

# 『第5回 島田市女性議会』を開催します

女性議会は模擬議会ですが、通常の市議会同様に、参加者からの質問や提案に対し、市長や幹部職員が答弁します。傍聴できますので、ぜひ会場へお越しください。

日時：平成30年7月30日（月）9：00から正午（予定）

会場：議場（島田市役所3階）

7月30日は、金谷地区の横岡や島などの女性が日本で初めて選挙で投票した歴史を踏まえて、島田市では「男女共同参画の日」と定めています。

- 傍聴者の声**
- ・発言に共感するところが多かった
  - ・全体的に質問の内容が良く、特に高校生の参加がよかった
  - ・傍聴者が少なく残念

島田市女性議会 検索

女性議会はこちらで検索！



## 男女格差報告2017 ～ジェンダー・ギャップ指数～

2017年	2016年	国名
1	1	アイスランド
2	3	ノルウェー
3	2	フィンランド
...	...	...
11	17	フランス
12	13	ドイツ
15	20	イギリス
16	35	カナダ
49	45	アメリカ
82	50	イタリア
100	99	中国
114	111	日本
118	116	韓国

## 日本は144カ国のうち114位

世界経済フォーラムが政治、経済、教育、健康の4分野で男女平等の度合いを指数化し順位を決めているジェンダー・ギャップ指数「男女格差報告」によると、日本は政治123位、経済114位、教育74位、健康1位でした。

理由としては、政治分野では女性の議員や閣僚が少ないこと、経済分野では女性管理職が少ないことや男女の収入格差があるためです。

### 女性議員が少ない原因（内閣府調べ）

- ・家族や周囲の理解が得づらい
- ・政治は男性が行うものという固定的な考え方が強い
- ・議員活動と家庭生活との両立が難しい など

政治分野への女性の参画拡大のため、平成30年5月23日に「政治分野における男女共同参画の推進に関する法律」が施行されました。



## 編集後記



私には2歳の子供がいます。日に日に言葉が出てくるようになったり、届かなかった高いところにも手が届くようになったり…子供の成長は本当に早いですね！

今は子供の成長を楽しみながら子育てをしています。子どもが生まれた時は、初めてのことだらけの育児にライフスタイルの変化に加え、静岡県外出身のため周りに知り合いがおらず、つらい状況でした。しかし、夫と何度も話し合ったり、島田市の子育て支援センターやイベントに参加することで友人ができ、少しずつ心が楽になっていきました。

私が子育てを楽しんでいるのは、周りの方たちの存在があってこそ。これからも、周りの方たちに感謝しつつ、子供の成長を見守っていききたいと思います。（吉川）

編集：島田市男女共同参画啓発推進員／大村敦子・北川有香・吉川舞・杉本章子・蛭田ひとみ  
事務局：島田市協働推進課 TEL:36-7121 FAX:34-1425 E-mail:kyodosuishin@city.shimada.lg.jp



## 島田市男女共同参画啓発情報紙

# パレット 34号

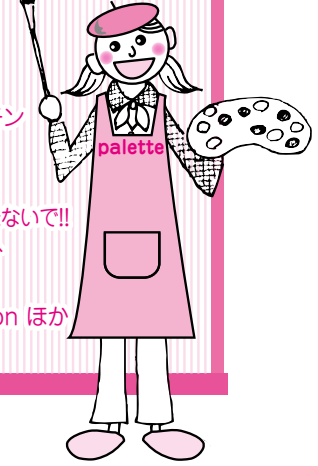
### メニュー

P.1 俺's キッチン

P.2~3 特集

ひとりでも悩まないで!!  
相談窓口へ

P.4 Information ほか



2018年7月15日 発行

## 俺's キッチン

### 一男の料理教室

in 初倉公民館くらら



参加したきっかけは？



参加した感想は？



- ・料理するのが楽しい！
- ・終わった後のグラウンドゴルフも楽しい！

- ・もともと料理が好きだから
- ・参加者に声をかけてもらって

家でも料理しますか？



- ・習った料理を必ず作っている
- ・お弁当を作るのが好きでよく作る
- ・家族にも好評、また作ってと言われて作る
- ・調味料も分量で入れられるくらい慣れてきた

## 料理が楽しいからやっている



取材日は今年度の講座初回目。ベテラン参加者もいれば今回初の方も3名いましたが、調理が始まると、皆さんテキパキと動き始めました。でも役割は決まっておらず、周りを見て自主的に動き、また調理しながら片付けも並行して行い、とても手際が良くて驚きました。失敗した班もあったけれどそれも笑いのネタに！趣味の一つでもあり、家事の一つでもあり、「やりたいからやるのが普通」という声も。調理中はおしゃべりで盛り上がり、参加者同士コミュニケーションをとって、全員の仲の良さが感じられる教室でした。



### ～ミンチローフ、竹の子ごはん、ネギとちくわのぬた～



#### \*ミンチローフの材料\* (5人前)

- ・鶏ひき肉300g・玉ねぎ1個・卵1個・砂糖小さじ2・しょう油大さじ1・パン粉大さじ5・片栗粉大さじ2・アルミホイル30cm×2枚
- ・つやだし汁…しょう油：大さじ2と1/2、砂糖：大さじ2、みりん：大さじ1、油：大さじ1

#### <作り方>

- ①玉ねぎはみじん切りにし、片栗粉と混ぜておく。
- ②ボウルにひき肉、卵、砂糖、しょう油、パン粉、①を入れてよく混ぜる。
- ③2等分してアルミホイルに包み、棒状にし、15分蒸す。
- ④つやだし汁をフライパンに煮立たせ、③の肉をアルミホイルから外して入れ、転がしながら少し煮る。
- ⑤ミンチローフを切って盛る。