

第61号
2009年1月

風

発行

群馬県生協連女性協議会
群馬県前橋市大手町3-19-3

「風」はホームページでもご覧いただけます
<http://gunma.kenren-coop.jp/>
Eメール: mail@gunma.kenren-coop.jp

新年明けまして おめでとうございます

群馬県生協連女性協議会
会長 林 かの子



お正月になると「初夢をみましたか」との問いを耳にする事が有りますが、皆さんはゆっくりと初夢をみながらお正月を迎えられたでしょうか。

昨年は不況を理由に非正規雇用切りがつぎつぎと実行され、次の職も住む所も無いまま放り出された人達に「私達はモノではない」と大きな怒りが広がっています。これから社会に出ようとしている若者も夢を持つどころかまともに働けるだろうかと不安が広がっている事でしょう。新聞には、正月前に人間のする事ではない、情けない国になったもんだ、などの声が届いていました。働いてまともな暮らしを望む若者の夢を潰す根源は何でしょう。

昨秋、中央地連男女共同参画懇談会では、フィリピンの生協で活躍する女性リーダー二人をゲストに両国の取り組み交流会を開きました。笑顔のステキな二人から——私達の夢は全ての女性男性が持てる最大級の可能性を発揮出来る世界・よい状態に向かう意志を持ち私達自身が変化する事で生協自身も変化する、生協が変わる事で地域を変える——ということばが心に残りました。世界経済フォーラムが発表した「男女格差指数」で格差の少ない平等ランキングではフィリピンが6位、日本は98位でした(130ヶ国中)。

振り返ると女性協の学習会等でかならず自分の子どもの代には真の平等実現をとの感想が出されます。また県内で共同参画の大切さを伝える大学教授からは講演の後事業主から「給料を支払えるかどうか。共同参画どころではない」という感想が多いと聞きました。

日生協では誰もが安心して気持ちよく暮らせる社会を目ざし取り組みを提言しています。

自分の子ども達が—自分らしく生きられる—世の中を望むなら、私達自身の変化から、その夢の実現へ向かいましょうよ。将来を担う若者に炊き出し支援を行うような状況は、何としても無くしたいものです。

今年も学習や交流に取り組みます。本年もよろしく願いいたします。



JAはぐくみの『国府野菜本舗』を見学 11月17日(月)

真塩光枝さん…とても素晴らしい人に出会いました

国府野菜本舗は、地元の農産物(白菜など)の加工や、旬の野菜を使った昔ながらの「家庭の味」を食卓に、と惣菜を主にした直売所です。国府野菜本舗の代表者が真塩光枝さん(写真)です。

真塩さんが40代の若さでJA女性部部長を引き受けた時、お姑さんに「20年早い・・・」と言われたと明るく話す真塩さんは、色々なことにチャレンジを始めました。

嫁いでいちばん感じた“地元の美味しい野菜”を加工するために、皆で毎月定額貯金をしてキムチの勉強にと韓国に。また、花の会を作れば、オランダとニュージーランドにガーデニングの勉強に皆で行くなど行動的です。

演劇活動の中では、兼業農家の嫁の言いたいことを主役に言わせて、考えるきっかけ作りをと・・・面白い方法もあるものだと感心して聞いていました。その演劇の台本に「養子縁組」を取り入れた時、最初に見せたのはお姑さんだったそうです。お姑さんは「私も他人のようで寂しかった」と言われお姑さんは近くに住む2人の子どもを保証人にして、真塩さんと養子縁組をしたそうです。

真塩さんは、自分の立場を認めてもらうことや就農しているので自分の土地が欲しかった事、婿さんを迎えると養子縁組をするのに嫁さんを迎えても養子縁組をしないことを疑問に感じていた事を話されました。

私は、相続税対策で嫁との「養子縁組」は知っていましたが、普通に何も無い時に嫁さんと養子縁組ははじめて知りました。いくら嫁さんが農家を手伝っていても相続の時は、たいてい“カヤの外”ではないですか。土地・お金・相続は、なかなか嫁さんに話すことって少ないような気がしていましたので、驚きました。最後に真塩さんが、「わたくしたち一人一人を認め合うこと」を大切にしていると話されました。私は、とても素晴らしい人にめぐり合うことができました。

石田悦子(女性協事務局長:北毛保健生協)

参加者の感想

JAはぐくみ 国府野菜本舗を訪問して

11月17日、旧群馬町の国府野菜本舗を見学、代表の真塩さんとの懇談会に参加しました。農家へ嫁に来てから彼女自身が農家を継ぐことになった経緯やその後の活躍など真塩さん自身の半生をお聞きしました。大変ではあったでしょうが、何事にも前向きで楽しみながら生活されておられる様子が生き生きと語られ、聞いている私たちも時間を忘れ、話に引き込まれました。どんな立場でもそうですが、自分の土台をしっかりと作ることや人間関係の重要性を教えていただきました。

懇談後、国府野菜本舗で昼食のお弁当を戴きました。スタッフの方々の手作りのお弁当は大変美味しく、人気の商品と納得しました。

瀧澤佳津子さん(コープぐんま理事)

