

# つばさ

～男女が支えあい、いきいきと暮らせるまちをめざして～



No.22  
2017.3

## 【内容】

- ◇津市男女共同参画フォーラム“わあむ津”展示コーナーレポート
- ◇津市男女共同参画基本計画ってなあに？
- ◇就業支援パソコンセミナー
- ◇簡単料理コーナー

## ～平成28年度津市男女共同参画フォーラム “わあむ津”を開催しました～



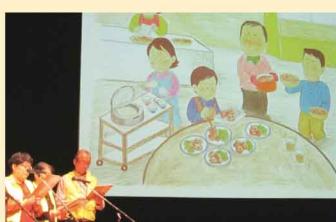
【タレント・麻木久仁子さんの講演】  
働く女性としてのさまざまな体験談に、会場の皆さんも熱心に耳を傾けました。



於:2016.12.3 津リージョンプラザ



たくさんのご来場、ありがとうございました！



【フォーラム実行委員による男女共同参画都市宣言と電子かみしばい】  
男女共同参画の大切さを皆さんに発信！



【三重短期大学学長 東福寺一郎さんの講話】  
男女共同参画都市宣言から10年を迎え、津市の男女共同参画の現状をお話しいただきました。

## シロモチくん クイズ♪



※答えは、情報紙の中に。  
シロモチくんを見つけてね！

経済・教育・政治・保健の4つの分野で、各国の男女格差を測る「ジェンダー・ギャップ指数」が毎年発表されています。さて、日本は144カ国中、何位でしょうか？（世界経済フォーラム2016より）

- ① 11位 ② 61位 ③ 111位

◆『つばさ』各号は、下記の津市ホームページで閲覧できます。

<http://www.info.city.tsu.mie.jp/www/contents/1001000007408/index.html>

情報紙『つばさ』…「誰もが自由な心で生きられる社会を思い、男女共同参画社会の実現に向かって飛躍していきたい」という願いを込め、その力となる「翼=つばさ」を象徴しています。

# 津市男女共同参画フォーラム“わあむ津” 変わる 動く 発信する

2016.12.3

津リージョンプラザ

## 展示コーナー レポート

今年度の「わあむ津」には、主催者も含め13団体の展示がありました。会場となつた津リージョンプラザ3階生活文化情報センターでは、各団体が思い思いに、男女共同参画について情報発信していました。また、団体ごとに順番で、活動状況や展示の見どころなどを参加者に発表するポスターセッションタイムを行い、男女共同参画への理解や交流を深めました。(☞)



### 白山男性料理教室



本年度15周年を迎えました。県保健所と連携した女子大生との交流学習会、中央保健センターと生活習慣病などの学習会、社会福祉協議会と連携したふれあいフェスタ、夏休み親子パン教室など子育て世代の応援、減塩味噌づくり・ケーキづくりなど積極的に地域交流を図っています。今後は女性会員も募り、男女共同参画に努めます。

### 津市農村女性アドバイザー連絡会議



県知事から認定を受けた「三重県農村女性アドバイザー」のうち、津市で活動する農家の女性の集まりです。資質向上のための研修や、小学校への出前授業など食農教育活動、農業委員への女性登用推進や家族経営協定の締結推進など、農業分野での男女共同参画を進めています。

### 津市消防本部 消防団統括室



今回は、津市消防団学生機能別団員で活動している、三重短期大学の学生2人も参加しました。学生機能別団員は2013年6月に発足し、団員は現在45人(うち男子学生7人)です。ふだんはAEDの使い方など訓練や広報活動を行っており、非常時には避難所等で、応急救援や物資配布などの支援活動を行う予定です。

## 就業支援パソコンセミナー

津市では、男女がいきいきと働く男女共同参画社会の実現に向けて、就業支援パソコンセミナーを開催しています。

このセミナーは単なるパソコン講座ではなく、①就職や職場復帰を目指す人が対象、②そのため資格取得(ワード:文書処理技能認定試験3級/エクセル:計算処理技能認定試験3級)を目的とすることが特徴です。特に女性は、結婚・出産等を機に離職する場合が未だに多いことを考慮し、無料の託児付きとなっていること、仕事と生活の調和についてフレンテみえの出前講座を実施することも、この講座ならではで

今年度はいずれも全6回、中央公民館情報研修室にて、ワード講座(1月5日~2月9日)、エクセル講座(2月16日~3月23日)を開催。受講生からは「役に立った」「就活時、資格欄に書き入れたい」「現役時の技術が風化しないよう受講したが、日頃使わない機能が学習できた」「託児付きが魅力だった」と好評です。

また、毎回多くの受講生が実際に資格を取得し、次のステップにつなげています。かつての受講生も「データ入力が速くなった」「セミナー受講が就職・仕事に活かせた」との感想を寄せています。

【データ1】  
昨年度の合格率



# 津市男女共同参画基本計画ってなあに?

津市では、男女共同参画社会を実現するために「津市男女共同参画基本計画」を作っています。現在の第2次基本計画では、7つの基本目標を柱に、津市の行政がすべきことのほかに、市民・地域・学校・事業所・各種団体等の役割も示しています。社会のあらゆる分野で男女共同参画が実現できるよう、ともに力を出していくましょう。



