

私のシゴト観と自営手法

話題提供 小村幸治/産直肉屋「まあの」主人

聞き手 四木 信/OWL仕事研究室

「シゴト」は「生き方」。「自営」「職人」は自分の生き方を自分でつくれるシゴトスタイルです。「雇われ」シゴトが当たり前になっている今の日本社会ですが、これからの「自営」シゴトの可能性を探っていきたいと思います。

今は「雇われ」シゴトが当たり前で、「自営」はごくごく少数派になってしまいました。しかし私のように人に雇われることに絶えられない偏屈もあり、社会的なバランスから考えても「自営」シゴトを残しておくべきだと思いますので、今の社会での「自営」シゴトの可能性を探ってみたいと思います。

1. 私の人生の流れを概観

サラリーマン時代 百貨店勤務10ヶ月

まさに「雇われ」シゴト ネクタイ・スーツ象徴

弥栄(やさか)時代 共同体 働く「場」作り 多様な農業生産(畜産も含む)

「雇われ」ではないが、「自営」でもない

小村の役割；販売・営業 だんだん畜産 肉に絞り込まれる

独立の際の判断 「共同購入の肉屋さん」という評価

「消費者」という財産 同時に出資者でもある

社会的な位置づけ 生産と消費を直接結ぶ肉流通

「お肉はほんの少しだけ」

取引先 生協、自然食品店、共同購入会

こむら・こうじ

1950年大阪府生まれ。同志社大学法学部政治学科卒業。

1974年弥栄之郷共同体参加、1981年大阪事務所開設、みそ・牛豚肉販売と広報活動を展開。
1993年独立して産直の肉屋「まあの」(エスペラント語で「手」を意味)を開始する。生産者から1頭単位の牛豚肉を送ってもらい「まあの」で加工して関西の消費者グループに配達販売。
月刊通信『de mano』(でまあの)発行、生産者と消費者が「手」をつなぐための交流・学習会「ミート・ミーティング」、生産地ツアー等を通して、生産者と消費者の交流を深めている。

2. 一人でシゴトを作れるスタイル 職人、SOHO

私にとって「9時～5時」はあり得ない

シゴト=生き方 だから、シゴトと生き方のずれによるストレスはない

肉屋の延長で、百姓、パン屋、豆腐屋、ケーキ屋 職人に親近感

「プロジェクトX」(組織力)から「プロフェッショナル」(職人)へ

自営を育てるために個人商店とつきあう

散髪屋、酒屋、自転車屋、電器屋

シゴトの質を高め、シゴトに誇りを

「研ぎがでけん人は素人や」(宮大工・西岡常一の言葉)

「私の顔で買ってよ」