第40回生協大会が開催されました 10月30日(木)

第40回群馬県生協大会が10月30日(木)、県公社総合ビルにて開催されました。

第一部の式典では永年勤続の方達の表彰、各生協の優良団体の表彰が行われ、続く第二部では、黒坂黒太郎さんのコカリナコンサートが開催されました。コカリナの音色にピアノと歌がとてもすてきなハーモニーを奏でていて、感動をもらうコンサートでした。

終了後にはたくさんの皆さんから“すばらしかった”と感想をいただきました。

吉田寿美子(女性協運営委員:コープぐんま)

親子でこんにゃく掘りやそば打ちを体験

11月29日(土)

フートピア21が開催—親子44人が参加

フートピア21（県生協連・JA群馬中央会・群馬森連・県漁業組合）が11月29日（土）、子どもや保護者に食・農・地域文化の大切さを実感してもらおうと、甘楽町小幡で体験教室が開かれ、親子ら44人が参加しました。

参加者は、甘楽町のコンニャク芋生産農家の圃場（ほじょう）で見学と芋ほり体験をしたあと、近くの体験施設「甘楽ふるさと館」に移り、生芋からのコンニャク作りや県産そば粉を使ったそば打ちを体験し、お昼には自分が作った美味しいそばにしたつづみを打ちました。

参加者から

5歳の娘とともに参加しました。大きなこんにゃく芋を掘り、それでこんにゃくを作り、そしてお昼は、県産そば粉で自分で作った手打ちそばを頂きました。お土産には両手にいっぱい自分で作ったこんにゃく。体をたくさん動かして食物を作ったことが、娘にとって大きな喜びとなって思い出に残ったようです。

吉田澄子さん（パルシステム群馬）



当日の感想文から

私 が、今日一番楽しかったのは、こんにゃくいもをほったことです。私の顔と同じくらいのいもをほれてうれしかったです。テレビ局の人たちがそれをカメラでとったとき、少しはおかしくなりました。



こんにゃくを作るとき、こんにゃくいもをあつたのも、たのしかったです。かきませるとき、目がいたくありませんでした。

そばを作るとき、まじを切るとき、切ってみたら、あひくあひくしくて、太くなってしまいました。でも、それができあがって食べたとき、とてもおいしかったです。自分が作ると、とてもおいしいと思いました。

また、こういうのがあったら参加したいです。



た のしかったです。そんなにこんにゃくが大きいとは思っていませんでした。そばがおいしかったです。こんにゃくいもをほったのがたのしかったです。

楽 しい一日を過ごさせていただきありがとうございました。

生産者の方には、一番いそがしい収穫の時期に説明をしていただき感謝しております。

こんにゃく作り、そば打ち体験はスタッフの皆さまの優しさが良かったです。小さな子どもたちが一生懸命そば打ちをする姿はとてもほほえましく、作ったそばはとてもおいしかったです。

企画をしていただいた中央会の皆様ありがとうございました。



組合員学習交流会

(県連女性協・県連創立50周年事業実行委員会共催)

「地球温暖化の危機とは? どうしたら解決できるのか」

講師 **山本良一**氏 (東京大学生産技術研究所教授)

「1秒の世界」「気候変動+2℃」「温暖化地獄/脱出のシナリオ」
「エコイノベーション」など多数執筆 監修



山本良一先生

4月4日(土) 10時30分~12時30分
群馬県公社総合ビル・ホール

参加申込みが必要です
(参加費: 無料)
定員200名

お申込み お問い合わせ **各生協の女性協窓口担当** または
群馬県生活協同組合連合会 ☎電話 027-234-2376
ホームページ <http://gunma.kenren-coop.jp/>

消費者まつり

2009年

3月1日(日) 10時~15時

県庁県民ホール・2Fビシターセンター

暮らしに役立つ情報がいっぱい。食育や健康について消費者の皆さんとご一緒に考えます。
体験コーナー、クイズ、試食・販売コーナー、紙芝居、寸劇、パネル展示、講演会など盛りだくさんの企画をご家族みなさんでお楽しみいただけます。



お米を使った おいしいレシピ



晴(い)ごはんでごはんピザの巻

by Sumiko Yoshida

第2回

材 料

ごはん お茶わん2杯程度
ピザ用ソース又はトマトケチャップ
ピザ用チーズ
トッピング用具材
タマネギ
ピーマン
ベーコン又はウィンナー
など、好きなものをのせる
サラダ油又はオリーブオイル 少々



お米の芳ばしさがとてもおいしい
パリパリ感も楽しめるピザです

作り方

(私は26cmのフライパンで作ります)

① フライパンにうすくサラダ油をひいてごはんを押しつけるように広げる。
(火力は弱火か中火程度で)

② 広がったごはんの上にソース、具、チーズをお好みでトッピング。

※ このとき、火は消しておいたほうが良いかも

③ フライパンにふたをしてチーズがとけるまで弱火で焼く。

ワンポイント アドバイス

※ ごはんはレンジなどで温めておいたほうが扱いやすいです。
※ 焼いているうちにごはんがかたくなってしまうので焼きすぎないように注意。