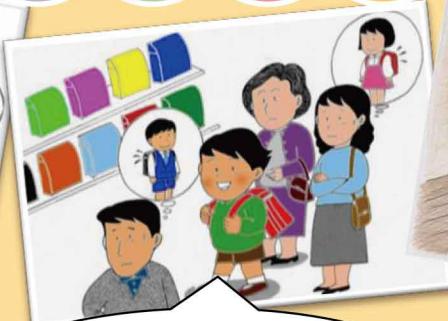
## 7つの基本目標



男女共同参画  
意識の啓発



政策・方針決定の場に  
おける男女共同参画



学校教育・生涯学習等に  
おける男女共同参画の推進



あらゆる場面における  
男女共同参画の推進



ワーク・ライフ・バランス  
(仕事と生活の調和) の推進



男女共同参画を阻害する  
あらゆる暴力の防止



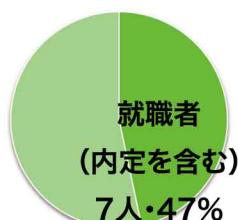
男女共同参画の視点による  
健康づくりと生活支援

イラスト：津市男女共同参画フォーラム実行委員会「男女共同参画 紙しばい」

現在の第2次基本計画は、2017年度までです。津市では次期基本計画づくりのためのアンケートを実施したところです。来年度は中間案へのパブリックコメントなど、引き続き市民の皆様のご協力をよろしくお願いいたします。

### 【データ2】 昨年度の就職率

アンケート回答15人(アンケート送付27人／※重複受講者あり)



取材は1月5日。すでにお正月気分もなく、皆さん真剣そのもの。



講師の浜口依子先生。受講生の資格取得に向けて丁寧な指導だと毎回評判です。

シロモチくんクイズの答え

答えは

③の111位です。



日本は、昨年の101位から大きく順位を下げました。経済・政治分野における女性進出の遅れ、男女の所得格差が、低評価の一因とされています。ちなみに、1位アイスランド、2位フィンランド、3位ノルウェー、アジアでもフィリピンが7位となっています。

# ☆簡単料理コーナー☆ 春の祝い事にぴったり！花見弁当の彩りにも！

春はすぐそこ…春色メニューで食卓を華やかにしてみませんか？

(レシピ制作：山本えいこ編集スタッフ)

## 海老しんじょう椀



## 材料 (3~4人分)

☆むき海老	100 g
☆卵白	1個分
☆はんぺん	1枚
☆片栗粉	大さじ1/2
☆塩	小さじ1/4

## 作り方

- <海老の下ごしらえ>分量外の片栗粉大さじ1、塩小さじ1、水大さじ2で混ぜ合わせた後、よく水洗いし、細かく刻む。
- はんぺんは袋の上から揉んで潰す。
- ビニール袋に①、②と残りの材料を入れて、揉みながら混ぜ合わす。
- ラップに分け、茶巾包みのように輪ゴムでとめる。
- 沸騰したお湯で10分ゆでる。
- 白だしを使った出汁つゆに入れる。好みでカボスを削る。

【ポイント】はんぺんを使うことで、調理時間が短縮できます。冷凍保存も可能なので、解凍して温めれば急な来客でも安心。

## サツマイモの 五色あられ揚げ



## 材料 (10個くらい)

☆焼き芋	1本
☆五色あられ	適量
☆小麦粉	大さじ1
☆水	大さじ3
☆油	適量

## 編集後記

「つばさ」は回覧により読者が徐々に増えつつあり、男女共同参画に寄与すると考えています。しかし、防災活動などに比べると一般には受け入れられてあらず、啓発の難しさを実感しています。（臼井）



2回目の自治会回覧となる22号は、12月に開催した津市男女共同参画フォーラムの内容紹介とともに、津市男女共同参画基本計画について掲載し、男女共同参画をより身近に考えていただけることを期待しています。（小林）

男性が活躍しやすく作られた土俵のままで女性の活躍は困難です。男女共同参画先進国は、事業所・家庭・地域・政治等それぞれしくみを変革し、男女が生きやすい社会を実現しています。（佐藤）



NPOマザーズエイドみえで活動していますが、今回初めてレシピを紹介させていただきました。女性活躍が進む現在、料理経験の少ない子どもや男性でも簡単に楽しく作れる内容ですので、ぜひお試しを！（山本）

## 料亭風豆ごはん



## 材料 (4人分)

☆ウズイエンドウ実	1パック
☆塩（ゆで豆用）	小さじ1
☆炊き立てご飯	2~3合
☆塩（ご飯用）	小さじ1/2~1

## 作り方

- ウズイエンドウは、塩（ゆで豆用）をまぶして擦り15分あく。
- ①を鍋に入れて5分ゆでる。

- 炊き立てご飯に塩（ご飯用）を混ぜて、ざるで水切りした②をすぐに混ぜ込む。

【ポイント】ご飯を炊くときは、ご飯用の塩と5cm角ぐらいの昆布を入れて、水をちょっと少なめで炊くといいです。豆を別ゆでにすると色が綺麗でかたくなりません。時間がないときは携帯用ご飯パックでも可。

## 作り方

- 焼き芋は皮をむいて潰し、ひと口大に丸める。

- 小麦粉と水を混ぜて①の周りにつけ、五色あられをまぶす。

- フライパンに油を多めに入れて、転がしながら揚げる。

【ポイント】サツマイモの皮むきやゆでる工程を省いて、焼き芋で作ると簡単なうえに、焼き芋の甘さで余分な砂糖がいりません。すでに火が通っているので、少量の油で、あられが白っぽくなるまで揚げれば大丈夫。色がわるくならないよう、揚げ過ぎに注意。

## ご意見、ご感想をお寄せください♪

よりよい紙面づくりのために、皆さまからの貴重なご意見、ご感想をお待ちしています。

①住所②氏名③性別④年齢⑤電話番号⑥つばさの感想を全て記入し、下記までお送りください。

### ハガキの場合

〒514-8611 津市男女共同参画室（住所不要）

### Eメールの場合

229-3103@city.tsu.lg.jp

### 【締切】4月28日(金)必着

※お寄せいただいた感想等については、本紙に掲載させていただくことがあります。

ご意見、ご感想をお寄せいただいた方全員に、粗品をプレゼントいたします！

