

日々、生活していく中で必要不可欠なのがコミュニケーションです。家族には言いたいこと、思っ



講師の前田京子さん  
 (人材育成コンサルタント、心理カウンセラー)

いることなど、言葉を選ばずに言えるのですが、職場やお客様となると、考えてしまうことが多いです。

今回のセミナー参加はとても面白く有意義なもので、今日から実践できることがいくつかありました。具体的に言うと、「人のせいにしない」「相手の話を聴く」「相手を責めるような質問はしない。未来につながる質問をする」などです。20世紀型のリーダーと21世紀型のリーダーの違いにも触れ、協同して事業をしていく上で、とても大切なことが話されました。自分の内面を見つめ直す機会になりました。

皆が同じ場の共有ができるように、より良い職場を目指して頑張ります。 菜の花 木屋村日出子

## ワーカーズ・コレクティブガイドブック2009を発行 新しい働き方を始めたいあなたへ

ここ数年、事業内容が変わったり増えたり、また加入や脱退、法人格の取得、共同購買事業の充実、協同組合法制定への取り組みなど、ワーカーズコレクティブ千葉県連合会も大きく変化しています。そこで、最新情報を盛り込み、活用できるガイドブック改訂版を作ろうと、ガイドブック編集プロジェクトを立ち上げたのが、昨年9月。メンバーは5人。自宅での作業、集まった作業と四苦八苦しなながらも、今年5月、待望のガイドブックが完成しました。



読みやすく、  
 わかりやすく

今回7年ぶりにガイドブック2009を作成しました。表紙も新しくし、さわやかですっきりしたイラストになりました。全体に読みやすく、わかりやすいよう工夫しました。また、起業するまでの手順や事業所の事例、ワンポイントアドバイスなどを盛り込みました。

「開業に伴う届出」は法務局やインターネットで調べたり、「千葉県中小企業団体中央会」に資料を送ってもらい、営業許可申請の参考にしたり、新たに保育・配送の起業マニュアル、千葉のW.Coマップも入れました。「W.Coの歩み」は何度も再調査・確認をして作りました。みんなで働くためのアドバイスやチェックシ

トなども充実させました。また、「協同出資・協同経営で働く協同組合法」制定に向けての取り組みも掲載しています。現在活躍している千葉のワーカーズ・コレクティブの事業所もカラーで紹介しています。

完成した本を手に感動！

昨年9月から9カ月間、月2～4回のガイドブック編集プロジェクトに参加するため仕事を早退し、「船橋市市民活動サポートセンター」での編集作業を終えると帰宅が10時過ぎだったり、慣れないパソコンに向かい悪戦苦闘し、日付が変わるなどはしばしばでした。出来上がった本を手にした時、感動で今までの苦勞を全部忘れるくらい嬉しかったです。

今後は、いろいろな人の手に渡り、起業する人だけでなく、内部研修や、事業所のミーティングなどに活用していただきたいと思います。 回転木馬・成田 永島光子

\*発行に際しては、一歩くん基金や関連団体にもご協力いただきました。

## 「ワーカーズ・コレクティブのおもてなし料理」パンフレットを作成中

初めは通夜ぶるまいとして、オードブルやお弁当の共通のパンフレットを作るところから始まりましたが、もっと範囲を広げ、冠婚葬祭全般に使えるよう、おもてなし料理として、ワーコレ共通のメニューで提供することにしました。

- メニュー
- オードブル、サンドイッチ、揚げ物、寿司の盛り合わせ、煮物、天ぷら、季節のフルーツ、漬物、特別弁当など

盛り合わせも標準化し、統一価格で販売します。もちろん、生活クラブ生



協の安心安全なこだわり消費材の説明や、取扱いき業所の情報も載せています。各お店にパンフレットを置き、地域のお客様に紹介して、多くの方にW.Co自慢のおもてなし料理を利用していただきたいと思っています。 菜の花 藤田美紗

\*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

### 生産者見学交流会 (共同購買部主催)

#### スパゲティとマカロニの生産者 (株)ニューオークボを訪ねて

6月3日、柏市増尾にある(株)ニューオークボの工場見学会に12人が参加しました。ニューオークボは1932年創業以来、イタリアの伝統的な製法を守り続けています。無加熱製法はひとつひとつの工程に手間がかかり、まさに職人の仕事でした。市販の色が濃いのは、原料である小麦の外側(フスマ)が多く含まれていること

と、高温で製造されるためだそうです。ニューオークボのパスタは原料から吟味し、中心部に近い70%だけを使って製粉。低温でじっくり練り、パイ皮のように何層にも折り曲げて熟成します。低速プレスで成型し、じっくり乾燥させることで酸化を防ぎ、あの風味豊かでもちもち感のある、色白のパスタが出来上がります。見学後、食の事業所で参考にできる6



すだれのような麺を乾燥させている。

	(株)ニューオークボ	一般市販品
外観	白っぽく、粉をふいたような表面	ツヤのある赤っぽい艶色
製麺法	手打ち式。小麦の風味を生かすため、製麺から乾燥まで無加熱	オートメーション。短時間に大量に生産するため、高温で加熱
乾燥	低温で72時間から100時間	90℃以上の高温で6時間から8時間
原料	デュラム小麦の中心部分(上質のグルテンがある)のみ約70%使用。	小麦の約90%を使用

中心部分は旨みがあり、農薬が付着しているフスマの部分は極力入れたくないというこだわり。

### 運営委員会報告

- ★W.Coガイドブック2009を発刊。外部にも積極的に販売していく。
- ★W.Co全国会議(12/5・6)に向けて各事業所の基礎調査を実施。
- ★「六ヶ所再処理工場」に反対し、ストップ再処理ステッカーを各事業所で購入。
- ★生活クラブ生協前副理事長の渡辺加奈さんが連合会事務局に加わり、3人体制になった。
- ★宮野洋子会長が今年度WNJの代表に就任。
- ★第26回共同連全国会議(8/22)の分科会で、紙ふうせんと回転木馬が事例報告をする。
- ★「(仮称)協同出資・協同経営で働く協同組合法」議員提案に向けて活動がスタート。各政党が検討を開始。

### デポーフロア集合研修 組合員との総合力で利用促進

デポーフロアワーカーズ、ワーク全員を対象とした生活クラブ生協主催の研修が、京葉・東葛の2会場で行われ、5月31日の京葉会場には、6デポーから69人が参加しました。庄専務理事からは豚肉の一頭買い、ハミガキなどを例に「生活クラブ運動とは」が、新保理事長からは「これからのデポーに期待すること」として、ワークシステムをさらに促進し、デポー運営を組合員とワーカー(ズ)による総合力で創りあげてほしいと話されました。業務部からは、デポー事業自立に向けた組合員拡大と利用結集活動の強化について話がありました。研修に参加して再認識したのは、ちばコープの組織率25%に対して生活クラブ生協が未だに1.6%ということでした。その低さにショックを受けましたが、これは組合員の力を合わせれば、もっと大きな輪にできる余力があるのだとも思いました。 かい 西原洋子