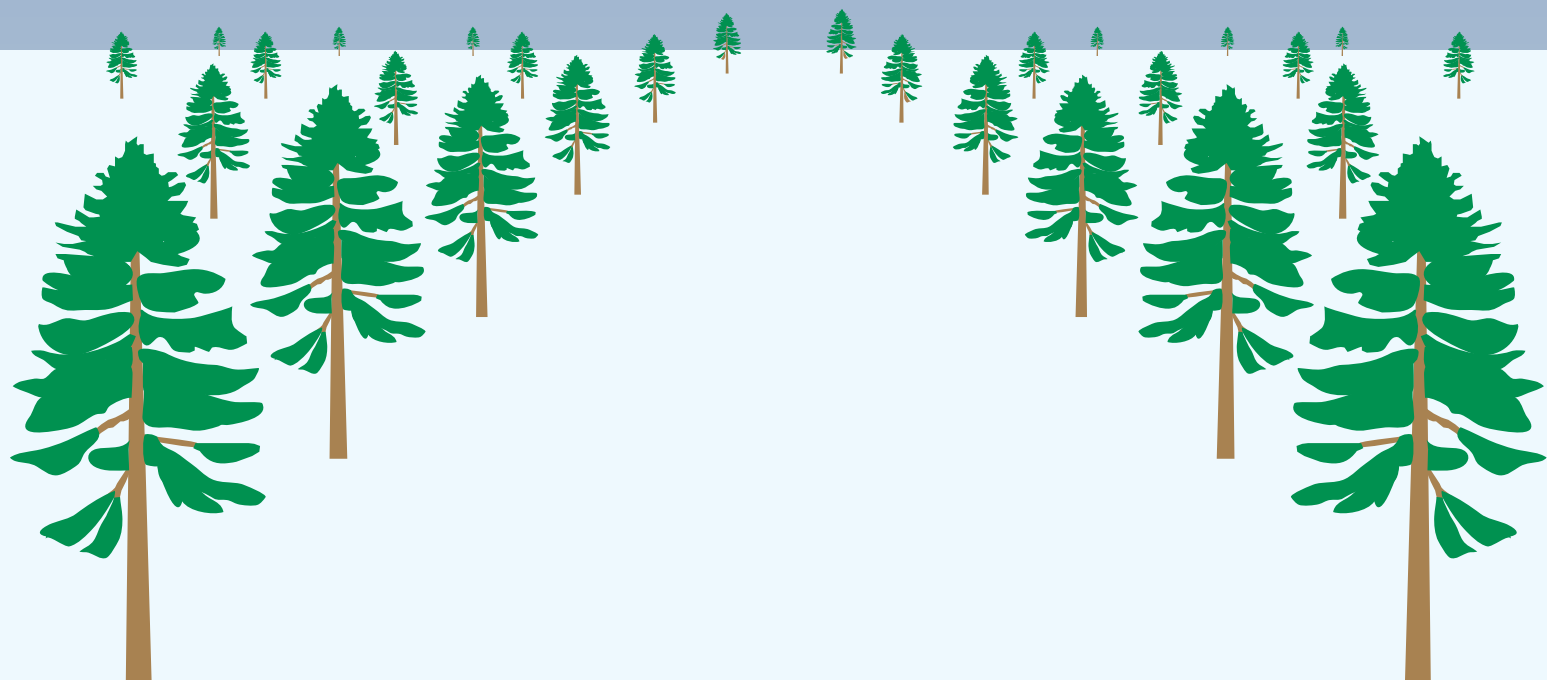


にれのき

<http://elm.m78.com/>

January 2008



エルムグループの新たな船出

代表 矢沢 宏之

20周年の際の私たちの決意「変わらないために、変わりつつづけること」
新しいエルムのあり方をさがし続け、みなさんと実現したひとつの夢

みなさまのあたご支援で、07年12月戸越公園駅前ビルの店舗にて「廻廻はるにれ」を開店することができました。この場をお借りして改めて御礼申し上げます。

エルムでは20周年（04年）を期して、今までの自らの役割を省みて、今後の展望をどのようにしていくのかを以下の点で検討してまいりました。

①私たちが20年に渡っておこなってきたエルムアカデミーの教育実践は「あくまでも子どもに寄り添う教育」というものであった。これらは品川においても、また日本においても貴重な実践であり、子どもたちにかかわるエルムアカデミーという教育（塾）部門を今まで以上に発展させていくこと。

