

シリーズ18 ～男女共同参画社会実現に向けて～

男女は対等のパートナー

都留市女性プラン推進委員会

「男女が対等のパートナー」であるという認識は、それの受けた教育や社会環境によって、かなり違っています。

ただし自身が女性プラン推進委員会に参加して一年が過ぎ、男女共同参画社会の実現という課題を考えると、背景としてわが家の三世代(三夫婦)の同居は、よい意味で勉強になります。

三世代の夫婦は、生きて来た時代も社会環境も大きく異なります。この結果として男性の女性に対する考え方、女性の男性に対する考え方はかなり違います。

「男女が対等のパートナー」について二十代夫婦は「ほぼ当然」、五十代は「そうあるべきかな」、七十代は「そうかな?」となります。現在は行政の方針、法律の施行など社会的環境は整備されつつあり、それに対応して行く力は当然若い人の方が優れていると思いますが、そんな中で三世代で話し合いがあるところそれぞれの経験や歴史感が生き、若い世代の考え方を抵抗なく受け入れ、現社会への対応に遅れることなくついでにいくことができません。

そんな経験から、教育の重要さは不可欠なことと想われます。幼児や小学生の時期から「男女が対等のパートナー」の教育が実践されれば十年後、二十年後には成熟した「男女共同参画社会」が生まれて来ると思います。また、その期間が少しでも短くなるよう女性プラン推進委員として委員全員で協力しながら目標に向け努力していきます。

市民の皆さんのご理解、ご協力をお願いします。

ワンポイントクッキング One Point Cooking 食生活ひとちメモ 26

エネルギー 472キロカロリー
たんぱく質 24.7グラム
脂肪 20.5グラム
カルシウム 26ミリグラム
塩分 2.7グラム

秋を迎え、“しいたけ”のおいしい季節になりました。身近な材料で、ボリュームのあるしいたけシュウマイを作ってみませんか。シュウマイの皮を刻んで上にのせると見た目もきれいで食欲をそそります。

《材料 4人分》

しいたけ 12個、豚ひき肉 400グラム、
タマネギ(小) 1個、片栗粉 大サジ2、
酒 大サジ2、水 大サジ4、塩 小サジ
1/2、コショウ 少々、シュウマイの皮
2袋、レタス 4枚、酢・しょう油・ねり
辛子 各適宜



しいたけシュウマイ

《作り方》

1. しいたけは、軸をとり、石づきを切ってみじん切りにする。
2. タマネギは、みじん切りにし、水でぬらしたふきんに包み、水をはったボールの中で、もんでから堅く水気をしぼる。
3. ボールにタマネギを入れ、片栗粉大サジ1をまぶし、種の残りの材料を加えて手でよく混ぜ6等分する。
4. シュウマイの皮は、半分に切り、端から幅3～5ミリの細切りにしてほぐす。
5. しいたけを笠の内側を上にして並べ、片栗粉を茶こして軽くふる。
6. 種をそれぞれボール状に並べ、笠の内側に押し付けるようにして詰める。
7. 種の上にシュウマイの皮をたっぷりのせる。
8. 蒸気の上上がった蒸し器にレタスを敷き、シュウマイを並べて12～15分むす。
9. 酢・しょう油・ねり辛子を各適宜そえる。

都留市食生活改善推進委員会 盛里支部