

第60号
2008年10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://kenren.jccu.coop/gunma/>
Eメール: gunmakenren@coopnet.or.jp

女性協視察研修会を開催しました ユニセフハウスとしながわ水族館を見学

9月13日(土)

県内生協の組合員交流をはかると共に、今回は、私達が寄付している募金がどのようなルートで、どのように使われているのかを学んでしようと開催されました。大人の女性36名男性4名、子ども6名で行ってきました。3連休の初日だったので行きの都内の高速で混んでしまい、予定より30分ほど遅れてユニセフハウスに到着しましたが、ボランティアの方々の丁寧な説明に導かれ、とても充実した見学ができました。



その後のしながわ水族館ではトンネル水槽で魚のお腹を楽しみ、アシカショーやクラゲなどに心癒されるひと時でした。

小幡美智（運営委員：ぐんまよつ葉生協）

参加者から感想が寄せられました

私は、9月の13日に、ユニセフハウスとしながわ水族館に行きました。

ユニセフハウスは、前から母に誘われていたけれど、前に行ったひめゆりの資料館のようなイメージがあって、なかなか行けませんでした。けれど、今回は、ユニセフハウスと「品川水族館」ということで、参加してみました。



でも実際、ユニセフハウスに行ってみると、自分が思っていたよりも、そんな感じはなくて、明るい雰囲気だったので、良かったです。

私は、ユニセフとか、ユニセフハウスは知っていたけど、何となく、「募金活動をして、そのお金で、物資を購入して必要としている国に送る」というようなイメージで、ものすごく曖昧でした。

でも実際は、私が思っていたよりも、ユニセフがやっていることは沢山ありました。

ユニセフハウスには、戦争で少年兵が使っている銃などが置いてあって、とても重かったのでびっくりしました。あと、水瓶も、かなり重かったので、頭に掛けて、女の子が長い距離を往復で歩けるのは凄いなと思いました。

水族館は、久しぶりに行ったので、魚やイルカ、ペンギンを見られて楽しかったです。

また、こういう機会があったら、参加出来たら良いと思います。



本多康恵さん（中1：コープぐんま）

女性協視察研修会に初めて参加するので少し不安でしたが、見学場所に興味を持ち、6年生の娘と参加させて頂きました。

ユニセフハウスの見学では、貧しい国の子ども達が離れた場所から15kgの重い水を毎日、生活の為に何回も運んでいます。しかし、その水は衛生的ではないので、ユニセフでは井戸を掘ることを教えます。それでも、病気にかかったり栄養不足で3秒に1人が5歳になるまでに亡くなってしまうと聞いて驚きました。



また、種をまいて野菜を作る事や、自分で自立出来るように指導しているそうです。

日本の子ども達、私も、好き嫌いを言って食べ物を残して捨てます。これからは食べ物を粗末にしない様に心掛けます。

その後、しながわ水族館を見学しました。娘は水族館が初めてなのでとても喜んで、特にアシカショーを見ている時は目を輝かせていました。トンネル水槽では魚のお腹が見えてとても可愛かったです。

親子共々楽しい一日を過ごす事が出来ました。ありがとうございました。来年も親子で楽しむためになる研修会をお願いします。

久保田明美さん（ぐんまよつ葉生協）

中央地連男女共同参画懇談会に参加しました

7月9日(水)

はじめに（株）富士通総研主任研究員渥美由喜（なおき）さん（写真）の講演がありました。

多くの生協で男女共同参画推進の取組みが進められるなか、全体的にはまだ途上にあります。今回はコープネット事業連合の取組みを調査分析され、その結果について報告されました。渥美さん自身の前の職場での具体的な体験や、ご自身も育児休暇を取られたというお話しなどもあり身近でとてもわかりやすいお話しでした。



コープネット事業連合では共同参画推進のために「With タスク」という組織をつくり、プロジェクトチームを結成して進めていて、プロジェクトの全体会にも必ずトップの参加があるなどコープネットの取組みに対して良い評価をされていました。

制度はあっても利用されないのでは意味がない。ワークバランスを良く知り、トップや従業員の意識の改革が重要なんだと感じました。

続く分科会では、草加市にあるNPO法人「さくらんぼ」の理事長から、女性のエンパワーメントを促す実践、キャリア形成支援の視点からの取組みなどのお話しがありました。「さくらんぼ」は草加市との協働などで7事業を行っています。人材育成には、利用者であった人をスタッフに育てたり、塩分の少ない、子供に安心な草加せんべいの開発もされています。これから望むことは生協とNPO法人の連携が大切ということです。

吉田寿美子（運営委員：コープぐんま）

運営委員学習会を開催しました

8月20日(水)

研修 交流 情報 研究——学びの拠点、国立女性教育会館へ行く

今年の運営委員学習会は1977年に男女共同参画社会実現のための学びあいの拠点として設置され30周年を経た国立女性教育会館の視察に行ってきました。埼玉の嵐山に位置し、2kmの