また、そこにスタッフとして携わる若者たちにとっても社会や教育現場へ

とつながらる学び（修行）の場としていくこと。

②その上で特に特別な教育的なニーズをもつ子どもたちのために、NPOなどの新たな組織をつくり支援をすすめていくこと。

③エルムアカデミーの中で育ってきた子どもたちの自立への受け皿を用意していくこと。そのために新たな事業に取り組んでいくこと。

この3点について専任職員が中心になり構想を打ち立て、概要を父母の会にも伝えながら、一歩ずつ実現を図ってきました。

①については、少子化や長引く不況の影響で生徒減という厳しい現実と向き合いながらも、エルムグループの核として教育実践を着実に積み上げてきました。特に、キャンプや合宿の中

心とした集団の教育力を育てダイナミックな実践をおこなうことは、子どもたち同士のつながりがバラバラにされている現代の教育に一計を与えるものになっていると自負をしています。

また、エルムアカデミーに携わり育っていった多くの若手のスタッフが公・私立の教員をはじめ、社会の有能な働き手として活躍を始めていることも大きな誇りです。

②については、05年10月に「NPO法人教育サポートセンターNIRE」（理事長・中塚史行）として発足しました。アカデミーとの協力で最初は5名だった子どもたちも今では25名を超える規模となっています。小中学校やカウンセラーとの連携も深めながら、セミナーや講演会などの啓蒙活動にも力を入れ大きく発展を遂げています。財政的にも多くの支援団体から支援を

受けることができました。

③の分野でも、「ESS（エルムサービスプライイ）」を03年に立ち上げて、パソコンサポートやWEBの構築、デザイン・パブリッシング業務やメッセンジャー業務などの請負をさせていただいています。

その一貫として、06年にラーメン店出店プロジェクトを立ち上げ、旗の台駅前への出店を計画し準備を進めてきましたが、このたび縁あつて戸越公園駅前での開業にいたしました。

特に、ラーメン店開業においては金融機関を使わずにエルムの父母ならびにOB父母を中心に、地域のお知り合いの方々から擬似私募債という形で、資金調達をすることができました。このことは、20年以上に及びエルムが取り組んできたことの意義と同時に、みなさまの期待をひしひしと感じ、大き

ラーメン店厨房が教室

フリーターやニートなど若者の雇用問題が深刻化する中、品川区の学習塾「エルムアカデミー」が昨年末、地域の支援を受けて地元でラーメン店を開店した。教室からラーメン店に学びやを移したユニークな取り組みとは。

夢のせ一杯 人づくり

品川の学習塾運営

「いらっしやい」
二人連れの男性客が来店。古川昭代さん（左）は、「昔からエルムの取り組みに共感している。若者を応援してあげたい」と話した。
「塩ラーメン」。注文が決まると、厨房に伝え、小原祐二店長（右）が丁寧に準備する。
東急線戸越公園駅前にある商店街に「麺処」はにり盛りする。小原さんはエルムの元教師。エルムは進学塾とは一線を画し、子ども一人ひとりに生きる力を付けさせることを目指した教育を実践。不登校や、学習障害のある子どもへの受け皿にもなっている。これを送り出した卒業生は十人を超す。授業には自信を持って、小原さんがドレンマが



① 超有名店ではなく超優良店を目指したいと話す小原祐二店長
② はるにれは塾の名前「エルム」にちなみ「いすれも、品川区戸越で



地域で支援「卒業生の受け皿に」



「お客さんへの思いやり、盛りを大切にしたい」と話すアルバイト店の中込幸子さん



添加物を一切、使っていないラーメンは女性にも好評

あった。就職水戸期も重なる。仕事を通し、驚くほど短時間で変わった。増え、エルムの教育が社会で生かされたい。同僚が独立し、同区内のエルムの目的で「博多らあ」がしさを感じていた。「結婚して子どもにも恵まれたが、家族を養うにはもう少しお金が必要だった」とも話す。
エルムに相談した。矢沢代表は、二〇〇七年から深夜にラーメン店をアルバイトを始めた。その目録の一つ。若者が仕事に自信を持てるようにしたい」と意見が。矢沢代表は、将来は店舗展開し、食材工場を造る。エルムの矢沢代表は、二〇〇七年から深夜にラーメン店をアルバイトを始めた。その目録の一つ。若者が仕事に自信を持てるようにしたい」と意見が。矢沢代表は、将来は店舗展開し、食材工場を造る。エルムの矢沢代表は、二〇〇七年から深夜にラーメン店をアルバイトを始めた。その目録の一つ。若者が仕事に自信を持てるようにしたい」と意見が。矢沢代表は、将来は店舗展開し、食材工場を造る。

