

シリーズ12

男女共同参画社会実現に向けて クオータ制を目指して

都留市女性プラン推進委員会

国際連合が一九七五年を「国際婦人年」とし、主導的に「平等・開発・平和」をテーマとする地球規模の「アクション・プログラム」とそれに基づく「アクション」の展開を続けて二十五年余り。これにあわせて、国も「男女共同参画二〇〇〇年プラン」を策定。昨年十一月には男女共同参画審議会より「男女共同参画基本法についての答申」が出されました。

平成八年三月に都留市女性プランが誕生し、市民の皆さんにもダイジェスト版などでご承知いただいているとおり、プランには五つの基本目標が上げられています。その中のひとつである『女と男がともに力を出し合う社会づくり（女性の社会参画）』が、今最も多くの声になって聞こえています。環境・福祉・健康・まちづくりなど、直接市民生活にかかわる様々な問題について、市民の半数以上を占め、また実生活の中でより身近な体験をおとした意見や考えをもっている女性が、堂々と活躍できる場として政策方針形成への参画を望みます。

都留市の現状は、女性の行政委員が二・三％、審議会委員などは二〇％弱、市議会議員は〇％となかなか厳しいものです。

男女が互いの能力や個性を十分に発揮し、積極的に意見を出し合うことが大切なことであるとともに、女性自身が自立心や責任感を養い、力をつけることも重要なことです。二十一世紀を迎えるにあたり、これからの時代こそ女性の感性や能力が期待されるのではないのでしょうか。女性があらゆる分野に参画し、活力あるまちづくりの一助となるよう女性の人材育成を支援し、近い将来女性も代表となれるような環境づくり、機会の提供などを進めながらクオータ制の実現を目指していきたいと思えます。

※クオータ制・・・選挙の立候補者や審議会の人数などで、男性・女性のどちらにも偏らないように比率を定める方法のこと。

厳しい寒さも過ぎ、やっと春めいてきました。

今年度は一年間カルシウムたっぷりの骨太メニューを広報や推進員が行う伝達講習会で紹介してきました。こんなに食べ物があふれているにもかかわらず、日本人にはカルシウムがまだまだ不足しています。カルシウムは骨を強くするだけでなく筋肉の収縮や、神経の伝達、免疫力を高める、血液を固めるなどの働きをしています。カルシウムの重要性をもう一度認識しバランスの良い食生活を心がけましょう。

《材料4人分》

ひじき（乾燥） 20グラム、 きゅうり 80グラム、
セロリ 40グラム、 赤ピーマン 60グラム、
ちりめんじゃこ 20グラム、 サラダ油 大さじ1と1/4、
A（酢 大さじ2、 白ワイン 大さじ2、 醤油 大さじ1と1/3）

《作り方》

- 1 ひじきは戻して水気を切り熱湯でゆでてザルにあげる。
- 2 きゅうりとセロリは、千切りにする。
- 3 赤ピーマンは千切りにしてさっとゆでる。
- 4 サラダ油を熱してちりめんじゃこを炒めカリカリになったらAを加えてひと煮立ちさせ、1～3を合わせたところに入れてまぜあわせる。

食生活改善推進員会 谷村支部

ワンポイントクッキング One Point Cooking 食生活ひとちメモ 20

ひじきのサラダじゃこドレッシング

エネルギー 60キロカロリー
たんぱく質 4.5グラム
カルシウム 189ミリグラム

