

男女共同参画社会基本法施行後の 女性を取り巻く就業環境について

都留市女性プラン推進委員会

平成十一年六月二十三日に施行された、男女共同参画社会基本法をはじめとした一連の法改正により、働く女性を取り巻く就業環境がどのように変わったのか、最近の調査をもとに検証してみたいと思います。

総務庁の「労働力特別調査」九八年版によると、この十年間に増加した女性雇用者四七三万人のうち、正規の雇用者は三割程度でしかなく、残る七割はパート・アルバイト・嘱託などの雇用形態でした。全体でも女性雇用者二、〇一六万人の約四割の八六一万人が非正規雇用者となっており、依然、女性が厳しい就業環境におかれていることを示しています。

昨今の厳しい経済情勢の中で、ある意味では仕方のない部分もあると思われませんが、男女共同参画社会基本法の趣旨に基づき、さらなる企業努力や行政の取り組みが求められていることは疑う余地のないことと考えられます。

企業において、法改正に合わせ各種の取り組み(セーフハラ対策・昇進格差の是正など)が実施されていますが、企業規模により温度差があるのも現実の姿であり、また、明らかな男女の差別は消えつつありますが、本当の意味での平等はこれからというところがあると思われたい。

一方、女性自身の意識のギャップも依然存在し、大きな障害となっています。女性の深夜業解禁を受けての調査において、大多数の女性の答えは「ノーであったことなど、女性の意識とのギャップに悩む企業現場も目立っています。

いずれにしても、法律が施行されて数カ月しか経過しておらず、今後の取り組みで状況は大きく変わっていくと見えます。

男性・女性・企業・行政が共通の認識の中で、真の意味での「男女共同参画社会」の実現を目指していかなくてはなりません。

都留市女性プラン推進委員会では、男女共同参画社会の実現に向けての数々の取り組みを実施しています。市民の皆さんのご意見・ご要望をお寄せください。

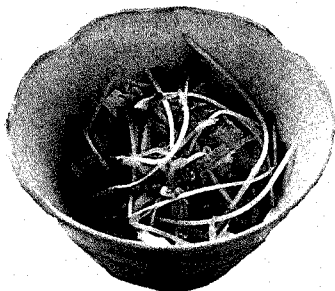
ご意見・ご要望は

総務部政策形成課まで

ワンポイントクッキング One Point Cooking 食生活ひとちメモ 27

じゃことセロリのきんぴら

エネルギー	85キロカロリー
たんぱく質	7.56グラム
脂肪	4.2グラム
カルシウム	249ミリグラム
塩分	0.7グラム



スポーツの秋、食欲の秋をむかえました。運動と食事のバランスは、非常に大切なものです。太陽のもとで体を動かすことと、カルシウムをとることにより、骨を丈夫にすることができます。そこで、今月の料理は、手早くできてカルシウムたっぷりの骨太メニューです。

《材料 4人分》

ちりめんじゃこ 40グラム、セロリ 120グラム、かいわれ菜 20グラム、サラダ油 大さじ1と1/4、赤唐からし少々、調味料A(醤油 小さじ2と1/2、みりん 小さじ2) 白胡麻 小さじ1と1/2

《作り方》

1. セロリは、4センチの長さに切ってから薄く切り、さらに細く千きりにします。
2. かいわれ菜は、根元を切ります。
3. 鍋に油を熱し、赤唐からしの小口きり、ちりめんじゃこ、セロリの順に入れて炒めます。しんなりしたら調味料Aを加えて炒めます。
4. 汁気がなくなったら2を入れて炒め、いり胡麻を混ぜます。

都留市食生活改善推進委員会 盛里支部