スタッフのフリーター中込幸子さん（左）はこれまでバイト先で失敗を何度も経験。失敗も重なり長続きしなかった。ここでは怒らず方向修正してくれる。同じフリーターの郡理紗さん（右）も「ほかの人が普通にできる接客が、自分にはできない」と思っていたが、笑顔で接客できて自信につながったと声を弾ませる。
フリーターのヒックは二〇〇三年度で二百十七万人。政府は一〇年度までに、八割に削減しようとする。この削減により多くの若者が社会参加できる入り口になれば、と小原さん。着実に成果を上げる同店の取り組みは、いいヒントになるかもしれない。

文・市川千晴／写真・稲岡 悟／紙面構成・松島英二

2008年1月21日付 東京新聞 TOKYO 発より

な喜びと責任を感じています。

また、出店に関しては、店舗を紹介していただいた玉井さん。設計から施工まで面倒を見てくれた一級建築士の沖君。無理を聞いてくださり内外装の工事を丁寧に仕上げてくださいました。神工務店さん。工務店さんの紹介とともに空調を引き受けてくれた右近冷暖房の右近君。アルバイトとして働いているOB・OGなどのみなさん。そして、多くの方々の大きなお力添えがあったことに心から感謝いたします。

私たちは当面この3つの分野で事業を進めてまいります。ラーメン店はできるだけ早い時期に2店舗目、3店舗目の展開をし、セントラルキッチン方式の工場の開業に結び付けたいという目標があります。これにより、軽度発達障害などで対人関係の苦手な青年の働く場や労働を通して自立に向かう架け橋の場をつくることができます。また、農業などの分野にも視野を広げ、安全・安心の食べ物も提供できるようにしていきたいと思っています。
大きな構想ではありますが、着実に歩みを重ね、エルムグループ総体が大きく発展していきたいと思っております。今後とも、物心両面でのお願いをいただきますように重ねてお願い申し上げます。



07年12月5日に開店した「麺処はるにれ」。開店から1ヶ月が経った1月4日、この間の営業や若者たちの働きぶり、そして今後の展望などについて、店主・小原祐二に聞いた。

多くの人に支えられて
ようやくたどり着いた
スタート地点

「麺処はるにれ」がオープンして1ヶ月が経ちました。この1ヶ月を振り返って、手応えはいかがですか？

開店直前は100人もの出資者がいて、1000人を超える人たちの期待があつて立ち上がっている店だから、そのクオリティを維持しなければいけ

「麺処はるにれ」店主・小原祐二インタビュー

「はるにれ」は新しい夢の始まり そして、新たな挑戦の始まり

誇りをもつて働くことのできる若者を育てたい
僕らの仕事は、誰かの生きる力につながってほしい

ない、その人たちの期待に応える商品を作らなければいけないんだというプレッシャーはすごくありました。

この立地でオープンして、宣伝もなくて今の売り上げは思ったより良い結果が出ていると思います。

一つは、「はるにれ債」に出資してください。くださった人やエルムの父母やOB、そしてエルムを知っている関係者がたくさん来てくださる。全然知らない土地にポツと店を出すのとはまるで違う集客ができています。

もう一つは、商品が形になっているということ。塩も醤油もラーメン自体に関してそこそ自分でも納得のいくものが出せています。食べたお客さん

の反応も良く、リピーターも確実に増えてきています。地元で、地元のニーズに応えた商品を出すという第一段階はクリアできていると思います。

それから、エルムのつながりある人たちがこの店でいろいろ出合えている。「お〜」というのがすごく多い。「食べに来てたんだ？」「何しているの？」「みたいな出合いが。要は、偶然ではなく出合える環境がここにできている。これまでのエルムだけではできない環境ができていんじゃないかと思っています。それは、情報発信の基地であったり、人と人の結びつく場所であったりというこの店の意図、これはできてきていると思います。

