

自主企画 この働き方を続けていくために
～W.Co課題解決に向けた学習～

6テーブルに分かれ、ワークショップ形式で組織運営の課題解決の手法を学んだ。「みんな経営者！とは言うけれど…」をテーマに、感情でも評価でもない、各事業所の具体的な事実だけをポストイットに書いて模造紙に貼る。進行役を中心に、この「事実」一つひとつになぜ、どうして？と鋭く切り込んでいく。それが課題の認識につながる。似た内容を集め、タイトルを付け、その中から一つのテーマ「メンバーが足りない、集まらない、仕事の偏りがある」を選んだ。①背景(を考える)→②目標(こうありたい)→対策の順に話し合い、模造紙にまとめる。最後に、今日の手法の何を今後生かしていきたいかを発表して終了。「事実」をとことん掘り下げ議論する。それが課題解決、対応策には不可欠なのだ実感した。

風車 猪俣悦子



自主企画 自分育てのワークショップ「育自のための小さな魔法」

埼玉共同購入ワーカーズ主催の自主企画。32名の参加予定が19名となった。自分を大事に、相手を大事に、お互いを大事に、この場を大事にしよう、と約束し話したくないことは無理して話さないことを確認してワークショップが始まった。自分の今までの人生を話し、それぞれをほめる「ホメホメシャワー」を浴びる。照れながらも自分自身を認めるワークショップだった。

わっふる 飯沼菜津子



わくわくwork ちば

No. 114
2020. 3

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

特集

14th ワーカーズ・コレクティブ全国会議in愛知 報告

「協同労働でつくる協同組合型地域社会づくり」

へえ～そうだったんだ ワーカーズ・コレクティブ
みんなで悩んでいまいがあるんだがね

新型コロナウイルスの影響で数々のイベントが中止になる中、2月22日～23日、全国のワーカーズ・コレクティブの仲間は元気に愛知に集いました。2月17日時点では480名ほどが参加とのことでしたが、前日までに80名がキャンセル。会場に急速、マスクや消毒液を配置するなど、実行委員の方たちは直前まで対応に追われたことでしょう。それでも、400名近くの参加があり、改めて全国のW.Coの頑張りや気迫を感じることができました。「協同を共に助け、安心して働き、生きていける地域社会をつくるために、原点回帰と実践の新たなスタートを！」。この思いを参加できなかった人たちとも共有し、今後の活動につなげていきましょう。



全体会 協同労働でつくる協同組合型地域社会づくり

■ 基調講演 講師：向井忍さん
(特定非営利活動法人地域と協同の研究センター専務理事)



人口減少していく社会ということ、データに基づいた分析で話していただきました。そして協同組合という社会資源で人と人のつながりある地域社会が形成されてきていることも各地でみられている報告もあり多岐に渡る話から、私たちの実践を肯定する自信の一端になったかなと思います。また、人口増加社会を前提にしていた世の中の仕組みを変えていくことの大変さを改めて意識する機会となりました。そうはいっても自分事としてどう向き合っていけばいいのかと問われれば答えに窮します。自分の体験の中でも、人材募集しても応募どころか問い合わせさえもない地域に配達に行き、一人暮らしの高齢者が多いという感覚などは持っていますが、何をどうすればいいのかまでの行動はまだまだ見つけられません。しかし私

たちのような協同組合型で働く場には、一緒に思いを共有し行動する仲間がいて、それは大きな力なのだ改めて感じることができました。

■ 実践報告

- ・清水悦子 (ミシンカフェ W.Co 袖代表)
「布には想像力をかき立てる力がある」と感じてミシンにつなげる思いつきが新鮮です。
- ・和田安希代 (W.Coスーキュータン事務局)
資源カフェから回収した本に付加価値をつけ販売したり、周りや連携していくなど、力強いです。
- ・前澤このみ (新城市社会福祉協議会会長：コープあいち組合員)
地域活動をする中で、一歩踏み出す勇氣、多くの人と共に何でもトライする姿、当事者としての思いに感銘を受けました。

NPO法人W.Co千葉県連合会理事長 熊澤聡子

食部会

2020年1月 生活クラブ千葉グループ新年交流会

食のワーコレの力を結集 「おしゃれなパーティ料理」が好評

今年の新年交流会は準備会を立ち上げ、7月から始まりました。毎年課題となっている、ステージの位置を何とかしたいと、ステージの配置を始め、すべて最初から考えなければなりません。

食部会の仲間に料理の最終提案をできたのは12月の繁忙期になってしまいましたが、新年交流会には素晴らしい料理をお出しすることができました。

今年の特徴は普段の総菜ではなく「おしゃれなパーティ料理」を提供することでした。今まで予算の関係で使えなかった消費材を掘り起こしメニューに取り入れました。参加者の皆さんには、ご満足いただけたかなと思っております。

食部会 (W.Co 樹) 渡嘉敷寿子



▲アンケートで好評だった、キャベツに刺した串揚げと、ポテトサラダのサーモン巻きなど