

内閣府発「^{はん}おとう飯”始めよう” キャンペーンスタート!!



企業では女性が働きやすい環境づくりが進んでいますが、家庭では男女の性別役割分担意識が根深くあります。統計によると、6歳未満の子どもを持つ夫の1日当たりの家事・育児関連時間は欧米諸国と比べて短く、1時間程度となっています。

内閣府では「男性の暮らし方・意識の改革」が必要として、平成32年に数値目標を2時間30分と掲げ、男性に料理への参画を呼びかけるキャンペーンをスタートしました。

国	家事・育児関連時間 (時)	うち育児の時間 (時)
日本	1:07	0:39
アメリカ	2:53	1:09
イギリス	2:46	1:00
フランス	2:30	0:40
ドイツ	3:00	0:59
スウェーデン	3:21	1:07
オランダ	3:12	1:13

資料：内閣府「男女共同参画社会の実現を目指して 平成29年版データ」

市の公民館等では、毎年、「男性のための料理教室」が開催されています。今回パレットでは、しまだ楽習センターの「入門！男の料理教室」を取材しました。

タコ飯、うまいっ!

「入門！男の料理教室」 in しまだ楽習センター

この日のメニューは「だし炊きタコ飯、蓮根とじゃこの炒め煮、豚汁」の3品。参加したきっかけは、男同士で料理するのが楽しい、同級生4人で応募した…と、それぞれ。妻が親を介護中で自分(夫)も、料理を担当しないと…とか、80歳過ぎてこの教室で初めて包丁で皮むきを体験した人も。まさに、20人の人生模様が20人分出ている。そこを「チーム塩沢(塩沢春美さん)」の栄養士3人が、個人に合わせ助言、サポートする…それがまた絶妙。



受講生曰く・・・

「買い物こそ大変!」「毎日三食調理する妻は、すごい!」「家でたまに料理すると、喜ばれる」…と話しながらも蓮根の皮むきをする手際が、とてもよい。



「調理道具はなるべく少なく→そして片づけも楽→これが料理上手です」と講師が言え、「冷蔵庫の材料を工夫して作るのが女の料理、材料を完ぺきにそろえレシピ通りに作るのが男の料理」と、受講生からも。はぁ～なるほど、その通りかも。笑顔で集合写真にも協力してくれた皆さんの「男の結束」見せて頂きました。試食付の講座取材、最高でした!



この冬感じた2つのこと

- 私は小学5年生のときに転校しました。娘がそのときと同じ年に。あのときの私と今の娘はだいぶ違います。娘は毎日学校へいくのが楽しみで、お友達と遊ぶのが大好きで、習い事にも一生懸命。私にはできなかった“楽しむこと”ができる彼女は素敵だな～と思う。昔の私と友達になって欲しいな。
- 寒い日が続きますが、島田の街はイルミネーションや天然の星がきれいに見えて、つつい外で空をながめてしまいます。少し北へ向かえば更にたくさんの星に包まれます。冬は子どもの病が流行ったりもするけれど、手洗い・うがい等の予防をしっかりと、澄んだ空気の中でみる星やイルミネーションを楽しみたいです!



島田市男女共同参画啓発情報紙

パレット 33号

メニュー

- P.1 俺's キッチン
- P.2~3 特集 誰もが働きやすい、職場にしていくために
- P.4 Information ほか



2018年1月15日 発行

俺's キッチン

—簡単！親子パスタ—

in 中溝町 杉浦家

料理を始めたきっかけは？

♣大学生になったときから一人暮らしをしていて、そのとき料理をよく作る友人に出会い、自分も作ってみようと思ったのがきっかけ。子どもの頃から料理の手伝いをしていたため、抵抗なく始められました。



自分のことは自分で

♣妻が忙しそうにしているのを見て「自分のことは自分でしよう」と思い、仕事が休みで家にいるときは料理をしています。

レシピも自分流に試行錯誤

♣インターネットや本のレシピを見たり、自分で考えて作ることも。そして、料理を作ったときに「次回はこうしよう」とアレンジしています。

料理をやってみて感じたこと

♣料理にかかる時間が、妻に比べると長い。普段から料理をしている妻は手際が良いんだなあ、と感心します。

まだ料理をしたことがない方へ

♣私自身、最初は食べたいものを料理本で見て作っていたので、自分が食べたいものからチャレンジしてみるのもいいと思います。

妻のコメント

♥夫が料理をしている間は、普段なかなかできないことをする貴重な時間。食器の後片付けもやってくれるので、とても助かっています。



こうたろう君(1才)



- *材料*(3人分) ●…パスタ ○…ソース
- スパゲッティ …… 300g
 - オリーブオイル …… 適量
 - ホールトマト缶 …… 1缶(300g)
 - ワイン …… 小さじ2
 - ニンニク(チューブ) …… 少々
 - とけるチーズ …… 20g
 - ブラックオリーブ(スライス) …… 25g
 - 醤油 …… 少々
 - 塩・こしょう …… 少々
 - 乾燥パセリ …… 適量

《パスタ》

- ①鍋に水を入れ、沸騰したらスパゲッティを茹でる
- ②大人が食べる分のスパゲッティを取り出し、オリーブオイルを絡める
- ③子ども用を、さらに茹でる
- ④③が柔らかくなったら取り出し、キッチンばさみで短くカットする

《トマトソース》

- ①トマト缶を開けフライパンに出し、弱火にかけながらからでトマトをつぶす
- ②子ども用に塩と醤油で薄めに味を付け、取り分ける
- ③ワイン・ニンニク・ブラックオリーブ・とけるチーズ10gを入れ、チーズを溶かす
- ④さらに、とけるチーズを10g入れ、醤油・塩・こしょうで味をととのえる

茹でたスパゲッティを皿に盛り、トマトソースをのせて乾燥パセリを散らせばできあがり。