

第62号
2009年3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

中央地連第3回男女共同参画懇談会に参加

大きな元気がもたらえた交流でした

2月5日(木)

2月5日(木)、中央地連男女共同参画懇談会が開催され県連女性協から2名が参加して、2009年度の取り組みに向け先進事例や他生協の取り組みを学びました。

多くの女性が働く(株)ベネッセからは両立支援策や女性活用の実績などを、千葉県にある大里総合管理(株)からは企業の地域社会で果たす役割と題し具体的な取り組みを聞かせていただきました。他生協からはファミリー参加企画や地域活動・次世代育成支援の取り組み報告を受けました。共同(平等)参画を学び・考え・取り組んだことを明るくイキイキ報告する皆さんから大きな元気をいただきました。

グループ討論では2008年のまとめと2009年の課題を参加者が出し合い、活動の交流をすることができました。

不安の大きくなる社会で、働く意欲を持てる職場を作る意志を持つこと・地域でしっかり目を向けた組合員活動を組み立てることなど2009年度の女性協活動を考える上で大きな力となる一日でした。

林かの子(女性協会長:コープぐんま)



講演: 鬼沢裕子さん(株)ベネッセコーポレーション

ベネッセコーポレーションは「進研ゼミ」などで知られる教育事業とともに、出産・育事業や、家庭・生活事業、さらにはシニア事業と幅広く事業を展開している。ベネッセコーポレーションはこれまでもファミリーフレンドリー企業表彰労働大臣優良賞を受賞されるなど、ワーク・ライフ・バランスの面でも先進的な取り組みをされているが、2008年度「均等・両立推進企業表彰厚生労働大臣最優良賞を受賞された。

講演: 野老とこ真理子さん(株)大里総合管理

大里総合管理は千葉県大網白里町で不動産業を経営(社員数35名)。地域の環境活動、文化活動などに参加。社屋をパブリックな空間として開放し学童保育を開催するなど、地域との結びつきを意識した取り組みを展開している。「子どもと家族を応援する日本」内閣府特命担当大臣表彰、「千葉県男女共同参画推進事業所」奨励賞表彰など多数受賞されている。



2008年度消費者まつりを開催

3月1日(日)

～女性協は「あなたらしく私らしく」をテーマに交流～

3月1日(日)、2008年度消費者まつりが群馬県庁で開催されました。会場の県民ホールとビジターセンターには10時の開会と同時に組合員など大勢の参加者がおとずれました。午後からはビジターセンターで群馬県「食育フォーラム」が開催され、一日中家族連れなどでにぎわい、盛りだくさんの催しを楽しんでいました。今年は各生協・団体の取り組みの広がりや恵まれた天候にも支えられ、例年を大幅に上回る2500名が来場しました。

消費者まつりに取り組んで(感想)

**生協どうしの横の連帯の大切さを感じた。
他生協の職員と話ができたのも貴重な体験でした。**

木村香織(生活クラブ高崎支部・支部委員)

販 売あり展示あり実演ありクイズもあり、フラダンスも寸劇もあり・・・最後はギターで歌も聞こえたような?大変楽しく、賑やかな一日を過ごしました。昼頃にやって来た人が「県庁の駐車場が渋滞していて入れない。あれみんなこの客なのか!」と-----そうだったのでしょくか?きっとそうでしょう!!

県下に生協がこんなにたくさんあるとは、組合員である私たちも普段あまり意識していません。それぞれの生協の紹介を展示したコーナーは、もっと目立つ場所にあっても良かったかもしれません。一般のお客さんにも、コープぐんまばかりが生協じゃないよと理解していただけたでしょうか。

「たべる・たいせつ、くらし・安心」がメインテーマでした。様々な食品汚染が表面化する中、これからは生協同志の横の連帯も大切だなあと思いました。他生協の職員の方とお話できたことも、貴重な体験でした。スタッフの皆さん、大変お疲れ様でした。



医療生協は健康チェックコーナーと健康体操を担当・・・大変喜ばれました。

林 誠行(利根保健生協:職員)

4 つの医療生協では、例年通り分担して健康チェックを行い、大変好評でした。

はるな生協が実施した血圧測定と、北毛保健生協の体組成チェックには、それぞれ120人以上の人が参加し、職員の詳しい説明が大変喜ばれました。

群馬中央医療生協は、内科医師が60人の方から医療相談を受けたり、歯科相談や歯周病チェックにもおおぜいの参加がありました。イベント会場で行った健康体操(脳刺激体操と転倒予防体操)も中央医療生協が担当しました。

