



安心・おいしい・手づくりの食を地域に提供しています

私たちワーカーズ・コレクティブは、自分たちが暮らしている地域で、「あったらいいな」と思う「もの」や「サービス」を提供しています。今回は「安心して食べられるお店が欲しい」という声から生まれたランチやお弁当のワーカーズをご紹介します。

ワーカーに「働いていてよかったと思うこと」を聞いてみましたので、生の声をご紹介しますね。ご興味のある方は、お気軽に各ワーカーズ・コレクティブへお問い合わせください。

ランチ&カフェ

森の食菜

つくば市大角豆2011-227

TEL 029-852-1725

金・土・日・月曜日

11:00~15:00

(ランチ 11:30~14:00)



どんな「まち」に住みたいですか？生活クラブの組合員活動の中で、よく話したものです。

「まち」の一員として、私は何をしようか…人が集える場所があったらいい…だれかが喜んでくれることしたい…集まりには飲食は必須…そして、会議昼食などにかかわらせてもらって…森の食菜という場所を得て10年がたとうとしています。

年間延べ2000人近いお客様に来ていただいたこともありましたが、昨年は、1200人で、営業日数は200日くらいなので、一日6人。密になることもほとんどありませんが、細々と続いています。

このご時世ですので、テイクアウトもしています。配達までは回りませんが、食菜の手作り総菜を毎週注文していただく例もできました。おうちごはんの安心をお店で食べられる。お持ち帰りでも食べられますよ。お店から自宅までのお届けにエッコロを使ったお惣菜の利用もありました。



「おいしい!」と食べてくれるのを間近でみるのができてうれしいです

消費材にも、中食増えていますよね。食菜のご飯食べると、そういえば、白和え作りなくなったとか、お芋から作るコロッケってこんな味だったとか、家のご飯を作る元気がでたりしますよ。



優しい味でヘルシー 白和え

【衣の材料】

豆力豆腐 ----- 1/2丁
味噌 ----- 大1
すりごま白 ---- 大1
素精糖 ----- 大1/2
真塩 ----- ひとつまみ

【作り方】

1. 豆腐を水切りする
2. 衣の材料をよく混ぜる
3. 塩ゆでした野菜（ほうれん草、にんじん、ブロッコリーなど）やこんにゃくを和える



基金事業のご紹介

茨城ワーカーズ・コレクティブ協議会は3つの基金を運営しています。詳細は、お問い合わせください。

寄付・カンパも募集しています。【振込先】中央労働金庫 つくば支店 普通 5036349 茨城ワーカーズコレクティブ協議会

そらいろ基金

新たにワーカーズ・コレクティブを設立する際の支援のための基金。地域をより良く、豊かにすることを目的に作られるワーカーズ・コレクティブの設立を応援します。

ゆめいろ基金

茨城ワーカーズ・コレクティブ協議会の正会員または参加する意思を持つ団体が、事業を行うときの支援のための基金。まちづくりのための市民活動を応援します。

ネットワーク基金

ネットワーク運動を始めるときの支援のための基金。自分たちが望むまちづくりのために、代理人運動に挑戦したいという意思を示す団体を応援します。

お弁当、お惣菜など

食のワーカーズ・コレクティブ

黄色いりんご

水戸市元石川町302-12

生活クラブ水戸センター内

TEL:080-5862-2673

季節の野菜を中心に遺伝子組み換え作物や添加物をできるだけ使わず、厳選した食材で身体にやさしい料理をおつくりしています。

お弁当、お惣菜、の製造販売

オードブル盛り合わせ、手作りお菓子、パンの製造販売

お弁当料金 650円から

配達 個数と配達地域によりご相談ください

定休日 土・日曜日

(ただいまコロナにより、水戸センター利用制限期間中のため営業休止となっております。)

季節の素材を取り入れたお弁当作りを心がけています



展示会など様々なイベントでは、出来立てのお惣菜やパンなども並びます

得意なメニューだけでなく、新たなメニューにも挑戦して、おいしさいっぱいのお弁当を心がけています

メンバーみんなで力を合わせて、楽しくはたらくことができます

少数精鋭で展示会、季節行事に真心と笑顔をお届けさせていただきます



【季節のあったかメニュー】

消費材のホワイトルーフレックが好きです

少量でもホワイトソースができるし、塩気が入っていないので甘塩の鮭も使えます。消費材の生タリアテレほうれん草入りにかけても美味しいですよ。

消費材の冷凍ロールキャベツを入れたあったかおでんブロッコリーやトマトなどの野菜をたっぷりいれてもおいしいですよ。



お家時間が増えた中、やっぱり鍋でしょう

冷蔵庫の掃除もかねて、ある野菜、肉、魚、ソーセージなどを鍋へポン！味は、カレー、塩、みそ、醤油、ケチャップ、ホワイトソース、コンソメ、中華とあるものでたのしめますよ。

麻婆豆腐で暖まらしましょう

消費材の豚ひき肉と豆板醤、ニンニク、しょうが、長ネギを炒めて、水、砂糖、醤油を入れて煮立て、湯どうしした豆腐を入れてカタクリでとじてできあがりです。

労働者協同組合法案が成立しました

12月4日、「労働者協同組合法案」が成立し、ワーカーズ・コレクティブのような「出資・経営・労働」の3つを原則とする組織が法人として認められることになりました。

持続可能で活力ある地域社会を実現するため、この3原則のもと地域に貢献する非営利法人を簡単に設立できる制度が長年求められてきました。この法律は、もっと多くのワーカーズ・コレクティブやそこで働く人々を増やし社会化する追い風になると期待できます。

しかし、現在の労働法規では労働契約を結ぶことで社会保

険加入等、労働者としての立場が保障されるので、この法律も労働契約を結ぶことを前提としています。そのため、「誰も雇わず、そして誰にも雇われない働き方」をめざしてきたワーカーズ・コレクティブの中には、この制度を選択しない団体も出てきます。

私たち茨城ワーカーズ・コレクティブ協議会は、この法律について学び、考える機会を持ちたいと思っています。そして、これからも「もう一つの働き方」を求めて、ワーカーズ・コレクティブ運動を継続していきます。