



市民の皆さまへ

～支え合い、共に生きる社会を～



今年最後のお便りになりました。

12月はいつも「光陰矢の如し」と実感します。そして久々の連休であるお正月が嬉しいのでおせち料理のメニューを考えたり、どんな本を読もうかと思案して、そんな時間に幸せを感じます。一編の詩でも書ければ最高だな、と思いながら毎年のことながらあつという間に休暇は終わるのですが…。

さて、今年も日本全国で災害が多発し、熊本、鳥取では地震が、北海道、東北では台風による大きな被害が発生しました。災害に対して常に怠りなく備えをしておくことが、わが身を守る最大の力になります。心の準備、蓄えの品々。ご家庭での1週間分の水や食料の備蓄とフェニックス共済への加入をよろしく願います。

この秋はあちこちで興味深い講演会があり、私も聞きました。昨年「下流老人」という本を出された若干34歳の藤田孝典さんのお話。“下流老人”というのは、憲法第25条で「すべての国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する」と保障されており、生活に困窮した人が受ける生活保護基準相当で暮らすかその恐れのある高齢者を指して藤田さんがつくられた言葉だそうです。彼の主宰するNPOには、家もなく、蓄えもなく、生活保護費の半分くらいで暮らしている年金生活の人がやってきて、「もう限界だ」と相談を寄せられることもあるとのこと。年金があっても、医療費や家賃補助を生活保護で受けられる場合があることを知らない人も多いそうです。講演の最後には「どうかのっぴきならない状況になる前に、助けて！と勇気を持って言ってほしい」と話されました。普段から地域でのお付き合いが少なく、こもりがちな生活をしていると、その言葉を発する相手がないため、ご近所の付き合いや自治会などの活動、そして何より民生委員さんとの交流は

大事にしていきたいと強く思います。

11月21日の男女共同参画プラン推進フォーラムの講演のタイトルは『「居場所」のない男、「時間」がない女～共に幸せになるために～』。詩人で社会学者の水無田気流さんのお話。日本の有業者男性の1日あたりの家事関連時間平均は42分、同女性は3時間35分。働く女性は結婚をしても第1子出産で6割が離職するが、その後の再就職はほぼパートしか望めないのが現実。子どもが生まれても頑張って働き続ける女性の家事労働は減らず、常勤の妻の3分の2が家事を80%以上担い、夫の7人に1人は全く家事をしない。水無田気流さんのデータを根拠にした講演内容には説得力がありました。この講演の資料は人権男女共同参画課に少し残っていますので、ぜひ読んでみてください。

“すべての女性が輝く社会”と政府は言うけれど、政治進出は本当にお寒い状況だと痛感しています。47都道府県で女性知事は3人(6.4%)、814の市区長ではたった18人(2.2%)です。女性の町村長は927町村中5人(0.5%)、世界144か国で国会議員の女性比率は122位という現実。人口は男女ほぼ半数ずつにもかかわらず…。何故なのか、どうすれば良いのか、このままでバランスの取れた政治が出来るのだろうかとは考え込んでしまいます。教育や福祉、介護、子育て施策、男性と女性が共に力を合わせてよりよき社会をつくるために、今の状況は国民にとって不幸ではないかと思うのです。

最後に皆さま、今年一年たくさんの方々のご協力のおかげで市政を順調に進めることができました。ありがとうございました。どうぞ良いお年をお迎えください！

宝塚市長 中川 智子



～「おいしい!」の笑顔で育てるTAKARAっ子～

宝塚市のおいしい学校給食レシピ

学校給食課 (☎ 77・2039 FAX 71・1891) ID 1008934

たからづか西谷太ねぎの甘辛煮



12月号では「たからづか西谷太ねぎの甘辛煮」をご紹介します。たからづか西谷太ねぎは、宝塚の特産品です。青い部分も柔らかく、おいしく食べられるのが特長です。水分が出てトロトロになるまで煮込むのもおいしいですが、太ねぎの甘みが出る程度にサッと炒めて食感を楽しむのもお勧めです。ぜひご家庭でチャレンジしてください。

■材料(4人分)

| | | | | |
|-------------------------|------------|---|----------|--------|
| ・鶏もも肉 | 300g | ④ | ・砂糖 | 小さじ2 |
| ・酒 | 小さじ1/2 | | ・濃い口しょうゆ | 大さじ1/2 |
| ・たからづか西谷太ねぎ (または白ねぎ) | 150g(1/2袋) | | ・本みりん | 小さじ1 |
| | | | ・油 | 適量 |

■作り方

- ①鶏もも肉は一口大に切り、酒をふっておく。
- ②たからづか西谷太ねぎは斜め切りにする。
- ③鶏もも肉を油で炒め、あくをとる。
- ④④の半量の調味料で味付けする。
- ⑤たからづか西谷太ねぎを加えて炒める。
- ⑥残りの調味料を入れて仕上げる。

※ご家庭で作りやすいようにアレンジしています。

<1人分あたり>

エネルギー 115kcal、タンパク質 14.4g、脂肪 3.9g、塩分 0.5g