

地域再生にむけて ネットワークでつくる「新しい公共」
ワーカーズ・コレクティブが結ぶ地域の縁！円！援！

11月19日(土) 千葉市民会館、11月20日(日) 千葉大学

私たちワーカーズ・コレクティブの全国組織である「ワーカーズ・コレクティブ ネットワーク ジャパン (WNJ)」の第10回全国会議が、今年11月19日(土)、20日(日)の2日間、初めて千葉県にて下記の通り開催されます。全国会議は、1993年より2年に1回開催され、その時々には私たちを取り巻く様々な課題を、全国から集合した仲間や連携している関連組織の皆さんなどと共に報告し、議論し、共有化を進めてきました。最近では、「ワーカーズ法制化」や「福祉・子育て支援」「食事業の活性化」「ワーカーズ経営」「協同組合型地域づくり」「共に働く」などがテーマとして挙げられています。

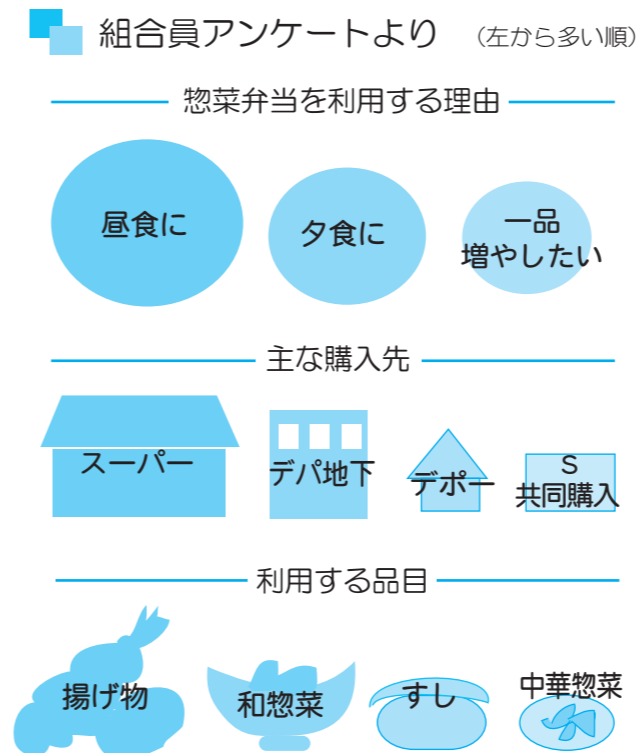
今回は、3月11日の東日本大震災の発生と、現在も進行している原発事故とそれに伴う深刻な放射能汚染の実態や今後のエネルギー政策など、予期しなかった事態もプログラムに入れました。また、2012年は「国際協同組合年」でもあります。ワーカーズ・コレクティブという働く人たちの協同組合の実践を報告し、共有し、その価値を認識して、全員が帰る時にはパワーをもらって、次のステップに繋がるようになればと考えています。メンバーや生活クラブ千葉グループの皆さんの参加や協力をお願いします。

- 1 シンポジウム (10時間開会)**
- 11月19日** 千葉市市民会館大ホール(千葉駅より徒歩7分)
 コメンテーター：田中夏子さん(都留文科大学)
第1部 10:30~12:00
 「ワーカーズだからできる生活まるごとたすけあい」報告
 熊本：「ゆるりの家 松橋」居宅介護などのモデル事業
 北海道：「ぐるんぱ」子育て支援事業
 埼玉：「てとて」
 東京：「Beすけっと」UR住宅に関する新規事業およびたすけあいワーカーズに食部門事業ができた経緯
第2部 13:00~14:30
 「環境・リサイクル・情報でつながるまちづくり」
 ~自らのまちは自らの視点で創っていく。地域活性化は自らの手で報告
 千葉：「風車」リユース食器レンタル(環境と居場所づくりをまちづくりの視点で報告)
 栃木：「たすけあい大地」まちかど美術館を小山市から受託
 東京：アピリティクラブたすけあい(ACT)
 「まちの縁側構想」2011年度から開始。都内10カ所に展開する計画
第3部 14:45~16:15
 「ネットワーク機能の充実が安心を支える」
 ~複数団体の連携・中間支援組織・コーディネート力について報告
 熊本：一事業所で市民のニーズに対応してネットワークしていた事例
 千葉：「San」デポーを拠点とした助け合いによる街づくり
 神奈川：「神奈川ワーカーズ・コレクティブ連合会」
 横浜市の都筑区で始まったネットワーク相談窓口
- 2 懇親会 18:00~** 千葉大学 薬学部講堂
- 3 分科会**
- 11月20日 10:00~13:00** 千葉大学
- ①「ひろば運営の課題と今後の展望 ~事業継続をはかるには」
 ②「働くって何だ? 今若者と考える」
 ③「共につくり、食べ続ける」
 ④「暮らし方とエネルギーの地産地消」
 ⑤「国際協同組合年において社会的資源であるワーカーズ・コレクティブに必要な法制度を考える」
 ⑥「ワーカーズ・コレクティブがつくる福祉の現場の人づくり」
 ⑦「ユニバーサル就労」のしくみづくり(生活クラブ千葉グループの取り組み)
- 4 自主企画**
- 14:00~16:00** 千葉大学
- ・グラン(愛知)主催
 配送ワーカーズの情報交換がテーマ
 「メンバーへの教育や生協とのパートナーシップについて」
 ・FPの会主催
 「生き活きと働くために知っておきたい社会保険と税金(飯)」
- 5 オフショナリアルツア**
- 14:00~** 候補地として
- ・「いなげビレッジ虹と風」の2つのワーカーズ事業所を中心とした施設の見学や交流
 ・佐倉エリアのワーカーズ事業所や生活クラブ千葉グループの関連施設の見学や交流
- 第10回ワーカーズ・コレクティブ全国会議千葉実行委員長 柴山温行

