

第65号  
2009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://gunma.kenren-coop.jp/>  
Eメール: [mail@gunma.kenren-coop.jp](mailto:mail@gunma.kenren-coop.jp)

7月8日(水)

## 中央地連「第1回男女共同参画懇談会」に参加しました



講演とパネルディスカッションを聞きました



日生協中央地連の「2009年度第1回男女共同参画懇談会」が7月8日(水)、渋谷のコーププラザで25の生協・都県連から84名が参加して開催されました。2009～2010年度は、日本生協連が「男女共同参画促進第三次行動課題」(2006～2010年度)で掲げた課題に取り組む最後の2年間に当たるため、ワーク・ライフ・バランスをテーマに講演とパネル

ディスカッションをとおして取り組みの推進に向けた課題について学び交流しました。コープぐんまから参加した野村由利子さんに感想を書いていただきました。

### 男女共同参画懇談会に参加して

「生協で進めよう ワークライフバランス!～男女とも生き生きと力を発揮して働き続けるために～」をテーマとした講演会と各生協から具体的取り組み、制度を利用した方の生の声を聞いてきました。

“男女共同”と聞くと女性の自立、女性の立場・・・と、女・女というイメージでいた私ですが、男の役割、女の役割それぞれ大切な使命があると思っているので、この会に参加していいのか考えていました。しかしこの懇談会では、ひとりの人間としての充実した人生を送れるための、社会との関係などのお話で、とても勉強になる一日でした。

女性を重要な戦力と考え、子どもを産み育てられる社会・生活の安定がある社会・個々人の能力を十分に発揮できる社会、そして制度ばかりでなく管理者が理解し、自然な形でその制度を利用できる人々の考え方が必要でしょう。

また、皆んなで協力することや、自分に課せられた責任や義務をきちんとやり抜く頑張りも必要ですね。

組織の大きい生協に対して、優位性を生かし社会にアピールしていくこと、すべての人々が豊かな生活文化、精神的にも充実できる生活を共同で作られられることを期待され終了しました。

“ライフワークバランス”という点を大切に、やはりバランスが片寄るとどちらに片寄っても病気になると思います。元気であるためには心身共に強く前向きでいたいと思いました。コープぐんまより参加させていただき、ありがとうございました。

野村由利子 (コープぐんま)



懇談会の様子

# 運営委員会学習会を開催

8月12日(水)

## “男女共同参画” あなたの生協の取り組みは？

県連女性協会長 林 かの子

今年2月、群馬の生協における共同参画の取り組み状況を知ることが目的にアンケートをお願いし、その回答から、取り組みが上手く伝わらず不足も見られる結果となりました（※）。そこで今回の学習会は、くらしの変化と生協の取り組みをふり返り、課題を考える事としました。

学習会では、運営員さんにくつつかの質問に答えていただき、その内容について説明をお願いしました。——共同参画とは？・あなたの生協の取り組みは？・県の取り組みを知っていますか？・参加の経験は？・地域の変化や不安をどうぞ・自分の生協の課題は何でしょう？——参加した運営員さんは「う～ん」と唸りながらの回答となりました。その内容から、○職場の取り組みはあるが、説明は難しい、○組合員活動は書けない、○地域の変化については少子高齢化・収入の減少・異世代の交流がない・老人ばかりで支えあいが難しくなる・一人暮らしの増加など多くの発言がありました。

——では、あなたの生協の果たすべき役割は？——ふり返りの中であらためて自分の生協の取り組みとは何かと考えた・日常の中に共同参画の視点が無い事に気づいた・私が取り組んでいる組合員活動が共同参画の一つと気づいた・実例を具体的に紹介しないと分からないのでは？・女性の活動参加が多い生協は世の中で実践の中心になれるのではないかと変化は生協から！！・家庭の変化も大切に・責任を持って参画を、などの感想が出され、多くの気づきがある学習会となりました。また、あらためて生協全体での取り組み不足を感じました。これからの運営委員会で課題を共有し、生協での取り組みが進むよう具体的事例紹介などを含む学習・交流を進めます。

（※アンケートの回答の中には、それぞれの生協のすばらしい取り組み報告も勿論ありました）

### 男女共同参画によせて

運営員：藤原 京子（利根保健生協）

新しく運営委員になりました利根保健生協の藤原京子です。前任の高橋ミネさん同様よろしくお願い致します。

男女共同参画が言われて久しいですが、いまだ女性がリーダーシップをとることへの困難や偏見が見受けられます。『雌鶏が時を告げる』といいますが、自分自身でも夫を差しおいてといった後ろめたさや、世間の目が気になりますので本当の自由は得られていないのではないかと感じています。

皇室の君主論は今もってタブーであり、アジアやアフリカ、インド、イスラム圏では、宗教や風習、教育の機会のなさに女性の幸せや、生命さえも失われています。アメリカの人種問題、欧州の民族間の軋轢、カースト制度等も広義の不平等であり解決は至難です。

老子に『法令ますます彰かにして、盗賊多くあり』とありますが、規制のない世の中こそ理想であって、いまだ道半ばの思いがいたします。牛歩の歩みではありますが、時代につながればと思います。



