



2009年12月 WNJ 全国会議での料理を、埼玉の食ワーカーズが担当しました。

食のワーカーズへ エールを送る 信頼と温かさを詰めて

経済不安のつる時代に、生活費を切り詰める気持ちは自然に生まれます。企業はどのようなワザを使っているのか？食品の値段を下げ、私たちの食品の適正価格への感覚を麻痺させていきます。心ある食ワーカーズがこんな時代に立ち向かうためには、なにが必要なのでしょう。

安い、手軽をコンセプトとして、売れるものを作る企業のお弁当は、見た目も華やかで、おいしそうにも見えます。290円の商品が並ぶコンビニでも大量生産のお弁当もここまで来たか、「う～ん」思わずうなってしまう。

では、ワーカーズがつくるお弁当とどこが違うのでしょうか。食材の違いは明らかですが、旬を取り入れ、手づくりするお弁当は、商品というより、食べる人を意識したお弁当です。人が人のためにつくる、地域のたくさんの人々の食卓を想像しながら作る、人から人へ伝わる信頼と温かさが詰まっている。そこがワーカーズの売りなのではないでしょうか。また、人の生活の大切な部分を担い、その事業が持続可能なものとしての価格設定なのではないでしょうか。コンビニのお

弁当と単純な価格競争はできません。

家族、食卓の崩壊が言われる中、食のワーカーズは、食のあり方を提案し、どんな風に、どんなものをつかって、どんな思いでつくっているか情報公開することで、より安心を高め信頼感につながります。そして、その共感を広げていくことで継続した顧客獲得につながると思います。

また、この厳しい時代を乗り切るためには、ワーカーズ間の連携も強めていく必要があります。共通なメッセージの発信、広告など単一のワーカーズだけでは難しいことを県内で連携し、ワーカーズの存在とお弁当の価値を見える方法で表現していきましょう。

浅草秀子 連合会副会長



大宮エリアに初 たすけあいワーカーズ「あいので」誕生

「あいので」の名前は「愛の手」にも通じます。歌の合間の「合いの手」のように私達の手助けが、当たり前暮らしができていく方々の心にはずみをつけて、困難を乗り越える力の一つになればと思いい名付けました。

只今、メンバーは16人で、事務所は大宮生活館の一部を借りています。4月からエコロコーディネート委託事業を始め、5月からの生活サポート事業開始に向けて、準備を進めています。障がいがあっても年をとっても、住み慣れた地域で暮らし続けるためには公的支援だけでは足りず、様々なサポートを必要とし

ます。手探りですが私達が望む地域を創る為に、ワーカーズのこと、たすけあいの方法等、メンバー内で共有していく、そして多くの仲間を増やし新しいワーカーズに発展していく…そんな大宮エリアにしたいと考えています。

後藤成美

ワーカーズコレクティブあいので
さいたま市大宮区土手町3-202-1
第2大野ハイツ1F大宮生活館内
tel 048-783-5374
ainote.20tasukeai@aria.ocn.ne.jp