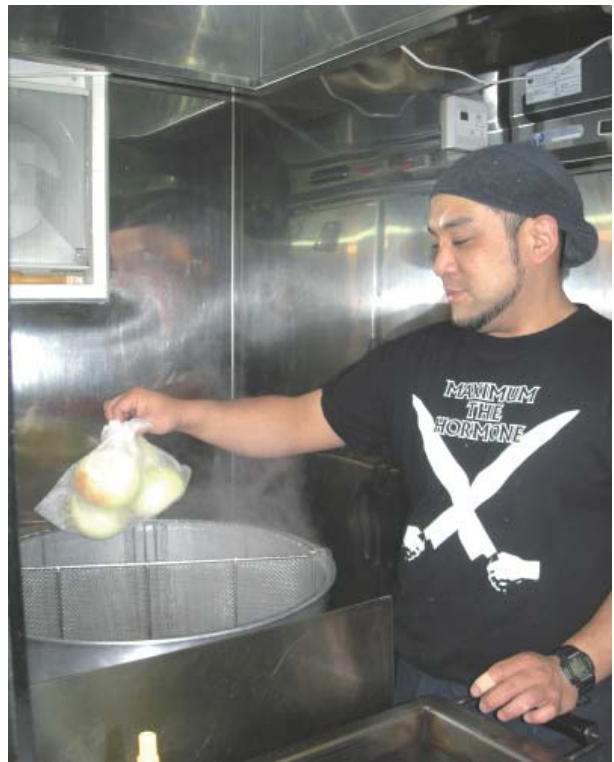


「ありがとうございます」を心からお客さんに言えるそんな若者を育てたい

―若いスタッフに「麺処はるにれ」の仕事を通して、どのようなことを教えていきたい、伝えていきたいと考えていますか？

スタッフ教育という意味では、これは非常に難しいですね。大学を卒業した層、いわゆる世間的には社会に出なければいけない層の子たちは、どう考えても今の状態でポンと社会に出されてしまったら、「もう来なくていいよ」という状態のことも多い。でもこの場所ですぐと、怒ると言うよりは次の課題の提示っていうことに軸が置かれるから、ここで守られつつも、厳しく要求されて働くということによって、変化が見えてくると強く感じますね。

僕が最近スタッフに「君たちに給料を払っているのは僕でもなければエルムでもないよ」と話します。「それはお客さん。お客さんが食べに来てくれるから君たちの給料が払える。だから君たちの生活というのはお客さんが支えている。そう考えたら『ありがとうございます』と『言えるでしょ』と。『ありがとうございます』という飲食業に



一番大事な「人をもてなす」という気持ち、そして、「誰かのために働く」という気持ち、それを今は強くスタッフに伝えていきます。

1日に何十杯ラーメンが出ますではなくて、それは一杯一杯のラーメンの積み重ねでそういう数字になっているし、その一杯一杯のラーメンで一人ひとりのお客さんと相対していくというのが飲食業の基本ということ。それを最近では強く伝えるようにしています。

この店で働くようになったある子は、本当にお金を稼ぐということが大

変だということが分かった。これだけ人に頭を下げて気を遣ってはじめて一時間に1000円ももらえるんだと。でも、うちに食べに来るお客さんも昼間は同じ。頭を下げて自分が食べるため、家族を食べさせるために働いている。そうやって稼いだ給料でご飯を食べに来てくれる。どういう気持ちでこのラーメン屋に足を踏み入れて、どう

いう気持ちで食べようと思っているのか、そこに思いをはせてほしい。そうしたら僕たちが心を込めて、もてなさないということはありません。

う。一杯650円、それをどれだけ払って良かったと思ってもらえる650円にするかどうか。それが味だけじゃない飲食業でできる人の励まし方だし、人のもてなし方だし。そこまで考えられるようにならないと、本当に接客はできないと思う。ただ丁寧に接していればいいのではなく、そこに気持ちを寄せていくことが実感できるようにならないと。だから、仕事中はアルバイトの子にすごく厳しく接します。けど、それがお金を稼ぐということだし、ご飯を食べるとのこと。お客さんも同じことをして、1日の最後にここに食べに来てくれる。それを台無しにしてはいけない。そういうことを今スタッフに教えています。

優しい気持ちになれる
あたたかい気持ちになれる
そんなラーメンを……

―「麺処はるにれ」のラーメンは、どういう味を目指しているのですか？

本当にホッとできる、いつも安心して食べられる。基本的には、食べた後に優しい気持ちになれるような料理を作りたい。たとえば、醤油ラーメン。すごく優しい気持ちになりますよね。なんかパワフルな感じではないですよ。

ね。滋味深い、沁みてる感じ。そういう優しい味です。

「おいしかったよ」と
言ってくれたときの笑顔
それが僕の前風景

—この1ヶ月の営業のなかで、これは本当にうれしかったなあというエピソードがあれば教えてください。

やっぱり「おいしい」と言われることですね。ただ、まだ「おいしい」のレベル。お客さんから「ありがとっ」とはまだ言われないから、「おいしかったよ」と言われるレベルです。その上はあると思うけど、でも「おいしい」と言われると、これだけ時間をかけて一生懸命作っているのに、それに対する評価してもらえるとやっぱりうれしいです。