利根保健生協の骨密度チェックには有料(500円)でしたが57人の方が参加されました。

次回に向けて、「こうした機会に、医療生協をもっとアピールしていきたい」「医療生協の組合員相互で、交流できる場づくりに」等の声が寄せられています。



女性協コーナーで来場者にアンケート

女性協コーナーを訪れた方に、「あなたらしく・私らしく生きる」ことを考えるきっかけにと、

アンケートをお願いし、117人（女性87人、男性30人）の方にご協力をいただきました。回答者は40代までの方が55人と、若い方の参加が目立ちました。家庭で家事・育児などを分担しているかについて「ある」と答えた男性は全体で20人（67%）、60代では75%でしたが、まだまだ女性だけに任されている状況がうかがえました。退職後や子育て終了後の夢について尋ねると7割以上が「ある」と答えた半面、2割近くの方が「夢など持てない」（6%）、「考えたこともない」（13%）と答え、考えさせられる結果でした。

食農教育シンポジウムが開催

2月15日(日)

～親子で学ぶぐんまの食～ 浜内千波さんが講演

2月15日、JA群馬中央会とフードピア21、上毛新聞社の共催で食農教育シンポジウム「ニッポンの食料は日本の大地から～親子で学ぶぐんまの食～」が前橋テルサで開催され参加しました。沢山の応募者の中から選ばれた200人の親子連れが参加し、楽しく学んでいました。

講演会では料理研究家浜内千波さんが「野菜の力」をアピールしました。

野菜は簡単に美味しく経済的に調理でき、そのうえ野菜は、“だし”も“旨み”も“甘味”も持ち合わせていると話し、野菜のもつ栄養成分やバランス、調理のコツなどを参加者へのクイズも交えて講演しました。



浜内千波さん

さらに、となりの人と手をつながせ“このあたたかい手でお母さんがおいしい料理を作っています。感謝をして、お母さんのお手伝いをしましょう。”と子どもたちにも解りやすく楽しくお話しして下さいました。

浜内さんは講演を進めながら、群馬県内産の食材を使って簡単にできておいしい「サラダ寿司」の実演を行いました。（人参をすりおろしたピンクの酢飯に、鶏もも肉を皮がパリパリになるまで両面からフライパンに押し付けて焼き、角切りにしてまぜ、緑のブロッコリーは栄養とおいしさを逃

がさないように蓋付きのフライパンで蒸したものを、そして角切りのチーズを飾って出来上がり）

休憩時には、お皿にたっぷり盛られた「サラダ寿司」が参加者分用意され、彩りの良い「サラダ寿司」をおいしく試食しました。

第二部の「食農教育の親子勉強会」では、浜内千波さんとJA中央会の斎藤尚登さんが、「食をめぐる事故が後を絶たず、私たちは食とどう向き合ったらよいか」などの参加者の質問に丁寧に答えたり、あらかじめ参加者が提出してあった〇×クイズの答え合わせなどを行いました。



試食会の様子



第二部の様子

最後にクイズの回答者に県産農畜産物や浜内千波さんのキッチングッズなどが当たる「抽選会」が行われ、自分の番号が読み上げられるたびに歓声上がり、当選者はたくさんプレゼントに大喜びしていました。

帰りには全員にゴロピカリの参加賞もありました。どうもありがとうございました。

岸みちよ（女性協副会長：はるな生協）



大根を手に主催者挨拶をする
JA中群馬中央会松本近史専務理事

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)

お知らせ

「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** 先生 (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/>

お米を使った **おいしいレシピ**



残りごはんを使った **だんご** の巻



第3回

by *Sadako Sakurai*

材 料

ごはん 300g
白玉粉 90g
水 大さじ5~6

<たれ: 3種>

〔 きな粉 大さじ1
さとう 大さじ1

〔 すりゴマ(黒) 大さじ2
さとう 大さじ1

〔 抹茶 大さじ1/2
さとう 大さじ1

<甘辛たれ>

〔 しょうゆ 大さじ2
さとう 大さじ4
水 大さじ3
水どき片栗粉

作り方

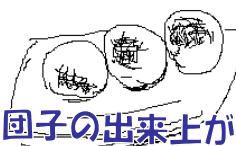
- ① 白玉粉に分量の水を少しずつ加え、耳たぶくらいの柔らかさにこねる。
- ② ご飯はスプーンの背などでつぶし、①を加え、つぶすようにしてよく混ぜる。
- ③ ②を2cmくらいのボール状に丸め、たっぷりの熱湯で浮き上がってくるまでゆで(7~8分)、ふきんやペーパータオルに取り、水気をよく切る。

きな粉、ごま、抹茶のたれをまぶす。

甘辛だんご <甘辛たれ>

分量のしょうゆ、さとう、水をなべに入れ水どき片栗粉でとろみをつける。

だんごを良く熱したアミにのせ焼き(オーブントースターでも良い)たれをからませる。



残りごはんからおいしいお団子の出来上がり