ウォーキングコースを有する広大な施設は、充実し、多くのボランティアに支えられ、たくさんの利用者で賑わっていました。



アジアの拠点を目指した会館は、多くの本や資料を整えた図書室（女性教育情報センター：写真上）が開放され、宿泊研修施設を始めプールや音楽室、美術・工芸室なども男女誰でも利用出来る施設でした。今年6月には明治以降女性や女性団体、女性教育に関する全国の史・資料を収集・展示・閲覧するアーカイブセンター（写真下）もオープンし、ガリ版印刷で学ぶ事の大切さを綴った資料を観ながら、多くの女性の頑張りが今日まで続いているのだと感激しました。



平成13年と19年には行政改革の波の中、単独の行政法人としての存続が危ぶまれましたが、全国からの存続を望む声があがり危機を乗り越えた所だという事です。共同参画社会の実現は21世紀日本の最重要課題と言いながら実現の実感が無いのは、このような施設をさらに発展させようという意志の無い所にあると考え、同時にこの施設で学んだ多くの人や団体・地域のリーダーが存続を支えた事を知り、あらためて学ぶ事の大切さを考えた一日でした。

林かの子（女性協会長：コープぐんま）

フートピア21

9月29日(月)

第86回国際協同組合デー記念交流集会に参加

第86回国際協同組合デー記念交流集会が9月29日（月）、秋の訪れ間近の片品で開催されました。JA片品の「尾瀬わくわく体験郷（たいけんむら）」は木の香りの漂う素敵なおところでした。

群馬県生協連、JA群馬、群馬県森林組合から24名が参加し、自然に親しみながら交流を行いました。

2グループに分かれまず行ったのは、群馬県産農産物を使ったうどんとピザ作りです。フライパンで手軽に作る焼きたてのピザ（写真右）をほう



ぱりながら、固めのうどん生地を足踏みでしっかりこね、手回しの機械で伸ばし切り、茹でた出来たての手打ちうどんを皆でおいしくいただきました。

午後は“マイ箸”づくり。切り出しナイフで竹を削り、ハンカチで作るマイ箸袋を縫い、工作や裁縫は小学生以来と云う方も夢中になって作りました。

最後の収穫体験は、畑の作業場で生産者のお話を聞き、ハウスに入って真っ赤なトマトを収穫しました。トウモロコシ畑には残念ながら雨のため入れなかったのですが、農家の方がもいできてくれたのをおみやげにいただきました。

楽しくおいしい、盛りだくさんの体験と交流をさせていただきました。森林組合から“赤城木の家”でのつる細工の、JAからは収穫感謝祭のお誘いもあり、交流を深めることが出来ました。



岸みちよ（女性協副会長：はるな生協）

コープぐんまの取り組みを紹介します

コープ藤岡店で「子ども参観日」を実施



親が働く職場への理解を深めてもらおうと、8月18日(月)コープ藤岡店で「こども参観日」を実施し、従業員のお子さん3名が参加しました。

コープぐんまは、従業員の仕事と子育ての両立支援を図っており、厚生労働省が進める「次世代育成支援対策推進法」に基づく事業主に昨年4月に認定されています(右上が認定マーク「くるみん」)。「こども参観日」は支援の一環で、職場見学を通して親子交流を図ってもらう目的で今回初めて実施しました。



子供たちは、お母さんから作業の内容を教わりながら、開店前の品出しをはじめ、商品の整理・補充、ポップ作りなどを体験しました。

参加者からは「お母さんが大変な仕事をしているのが分かった」「参加してよかった」などの意見が寄せられました。

情報提供：コープぐんま総合企画室

お米を使った おいしいレシピ



りんごのおかしの巻

by Etsuko Ishida

第1回



今回から新しいシリーズの登場です。お米をもっともっと食べましょう!!ということで『お米を使ったおいしいレシピ』を紹介していきます。

「風」編集部では皆さんからもっとおきのレシピをお待ちしています。



中にりんごがいっぱい詰まっています
全体がしっとりおいしいんです



材 料

りんご 2~3個
(あれば紅玉)
米の粉(上新粉) 200g
卵 2個
砂糖 100g
サラダ油 50cc
ベーキングパウダー 小さじ 1
シナモン 少々

作り方

- ① りんごは皮をむかないで厚めのいちよう切り
- ② 粉にベーキングパウダーをまぜておく
- ③ 砂糖・卵・サラダ油を泡立て器でトロツとするまでまぜる
- ④ ③に②を入れよくまぜる
- ⑤ ④に①を入れまぜる...シナモンはお好みで
- ⑥ オーブン180℃で40分くらい焼く

ふっくらもちり感と

皮のサクとした感触がとてもおいしい



ワンポイント アドバイス

- ※ 米の粉は自宅のお米をミルで何回かに分けて挽いてもいいですね
- ※ 酸味の少ないりんごの時はレモン汁を入れてもよいですね。