



リハビリ施設への 配食サービス始まる!



昨年からの事業高の低下をどのように回復するか? 皆で模索している最中に、この話が舞い込んできました。神経内科に併設したリハビリ施設への配食サービスです。後遺症のある人、他の病気を持っている人などが利用しているため、弁当のメニューにも制限があります。担当者との話し合いの後、11月にお試しをしました。主菜は肉と魚の2種類、煮物、和え物、サラダ、ご飯(ジャーに入れて

持参)、みそ汁(IH耐用の鍋)、弁当箱は指定のもの(これは施設側が用意してくれたのでラッキー!)、これらを持ち運ぶ入れ物の準備など大変でしたが、お試しは何とか無事クリアして12月13日から本格的にスタートしました。普通食・一口食・刻み食・ミキサー食・おかゆなど、様々な対応に戸惑いながらも、11時半までには届けるよう頑張っています。人数も午前を一人増やし、午後も食器洗



いがあるので一人増やして全員総力で成功するように努力しています。ただオーバーワーク気味なので、健康管理に気をつけて、決算の時によかったね、と笑えるように頑張っていきたいと思ひます。

菜の花 中内雅子

食事業関連学習会報告

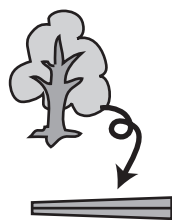
■ ワーカーズ鶏の学習会 1/24



ワーカーズ鶏についての学習会。みんなで解体の実習もしました。

■ 国産間伐材を使用した 割箸の利用に向けて '10.11/12

昨年11月、酒井産業(株)代表取締役酒井久徳さんを迎え、日本の林業の現状、森林資源活用必要性について勉強しました。間伐材が森や里山を育てる上で重要な作業であること、その間伐材の切り落としの部分で作る割箸は究極のリサイクル



であること。ハーブでも今後、間伐材割箸の活用を検討していきます。

ハーブ 長谷川理恵

■ 平牧の経営理念、 事業戦略を学ぶ



新田嘉七社長(平田牧場グループ)講演会に参加 '10.11/25
用意していただいた資料の大半は、ドクター"マネジメント"名言集。小さい事業所ながら、私たちももちろん経営者。新田さんの一言一言が身にしみました。山形発の「良い食の会」に入会して、私たちの価値をアピールしていきたい、コレしかないと思ひました。良い食を通して、より良い暮らし、健康に寄与したい。平田牧場の誓いの言葉、「変革・健康・信頼」も大切に!

ウィンディスूप 山岸和子

W. Coの日 第2弾!

それぞれ前回と違うデポーで販売しましたが、「他にもワーカーズがあり、元気に働いています!」とアピールできたと思ひます。組合員さんの希望するお惣菜を把握し、デポーの皆さんと協力して売上を伸ばし、「W. Coの日」を盛り上げていきたい。会計上の課題もありますが、定期的に出店したいと考えています。

紙ふうせん 鈴木二妹子

運営委員会報告

- ★WNJ全国会議 in千葉を2011年11月19・20日に開催決定
- ★WNJ全国会議千葉実行委員会設置
- ★運営委員の研修内容は「危機管理対応」に決定
- ★いなげ虹の街新W. Coの進捗状況報告
- ★受託部会「W. Co消費活動」を生活クラブに提案
- ★生活クラブに展示会出店作品の「参加募集企画」を提案

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. 91
2011. 2

*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



(企)W. Coウィンディスूप 矢ヶ部奈緒美さん

お客様と厨房をつなぐ配達の仕事

ウィンディスूपは千葉県で4番目にスタートしたワーカーズです。喫茶・弁当・しだし・惣菜の事業を行っており、隣接のみつわ台デポーにも卸しています。食事業所はどこも厳しい経営状況が続き、次世代育成も課題となっているなか、昨年、「仲間が3人から10人に!」という元気な報告が届きました。新メンバーの中から今回は、主に配達を担当している矢ヶ部さんにお話を伺いました。

ウィンディスूपで働き始めたきっかけは?

友人の紹介です。ずっと営業の仕事をしていましたが、退職し、次の仕事を探していました。家からも近く、子育てと両立できそうだったので…。子どもがまだ小さかったので、メンバーとして働くのは荷が重いと感じ、まずアルバイトとしてスタートしました。

メンバーになってみてどうでしたか?

ここで働くまで、ワーカーズ・コレクティブという働き方は知りませんでした。小さなことも皆で話し合っ決めていくこと、自分の意見が取り入れられることなどに、働き甲斐を感じます。上司と部下ではなく、先輩後輩、のような関係が新鮮でした。アルバイトの時からミーティングには参加していましたが、徐々に意識が変わりました。今は配達担当なので、お届け

先のお客様とのやりとりから、お客様の意見や反応を厨房の仲間に伝えるよう心がけています。

今後の抱負を聞かせてください

料理も好きなので、徐々に厨房の仕事にも関わっていきたくて家でも作っています。子どもが小学生なので時間に制約がありますが、連合会で開催する学習会などにも参加したいと思っています。



パソコンも得意な矢ヶ部さん

- 趣味は… 観劇です。娘と宝塚を観に行きます。
- ご家族は… 夫と小6、小4の子どもの4人家族です。
- 年齢は… 詳しくはお教えできませんが…アラフォーです。

生活クラブでお気に入りには?

やはり豚肉です。デポーの魚もお勧めです。
(インタビュー 広報部)

ウィンディスूपのとおきレシピ recipe

チキンロール

材料
鶏もも肉1枚 ほうれん草1~2把
豚ひき肉500g 卵1個
パン粉1カップ
牛乳、塩、コショウ、ナツメグ、ブラックペッパー適宜

作り方

- ①鶏もも肉を薄く2枚に開き、酒をふる。
- ②ほうれん草は茹で、冷水に取り水分を絞り、細かく刻む。ふきん等でさらに水分を絞る。
- ③豚ひき肉に塩、コショウ、ナツメグを振り、こねる。卵、牛乳に浸したパン粉を加え、さらにこねる。②を混ぜ合わせ、2つに分ける。
- ④鶏肉に塩、コショウ、皮面にブラック

ペッパーをふる。③の豚肉を楕円形にし、鶏肉を皮面が表になるようにかぶせて巻き、爪楊枝で止める。180℃のオーブンで20~30分焼く。

鶏肉と豚肉のおいしさが
味わえます。
ポリユームのある
パーティー料理にも。