スタッフについて言えば、いろいろ話し合っていくことによってスタッフたちが変わっていく。そういうところでは手応えというか、伝わっているという感じですね。

お客さんの「おいしい」にしろ、スタッフの動きが変わることにしろ、自分が意図したことが相手に伝わることが喜びですね。自分が「こうしたい」、「ああしたい」といろいろ思っ

ていること、伝えたいこと、それはほんぶりで、言葉で、動きで伝えたいことだし、自分が意図したように思うことが相手に伝わることがうれしいですね。

まだまだ始まったばかり
日々の挑戦で
はるにれの根をつくる

—最後に、今後の目標をお願いします。

今の店に対する自分のスタンスをまずは続けていくこと。とにかく続けることが店にとっては大事なことです。続けていくということは、当然変わらなければいけないことだから、変わることは恐れずに、この気持ちを持ち続けることだと思います。

まだ始まったばかりで、何がどうなっているか因果関係が見えてこないことはいっぱいある。それは味に関しても、営業自体に関しても。だから目先の売り上げということよりは、ずっと続いていけるための土台作りを今後1年くらいはやっていかなければいけない。

その土台は何かと言ったら、僕以外でもできるという土台だと思っています。この店で僕が、自分がうまいと思うラーメンを出してそれで終わりとい

うプロジェクトではないのです。

このプロジェクトで店舗展開していくには絶対に人を育てていかなければいけないわけです。だけど、今のやり方はあまりにも繊細すぎて僕にしかできないし、できあがってくるものは毎日微妙に違うし、それを修正する技術も必要になってくる。そういう意味では本当に職人の世界なんです。

本当はそうではなくて、これからここで働く若者たちがゼロからスーブを仕込めるというのが理想的な形だと思ふ。そういう力が今は残念ながらないので、本当にありとあらゆる方法を毎日試して一人でもがいている状態です。だから、このしんどさがあるんだろっと思ひます。

でも、どうしても今、基礎の部分がきっちりできていないと、その上にものを積んではいけないという意識が強いので、1年後、2年後、5年後、将来的なものへの準備をすること。これが今僕がやっていかなければいけない課題であると認識しています。

そのスピードを考えつつ、けれどスピードが優先にならないように、この店で働くスタッフたちとともに、丁寧に仕事をして、毎日毎日ラーメンを作っていくことが今一番大事だと思っています。

麺処 はるにれ

品川区戸越5-19-11 戸越公園駅前ビル

電話：03-3785-5815

URL：<http://harunire.m78.com/index.html>

営業時間

ランチタイム 11:30～14:30

ディナータイム 17:30～22:30(スープがなくなり次第終了)

水曜定休日

小原祐二ブログ「一杯入魂！」http://blog.livedoor.jp/yuji_obr/

プロジェクト立ち上げから開店までの経緯や苦労話などを掲載しています。

内外から好評をいただいております。ぜひ一度ご覧下さい。



東急大井町線戸越公園駅より徒歩30秒

ケーブルテレビ品川で

NIREが紹介されました



番組の一場面。写真中央がご自身のブログにコメントしてくださった、キャスターの横山剛さん。
ブログのURLは <http://blogs.yahoo.co.jp/love22jp>。

品川区内で活動するNPO法人を

紹介する番組「くらしの〇へわ」やさしさみつけた」で教育サポートセンターNIREが紹介されました。個別指導の目的や実際の授業の様子、連絡帳を使つての保護者との連携など、教室などの様子が紹介されています。また、LDやADHD、アスペルガー症候群について、日本LD学会の会長である上野一彦先生による解説もあり、発達障害についてわかりやすく理解できる内容になっています。

なっております。

加えて、NPO法人を設立するきっかけとなった中学生(当時小学5年生)との衝撃的な出会いや、どのような格闘や成長があったのか、当事者や保護者のインタビュアを交えながら、ドキュメンタリータッチで構成されています。

NIREの活動を広く知っていただくVTRとして活用していきたいと思ひます。視聴をご希望の方は実費にて配布しておりますので、お気軽にご連絡下さい。

横山剛さんのブログより

ゲストでいらした教育サポートセンターNIREの中塚史行先生の教育に対する熱意には本当に感服しました。

障害のあるなしに関わらず、教育の原点を見た思ひです。中塚先生みたいな方ばかりだったら、教育現場の状況はもっと良い方向に行っているだろうに(こう見えて)教員免許ホルダーの横山は思わずにいられませんでした。

