

「職親」が伴走 再犯させない

刑務所の出所者や少年院の出院者に働く場を提供し、更生を促す「職親プロジェクト」がスタートから12年となる。支援を受けたのは延べ1100人余りに上る。この取り組みを題材にしたドキュメンタリー映画「おまえの親になつたんで」（北岸良枝監督）が各地の劇場や刑務所などで上映され、理解と協力の輪を広げている。

出所者や出院者を雇用

プロジェクトは日本財団が助成し、民間が主導。出所者・出院者が再び罪を犯さないよう、企業経営者が「職の親」となつて就労を助け、自立更生を後押しする。雇用主となる参加企業は全国で520社を突破した。「なんで窃盗をしたん？」と問われ、「誰も相談する人がいないし」と答える受刑者。乱れた家庭環境、殺伐とした人間関係の中で孤独や自暴自棄に陥り、罪を犯した経緯を告白する。更生の誓いに耳を傾けるカンサイ建築工業（大阪）の社長草刈健太郎さんは、自社で雇うことを約束し、親代わりの身元引受人にもなると伝える。同映画の一場面だ。



映画は草刈さんが出所者・出院者の更生のために奔走、苦闘する姿を映し出す。実の妹を殺害された過去があり、「なんで自分が」と戸惑いもあった。でも「再犯を減らせばそれだけ被害者をなくせる。安心・安全な社会にするため一肌脱ごう」と思い直したという。日本の再犯率は2015年から23年まで40%台後半に高止まり状態。ほぼ2人に1人が再び罪

「更生した人を認めて」社会の理解も不可欠

を犯している計算だ。プロジェクト代表で、お好み焼き専門店「千房」会長の中井政嗣さんは出所者・出院者を各地の店で雇用している。「仕事も居場所もなく再び罪を犯す例が多い。こうした状況をなんとかしたいという熱い思いで、経営者たちは頑張っています。社会の理解と支えが不可欠です」



職親プロジェクトで千房に就職し、お好み焼きを調理する男性⑥

くれる社長との出会いをきっかけに、間違った常識で生きてきた自分が変わった」といった声が紹介されている。

日本財団のプロジェクト本部事務局長の原田公裕さんは出所者・出院者を巡り①当事者の更生意欲の向上②企業の受け入れ態勢の強化③社会的偏見の解消④がいつそう求められると指摘する。

「仕事を通じて社会に貢献し更生した人を、どうか社会の一員として認めていただきたい。これからはプロジェクトへの応援をお願いします」映画「おまえの親になつたんで」の上映会情報は公式ホームページで。

新しい趣味 3000円で始めよう

東広島のモチダさんコミックエッセー

東広島のイラストレーター、モチダちひろさんが、初期費用3千円以内で興味

あることに取り組むコミックエッセー「3000円ではじめる しあわせ趣味時間」＝写真＝を刊行した。スマ

日々、6～0歳の3児の子育てや仕事の忙しさに追われて、やりたいことを先延ばしにしていたというモチダさん。一方で、隙間時間のつもりが1日4時間以上スマートフォンを見てい

生活メモ

▽浴室などの地震対策に地震が起きたら、まずは滑り止めのマットを敷き、浴槽のふたで頭を守り、普段から窓ガラスや鏡、散防止フィルムを貼っておいて散らばるのを防げます。ソニーやポテトソーラー、セッケン皿などは割れやすいため、洗面台付近の壁に置きます。洗面台のガラスは、ヤシや化粧品のガラス瓶は、たびに引き出しや扉付きの収納しましょう。

ごだま

東広島市 主婦 中谷 かの子 77歳

長年勤めたパートの仕事辞めて家の中にいるのが多くなった。「少し外の空気を吸おう」と1年半前に新しいことに挑戦した。月1度、小学生に読み聞かせをするボランティア活動に飛び込んだ。

最初、2年生の担当になり、当日まで本とにらめっこ。「デビューの日」がやってきた。緊張した面持ちで教室に入った。「おはようございます」という子ど

読み聞かせ

もたちの元気な声に心が和らぎ、ほっとした。私が読み聞かせしたのは絵本「さるのオズワルド」だ。オズワルドが、やりたい放題の意地悪なボスザルと仲良くなるという内容。そこに描かれた絵をまねて手製の紙芝居を用意し、オズワルドの面をかぶった。オズワルドやボスザルの声色を変え、物語を展開する場面では抑揚を付けて読み、紙芝居も即座にめくっ

た。子どもたちが真剣に聞き入っていた。読み終えた後、子どもが大きな拍手をし、「面白かった」などの感想を述べてくれた。自分のつたない読み聞かせが受け入れられたと思う、うれしかった。何だか気分がリフレッシュできたようだ。毎日が楽しくなり、月1度の読み聞かせが待ち遠しくなっている。始めてよかったと感じている。

献立のヒント

▽ミソノ風カツレツ 2人分で豚肩ロース肉2枚(各120g)、強力粉大さじ1、溶き卵1個分、パン粉34g、粉チーズ10g、レモン汁、ペッパー1720g、トマト1個を用



意します。パン粉はざるでよく乾かします。肉は筋を切り、塩小さじ1のぼし、塩小さじ1を付けて、強力パン粉の順に衣格子模様を付けてオリブ油大さじ1の面から煎す。血に野菜、肉ドレッシングを(1人分56ml)レシビと写真・タシオ)