

今回は、食のワーカーズを わくわ～く虹の街組合員編集委員が取材して記事にさせていただきました。

ポナペティ 弁当惣菜の店 「組織を継続させることが地域貢献の要」

「ポナペティ」のスタートはあの震災があった2011年。創設メンバーの一人藤堂さんは、ワーコレ募集の説明会で「地域に貢献できる」というメッセージに共感して仲間を募った。ポナペティとはフランス語で「召し上がれ」。安心安全な生活クラブの食材を、心をこめて手作りし、できたてのおいしさのまま届けたい、という思いをこめた名称だ。

ポナペティは独立事業体。生活クラブ組合員以外にも外販できる。そこで近隣にチラシを配ってお弁当をPRしてきたが、組合員以外の利用は進まない。その一方で、創業以来のリピーターや配達を希望される方がいるなど、長く愛用していただいているのは、まさにポナペティの実力。「うれしかったのは、一度、安い業者に移った施設が、やっぱりおいしさが違う、とまた戻ってきてくれたこと」だという。

弁当「大」は、
主菜2品、副菜
4～5品。食材は
15種類以上！



「だからこそ、大事なことは組織を存続すること」と藤堂さん。「メンバーの平均年齢は50代後半。これまで築いた地域とのつながりを思えば、高齢化を理由にやめるわけにはいかない」。幸い40代が2人加わったものの、一人前になるには2～3年かかるという仕事を、ポナペティ精神とともに次世代に引きつぐことが、今後の大きな課題だという。（千葉B 中島さなえ）



自宅に弁当を配達している個人客は高齢者中心。見守り役も果たせる

まどれーぬ 施設厨房 ひとり一人に寄り添う食事

「まどれーぬ」は、JR市川駅直結のタワーマンションの中にある有料老人ホームでの厨房業務を担当している。365日3食、入居者にいかに楽しく、飽きずに食べ続けてもらえるか、味付けや献立のバランスを工夫し、イベント食の企画もする。

目まぐるしい日々のなかで、「入居者ひとり一人のからだの具合に寄り添って、一食一食ていねいに食事を提供できるように考えています」と代表の花田さんは優しく話す。

料理の土台となる出汁は、生活クラブの消費材を使用しているが、すべてを生活クラブの材で賄うことは難しい。限られた予算のなかでやりくりし、いかに楽しく美味しくバランスよく食事してもらえるかを考えている。

また、まどれーぬでは、いきなりワーカーズ（労働者・経営者・出資者の三位一体）として加入するのではなく、まずパートとして一緒に働き、ワーカーズへの理解を深めていただき、納得して加入する「働き方」の提案も行なっている。「ご興味のある方は連絡をお待ちしています」と花田さん。（市原B 増山真由子）



オープンキッチン



クリスマスディナー

わくわ～くアンケートにお答えください

こちらのQRコードからアンケートにアクセスできます。お試しください。