熱意、情熱なのです。僕も大変刺激を受けました。

日本LD学会第16回大会(横浜)

ポスターセッションで研究発表



ポスターセッション会場(横浜市開港記念会館)で、富山大学教授の森田先生(右端)とディスレクシアとDAISYについて意見交換をしました。

「ディスレクシアを主体に―特異的LDへの気づきと支援」をメインテーマに、日本LD学会の第16回大会が横浜で11月に開催されました。「ディスレクシア」とは読みの困難さを持ち、結果として書字にも大きな困難さを持つLDで、その数は予想以上に多いと見られています。しかし、学校でも気づかれないことが多く、個別的な配慮や指導につながりにくいのが現状です。NIREでも、読み書きに困難をかかえている

子どもたちは少なくありません。本大会で学んだ理論と研究成果は、私たちの現場にも活用し、子どもたちが生き生きと学べる授業をつくっていききたいと思ひます。

本大会でNIREとしては「発達障害児を支援するNPO法人と小学校との連携―品川区におけるNPOとの連携―」という研究発表を行いました。これは、子どもたちへの教育的支援の一環として、小学校との連携をまとめたものです。私たちの実践例は、とても高いニーズがあるにもかかわらず、全国でもめずらしいケースであるようで、内外からたいへん注目されました。多くのポスターセッションの中から、わざわざ私たちのブースを探しあて熱心に質問してくださる方もおり、約5時間の発表時間の間、見学者が途切れることはありませんでした。全国の実践例を学べ、交流もたくさんできました。次の大会でもぜひ研究成果を発表していきたいと思ひます。

魚菜屋 かる



エルム中学部 OB の軽部祐介君がオーナーシェフの小料理屋さんです。荏原四中・雪谷高校・服部料理専門学校を卒業し、旅館・料理屋・うなぎ屋で修行を積んで2006年10月に開業。開店から1年余りですが、いつも満席の繁盛店です。商売は人対人が基本、エルムで学んだ「おもいやり」と「人を大事にすること」は実際にお店を運営してみて、改めて大事だと感じています。「苦労すれば報われる」と後輩たちへメッセージです。ご来店の際は電話をいただけると幸いです。

住所：品川区二葉 1-8-20(下神明駅から徒歩 5分)
TEL：03-3783-3786
営業時間：17:30～24:00

鉄板焼・お好み焼～ Nami ～



エルム OG の橋本真樹子さんが、旦那さんと開いた鉄板焼のお店です。旦那さんは戸越銀座の鉄板焼店で10年前から修行。そのとき二人は知り合ったそうです。自分のお店では「とにかくおいしいものを食べてもらって、お客さんに喜んでもらい、気分よく帰ってほしい」とそして、「エルムで学んだ熱い気持ちや人とかかわりを大切にしていきたい」とのことです。

住所：品川区平塚 2-13-7 2F(戸越銀座駅から徒歩 3分)
TEL：03-3786-7761
営業時間：17:00～23:00

エルムOB・OGのお店紹介 ～ぜひ、お立ち寄り下さい～

らあめん 斗樹 荏原町店



教員 OB の宮下哲君が店長として、また、エルム OB もアルバイトとして多く働いています。大切にしていることは、常連さんとの心の交流です。エルムで学んだことは、「人とのつながり」と「コミュニケーションの大切さ」。特にアルバイトへの社員教育ではエルムで培った文章能力、毎週書いたクラスニュースが役に立っています。

住所：品川区中延 5-7-10(エルム荏原教室の目の前)
TEL：03-3788-8633
営業時間：11:30～23:00(日・月)
11:30～26:00(火～土)

らあめん 斗樹 大森店



店長はエルム OB かつ教員 OB でもある木下勉君です。エルムでは特別カリキュラムを中心に小学部を担当していました。ラーメン好きが高じてラーメン店へ就職。お客さんに気持ちよくラーメンを食べてもらうために、「仲間同士のつながり」を大切に、スタッフと協力して接客をしています。エルムで学んだ「本気で取り組める」人を育てていこうと思っています。

住所：大田区山王 2-1-5 大森駅ビル(ララビル)B1F
TEL：03-3772-7342
営業時間：11:30～23:30(月～金)
11:00～23:00(土・日)