



朝カフェ営業と日帰り旅行の新しい試み

「料理教室とパン研究会」の生徒さんと日帰り旅行



自然の食卓では、昨年8月から「週末朝カフェ」を始めました。朝7時半から10時まで「モーニングセット」（卵料理とサラダ、ヨーグルトなどのプレートと野菜スープ、パン2種、飲み物はコーヒー、紅茶、ジュースから1つで650円）を提供しています。当初は週末のみでしたが、一人暮らしのお年寄り（男性）の要望で現在は、木曜から日曜日まで営業しています。朝の散歩を兼ねての来店が主で、ランチやディナーとは違った新しいお客様が増えました。特に、この夏は暑いせいか来店が増え、8月15日は何と21名が利用する新記録となりました。朝は「おはようございます」というスタッフの挨拶で、入りやすくなったとの声もありました。

おいしい食事の店やパン屋さん、美術館などを訪ねる日帰りの旅行をしています。3回目となる今年は、「八ヶ岳や清里エリア」を訪問しましたが、24名の参加がありました。おいしい料理や美しい風景などを見てリフレッシュし、参加者同士の交流も行っています。皆さんも、よろしければ来年どうぞ参加してください。

毎年6月頃に、「料理教室とパン研究会」の生徒さんを中心

W.Co自然の食卓 柴山温行



生産者見学会 私市醸造(鎌ヶ谷市)

共同購買事業部恒例の生産者見学会、今年7月8日(木)鎌ヶ谷の私市醸造に総勢11名で訪ねました。生活クラブの酢は1976年からの取り組みで、現在売上げの1割くらいを占めています。江戸前のおすし屋さんが最大の得意先、プロが使う酢の生産者なのです。

んでいるのは圧巻でした。エアコンで温度管理をするのではなく、蕨を木桶に巻いたり、蓋を開けたりして調整し、静かに置くので静置発酵というそうです。通気発酵は、近代的な発酵タンクを用いた製法です。



杉と酢の香りの中、30の木桶が並ぶ

私たちが希望していたスーパービネガーについては、詳しいお話を聞くことができました。ホワイトビネガーが主原料で酸度を高くし、食塩、乳酸を入れ、殺菌力を高くしてあり、10倍希釈の酢水に5分つけると野菜などの細菌は死滅、口に入っても全く問題がないとのこと。価格が折り合えば是非使ってみたいと思います。

試飲させていただいた「カシスとぶどうの酢」がとてもおいしかったですよ。
(企)W.Coウィンディスープ 山岸和子

回転木馬のとおきレシピ recipe

手羽先のさっぱり煮

材料

手羽先 2kg (30~35本)
A (生姜・んにく3かけ
醤油・酢各2カップ 味醂・はちみつ各大さじ4杯 水1カップ強 昆布10cm)

して、中火で20分ほど煮る。
④手羽先は、途中で一度ひっくりかえす。
⑤照りが出るまで、煮汁を煮詰める。

作り方

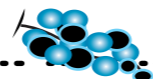
①手羽先は、味がしみ込みやすいように切れ目を入れる。
②Aをひと煮立ちさせ、手羽先を入れる。
③沸騰させ、灰汁をとりながら、落としブタを

※煮汁で、ゆで卵を煮てもおいしいです。肉を煮る時は、昆布を入れて煮ます。味が一段と良くなります。幼稚園に出すときは、ニンニクは入れません。また、はちみつも素精糖に変えます。



運営委員会報告

- ★第10回WNJ全国会議開催候補地立候補
- ★ユニバーサル就労の先行取り組みと今後の進め方
- ★W.Coの日秋開催
- ★子育て事業設立方向性
- ★葬儀事業設立の方向性
- ★09年度振り返り
- ★中期計画プロジェクト答申
- ★10年度活動計画



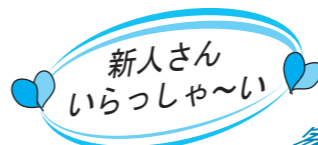
わくわくworkちば

NPOワーカーズコレクティブ千葉県連合会

No. 89
2010.9

*ワーカーズ・コレクティブ (W.Co) とは…

同じ目的を持った仲間が作り出す、地域に有用な事業/出資・労働・経営を全員で担う/働くことを通し、社会的・経済的・精神的自立をめざす



ワーカーズ結 理事 武藤 恵さん

家族の健康管理は食べ物が一番!! 生活クラブの消費材を届けたい!

現在、生活クラブ生協の配送業務を受託している「ワーカーズ結」は、配送ワーカーズ「みらい」から独立し、8月28日に創立総会を開催しました。来年3月からは市原でも始まる予定です。

成田方面でスタートした個人宅配を担当している、人生・夏、真っ盛りの武藤 恵さんにインタビューしました。



元気いっぱい、笑顔が素敵な武藤さん

初めてのことで、思うように進まず苦労しました。周囲の人たちと相談しながら、また皆さんの協力もあってなんとか進んでいます。

まだ子どもが小さいので家族の体調管理には一番気を使いますが、急に具合が悪くなったときでも交替してもらえるところがいいです。

加入のきっかけは?

昨年まで木刈デポ支部の消費委員長として活動していましたが、そろそろ働きたいと思ったところに、佐倉で配送ワーカーズを募集していることを知り、配達しながら消費材を広める仕事に魅力を感じました。

私は調理師と栄養士の資格を持っているので、以前は食関係の仕事をしていました。体は食べ物からできているので、体調管理は食べ物から。それには質の良いものを食べることです。生活クラブと出会ってお肉のおいしさに驚き、働くのなら関係のある仕事をしようと思っていました。以前の仕事で配達もしていて楽しかったので「結」は自分にぴったりの仕事だと思いました。

働いてみてどうでしたか?

配送W.Coで新しい地域に個人宅配の拡大を進めるのは、

ブログを見て下さい!

※「みんなで一緒にワーコレ」で検索すると、ワーカーズコレクティブ千葉県連合会のブログにアクセスします。

※最新のイベント情報が掲載されています。

(ブログ)

<http://blog.canpan.info/wcochiba/archive/1>

※ホームページもリニューアルしました。

(ここからブログにもアクセスできます)

(ホームページ)

<http://www.ac.auone-net.jp/~r11/wco.html>

今後の夢は?

まずは「結」の成功、「結」を通して生活クラブを広げたい。将来は受託だけでなく配送に関わるいろいろな仕事を広げて、自立して暮らせるようなW.Coにしたいと思っています。

ちょっこし個人情報

趣味…バドミントン お祭り大好き
家族…子ども4人(小5男、小3男、年長女、3歳女)と理解のある夫
出身地…千葉県
生年月日…1973年10月1日

★元気の種まきフェスタでは、猛暑の中、大きな髪飾りをつけ、浴衣にサンダル姿といういで立ちで元気に飛び回る、お祭り大好きな人となり印象的でした。理解のある夫と4人の子どもたちに支えられて、毎日奮闘している武藤さんに、明るい未来を感じました。

インタビュー 広報部



特定非営利活動法人ワーカーズコレクティブ千葉県連合会機関紙『わくわくちば』第89号
〒277-0872 千葉県柏市十倉二380-97生活クラブ柏センター内 TEL/FAX 04-7134-0072
Eメール wcochiba@s2.dion.ne.jp Webサイト <http://www.ac.auone-net.jp/~r11/wco.html>
発行責任/宮野洋子 編集責任/広報部委員会 制作/くれよん 発行日/2010年9月22日(年6回発行)