# 2009年度女性協視察研修会を開催しました

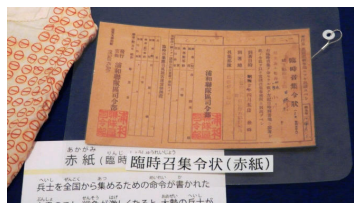
～平和の尊さを実感しようと埼玉県平和資料館と丸木美術館を見学～

9月26日(土)

県連女性協議会では9月26日(土)、原爆の図「丸木美術館」(埼玉県東松山市)と埼玉県平和資料館(同)を見学する「女性協視察研修会」を開催しました。

戦後64年が経過し、人々の記憶から戦争の惨禍が忘れ去られようとしているなか、戦争の悲惨さと平和の尊さを実感しながら、平和のために、私たち一人ひとりがどう生きて良いのか考える機会にしようと企画しました。参加者は8生協・

県連から41名(うち小学生3名、大学生1名、男性5名)でした。



参加した塚原若菜さん(生活クラブ生協)と宮澤孝子さん(北毛保健生協)に感想文を書いていただきました。



丸木美術館の前で

参加した塚原若菜さん(生活クラブ生協)と宮澤孝子さん(北毛保健生協)に感想

## 女性協視察研修会に参加して

塚原 若菜さん(生活クラブ生協)

今回初めて参加いたしました。平和について身近に考える機会をいただけたことに感謝しております。主人も一緒に参加させていただき、あの空間を共有できたことも大変良かったです。



焼却処分をのがれた、数少ない日米親善の証「青い目の人形」たち

丸木美術館で丸木夫妻による「原爆の図」を観た時の想いは、言葉になりません。平和資料館で見た出征兵士の直筆の手紙は、幸せな家族が引き裂かれた悲しみに満ち満ちていました。誰のために何のために行われた戦争だったのか…。今後も絶対に戦争はしてはならないし、多くの命が犠牲になり今の幸せがあることを決して忘れてはならないと思いました。

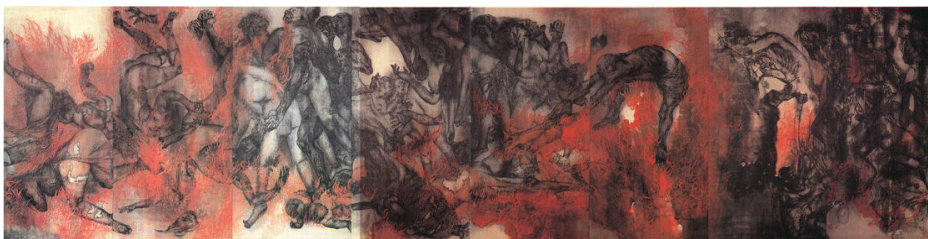
群馬には同様の施設がないことが残念ですが、ぜひより多くの方にご自身の目で観て感じていただきたいと感じました。素晴らしい企画をありがとうございました。

## 女性協視察研修会に参加して

宮澤 孝子さん(北毛保健生協)

女性協視察研修会に参加させて頂きました。「原爆の図 丸木美術館」「埼玉県平和資料館」…充実した一日でした。丸木美術館は、一度は行きたいと思っていたところでした。

26万人の死の現場はどんなに描かれようと美しくさえありました。当事者は語りません。辛い過酷な体験は、決して理解してもらえないと思うからです。だからこそ、故なく逝った人達の声なき



声を聴き、生きることへの感謝をしなければならぬのです。平和って素晴らしいんです。ありがとうございました。

## 「医療生協中毛地区9条の会」が毎月9日に宣伝行動

### 群馬中央医療生協

群馬中央医療生協の「医療生協中毛地区9条の会」では、毎月9日に街頭で平和リレートークを行っています（写真）。最近では通行人からの激励の声や手ふりが増えてきました。総選挙後、新政権が発足し、新しい政治を実現する一歩が踏みだされました。これを、憲法9条を守り、真の非核・平和の日本を実現する流れに発展させるために、群馬中央医療生協では「9条の会」の宣伝行動を頑張っています。

（情報提供：群馬中央医療生協）



## おいしいレシピ

### 母伝授のおやつおしんこの巻

第6回

by Yasuyo Masuo

夫の母がよく作ってくれたおやつです。

食事の代わりにもなります。

子どものお弁当に持たせたこともあります。



#### 材 料（7個分）

残りごはん	茶わん 1杯
小麦粉	大さじ 5~6杯
水	大さじ 1杯

#### みそだれ

みそ	大さじ 2杯
粗精糖	大さじ 3杯
青じそ	5~6枚

#### 作り方

- ① ボールで、残りごはん小麦粉をまぶし、ぬれ布きんをかけ、ちょっと置く（炊きたてごはんならすぐでよい）
- ② 水を加え良く練る。モチモチとしたら手に水をつけながら小判の形をつくる（7コくらい）
- ③ なべに湯をわかし、沸騰した中に一度に入れる。浮き上がってきたらひき上げ、冷水にとってからザルで水を切り、みそだれをのせて食べる。



#### みそだれ

なべにみそ、さとう（粗精糖）、きざんだ青じそを入れ弱火にかける。かきまわしながら、プクプク、トロツとしたらでき上がり。

ニョッキのようにトマトソースで食べてもよいですよ。お好みでいろいろに！

さめた時などは、フライパンにゴマ油をひき、焼いてしょうゆをまわしかけて、海苔をまいても美味しい！