



02月08日(月)の放送内容

オンエア 08:00 ~

「雇用の現場は今(5) ~ “協同労働”でリストラ主婦が大逆転」

担当リポーター / 原元美紀

番組で紹介した内容は以下のとおりです。



「豆腐、味噌、おから入りケーキ、豆乳入りヨーグルトムース」

- 愛彩とうふ (一丁 / 240円)
- 愛彩みそ (1kg / 800円)
- おから入りケーキ (200g / 350円)
- 豆乳入りヨーグルトムース (70g / 100円)

とうふ工房

住所 / 埼玉県深谷市大谷字矢在家1548-3
 TEL / 0485-74-4789
 FAX / 0485-74-6898

地元の主婦たちが“協同労働”でつくる豆腐が人気を呼び、いまや全体で年商3億円にまで成長した組織があります。

“協同労働”というのは、ヨーロッパなどでは盛んな経営形態ですが、簡単に言えば「みんなが社長でみんなが労働者」という働き方。社長はいないので、日本では法人格を取得することができませんが、15年前の生協での集団リストラを契機に発足した「とうふ工房」は現在では約150人が働いているそうです。まったく経験したことなかった豆腐作りからはじめて、現在ではおからを利用した弁当販売や地元の老人ホームへの宅配事業など、徐々に経営を広げ、年商3億円規模にまでなりました。

一日200丁も売れるという豆腐は、国産大豆と天然にがりを贅沢に使った一品です。通常の5倍の大豆を使っていてケーキを食べているような満足感があるそうです。

このような“協同労働”と呼ばれるスタイルは、国会内でも注目を集めていて、鳩山首相を筆頭に超党派の支持も広がっているそうです。日本の新しい働き方のひとつになるかもしれませんね。



[教えて!あの店あの情報トップへ戻る](#)