



男女共同参画推進委員会  
第163回 リレー・エッセイ

女性防火クラブにおける男女共同参画について

—女性の強みを活かした安心・安全なまちづくりに向けて—



安中市女性防火クラブ 本部長  
小俣 浪子

安中市女性防火クラブは、昭和58年4月に「安中市婦人防火クラブ」として結成し、現在234人に所属していただいています。当クラブは、地域の家庭防火の啓発を目的とした広報活動などを行うほか、クラブ員一人一人が地域防災リーダーとして災害時に活躍ができるよう、研修会や訓練の参加を通して、防火・防災に関する知識の習得にも努めています。

今日、火災や地震、台風などの災害はいつどこで発生してもおかしくない状況です。こうした中で、市役所や消防署、警察署などの公的な支援が重要となるのはもちろんですが、私は地域において連携をして助け合う「共助」の力を高めていくことが大切であり、その重要な役割の一端を当クラブが担っていると考え、日々活動しています。

女性は男性と体格差もあるため、大きな資機材などを取り扱うのが難しかったり、体力面でも男性に劣ったりと、できることが制限される場面もあると考えられますが、女性ならではの観点からサポートできる面はたくさんあります。

当クラブは、消防署や消防団と共同で毎年5月に実施する安中市水防訓練で、釜と薪でご飯を炊き、おにぎりを作る炊き出し訓練を行っています。災害時に、電気やガスなどが使用できない状況でも、温かい非常食を提供できることは、避難者の安心にもつながると思います。同訓練では、災害時に使用する消防ロープの結び方や土のうを作る訓練などにも、消防団の人たちと一緒に参加しています。

また、毎年10月に実施する安中市秋季点検では、小型のポンプを使用して、消防署や消防団と一緒に放水訓練を実施し、火災発生時の後方支援隊としても協力できるように努めています。

当クラブは今年7月、火災予防の観点から功績があった個人や団体に贈られる「安全功労者総務大臣表彰」を受けることができました。今後とも、「自分たちの地域は自分たちで守る」という信念のもと、女性という強みを生かし、消防署や消防団と協力しながら、火災や災害に強い安心・安全なまちづくりを進めていきたいと考えています。

問 困市民課市民生活係 (☎内線1027)

- ☎ 応募・申込方法
- 📅 日程
- 🕒 時間
- 📅 期間
- 📍 会場・場所
- 📞 問合せ先
- ☎ 対象・資格
- 📄 内容
- 👤 定員
- 💰 料金・費用
- 📄 持ち参物
- 📄 締切
- 📄 その他

安中市の学校給食を紹介します！



☆おっきりこみ☆



【栄養成分(1人分)】

エネルギー 157kcal  
たんぱく質 9.8g  
食塩 1.7g

| 【材料】      | 【4人分】  |
|-----------|--------|
| おっ切り込み用めん | 120g   |
| 鶏むね肉皮無し   | 60g    |
| にんじん      | 1/3本   |
| だいこん      | 50g    |
| さといも      | 1個     |
| ねぎ        | 1/2本   |
| ほんしめじ     | 40g    |
| 干しいたけ     | 1枚     |
| 油揚げ       | 1枚     |
| 厚削り       | 8g     |
| 昆布        | 5cm    |
| しょうゆ      | 大さじ1/2 |
| 本みりん      | 小さじ1   |
| 味噌        | 大さじ1強  |
| 水         | 600cc  |

群馬県では、小麦を中心とした「粉もの食」が発展してきました。その代表といえるのが「おっきりこみ」です。

「おっきりこみ」は、幅の広い生めんを旬の野菜やきのこなどと一緒に煮込んだ料理です。塩を入れずに打った生めんを煮込むので、打ち粉が溶け出してとろみが出るのが特徴です。

【作り方】

- ① にんじん、だいこん、さといもはいちょう切り、ねぎは小口切り、油揚げは熱湯をかけて短冊に切る。干しいたけは水に入れ戻し干切り、しめじは石づきを取りほぐして軽く水洗い。昆布と厚削りでだしを取る。鶏肉は小さめの一口大に切る。
- ② だしに鶏肉、にんじん、だいこんを入れて煮る。
- ③ 柔らかくなったら、しめじ、干しいたけ、さといもを入れる。
- ④ さといもが柔らかくなったら、油揚げ、調味料を入れる。
- ⑤ ひと煮立ちしたら、粉を振り落としめんを入れ、ねぎを入れて煮立ったら完成。



安中市学校栄養士会