



※「コミュニティキッチン ぼらん」は協会が立ち上げた、就労困難とされた人たちと共に働く惣菜のお店です。

「ぼらん通信 No.1」

開店して2ヶ月「コミュニティキッチン ぼらん」は新しくできた安心して食べられる手作り弁当・惣菜店として少しずつ地域に浸透してきたようです。

《職員・スタッフ・ボランティア》

朝9時半、11時の品だしを前にスタッフ（何らかの就労困難を抱えている人たち）・職員・ボランティア皆あわただしく動き回っています。現在、常勤職員1名、非常勤2名、スタッフ3名、ボランティア延6～7名で現場を動かしています。スタート当初は慣れない店頭や、スタッフの仕事の割り振り等にあたふたしましたが、ようやく「チームぼらん」として動けるようになってきました。ともに働くスタッフはそれぞれ苦手とすることはありますが、チームのなかで自分の仕事の領域を持ち、スタッフだけの力でコロッケ製造の全過程ができるようになり、熟練度を挙げているところです。

1日平均の売り上げは初年度目標としていた4万円を越えています。この売り上げ内で現段階では職員が製造する惣菜・弁当が大部分を占め、スタッフの作るコロッケの割合は1割弱です。しかし、道はできました。このコロッケの売り上げ比率が上がっていくこと、スタッフが製造の要となりうる品数を増やしていくこと、労働の場としての「ぼらん」が持っている特性が地域に認識され支持されるようになること、これらの道を少しずつ広げ、強固にしていきたいと思っています。

《応援の広がり》

イタリアのB型協同組合のようなものがワーカーズ・コレクティブの特性を活かしてできないだろう

か？そんな思いでスタートした協会の「ぼらん事業」ですが、制度としての支援が全くない日本でワーカーズ・コレクティブ協会という中間支援組織が主体となって事業化するということが無謀な試みのように見えました。しかしこれが思ったよりスムーズに滑り出したのは、神奈川に地域の生活課題を参加型で解決しようとしたワーカーズ・コレクティブ運動があったからです。生活クラブ生協の委託事業からスタートしたワーカーズ・コレクティブの連携が今「ぼらん」を支えています。

《技能による支援》

その一つは技能支援です。厨房では食のワーカーズから3人がボランティアで惣菜製造やスタッフへの技術指導に力を発揮しています。どうしても手薄になる店頭、配送ワーカーズや協会の事務局スタッフがなれないレジ作業や接客をボランティアで担っています。

《買い支えによる支援》

一方、買い支えでの支援も多くなりました。会議用弁当、惣菜の注文販売、パーティ料理の注文などです。「制度としての支援が無い」という日本の不足をワーカーズ・コレクティブの連携や協力が補い下支えをしてくれています。

《仲間としての意識》

このような広がり、現場に大きな力を与えています。自分たちの周りに、たくさんの応援してくれる仲間がいるという感覚を日々感じるができるからです。スタッフの表情も違ってきました。まだ対等にはいきませんが、自分たちが「職場のお客様」や「庇護されるもの」ではなく、「職場の一員なのだ」という感覚が育っています。その感覚が多くの失敗や成功の繰り返しの中で、自己肯定と自信を育てていくのだと思います。職員、スタッフ、ボランティア参加のありようはそれぞれですが、「チームぼらん」に関わる人々すべてがこの流れの中に身をおいている、そんなはたらき場を目指しています。

（副理事長 伊藤保子）



<「ぼらん」店頭風景>