「中食」からデポーとW.Coを元気に!

不況が続く中、W.Co食の事業は厳しさを増しています。虹の街デポーの惣菜も影響を受け利用が低迷しています。この現状を踏まえ、惣菜メニューや価格設定などについての課題の解決や今後の取り組みの方向性について、双方にとって有益な事業が展開できるよう協議を行いました。

中食プロジェクト
報告



デパ地下惣菜に代表される、外食でも家庭での食事でもない、いわゆる「中食」と呼ばれる産業は、安全・安心・健康的という消費者ニーズも先取りしながら急成長し、注目されています。中食プロジェクトではアンケート、デポー見学などを通し、現状のW.Co食事業(惣菜、弁当、配食等)の課題を洗い出し、組合員の要望を精査して、惣菜事業のありたい姿を討議しました。食のW.Coを生産者とする、生活クラブとW.Co双方に有益な「生活クラブとW.Coでめざす中食」事業の仕組みを提案しました。

W.Co食の事業所も、安心・安全にこだわった惣菜、弁当などを、デポーや非OCRを通して生協組合員へ、また、店舗、配達などで地域の方々へ提供していますが、ここ数年事業低迷の状況にあります。各事業所、メニュー、価格、容器包装、店舗での販売方法などで改善・工夫がなされていますが、なかなか利用拡大に結びついていません。

外で働く女性の増加に伴い「中食」の需要は今後ますます伸びることが予想されます。特に利用の多い昼食時は、女性向けの手取りやすい価格の少量多品目のメニューが望まれています。また、組合員へのアンケートからは、惣菜を利用する理由として、「仕事をしていて時間がない」「帰りが遅い」との回答が多くみられました。購入先の選択理由として、大多数は安心・安全をあげていますが、家から近い、種類が多い、価格が安いなどの理由でスーパーを利用する人もいます。

■ 今後の課題は… ■

第一に、夕食時のデポー惣菜供給が課題となります。健康志向に対応した減塩、低カロリー、30種類の旬の食材を使用したサラダなど、視覚的効果やネーミングの工夫も含め研究が必要です。また、利用する惣菜の1位が「揚げ物」であることから「出来立て」のコンセプトも重要です。ロスやGPの問題、立地条件などから対応が難しい部分もありますが、夕食時に向けた惣菜に取り組んでいきます。組合員の年齢構成は50代以上が半数となっており、高齢化によって家庭での調理が難しくなり、昼食・夕食の配食サービスの必要性も高まってくることを予想されます。今後、高齢者への配食を考える上では、365日3食に対応できるよう、介護食や栄養面のニーズの他に、半調理品開発などによる効率化、設備面の充実、配送手段など、様々な分野との連携が必要になります。

食の事業所では配達サービスが強みとなっており、それぞれの地域で活用されています。新規W.Coの立ち上げも視野に、買い物弱者に向けた地域展開を踏まえ、インフォーマルサービスとの連帯、配送W.Coとの協働など、中長期的に検討していきます。

報告 奈良収子



世田谷デポー内、(企)W.Co轄のベーカリー。天然酵母の焼きたてパンが購入できる。駅が近く立地条件が良い。



東村山デポーでは(企)W.Co轄の惣菜・弁当が専用の冷蔵ショーケースに見やすく並びやすく並べられている。容器も液漏れしにくいものを使用。

- W.Coでめざす「中食」
- ・昼食利用の拡大に向け女性のニーズに応えます。
 - ・「出来立て」をコンセプトに共働き世帯を応援する夕食向け惣菜の充実を検討します。
 - ・「惣菜からデリカへ」品目を増やし、健康志向のメニューを充実します。
 - ・小容量化など、価格設計を見直します。
 - ・お届けサービスの充実を検討します。