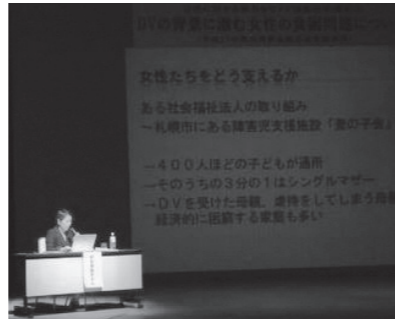


報告

「女性に対する暴力をなくす運動」啓発講演会 DVの背景に潜む女性の貧困問題について

NHKクローズアップ現代「あしたが見えない～深刻化する“若年女性”の貧困」(2014年1月放送)の取材現場から見てきた実態を伺い、DV(ドメスティック・バイオレンス)や児童虐待などの問題の背景に潜む女性の貧困の厳しい現実を知り、今後どのような支援が必要かを考えました。(平成27年度共同募金配分金実施事業)

日時: 11月12日(木) 14:00~15:30
場所: クレオ大阪南 ホール 参加者: 150人
講師: 村石 多佳子さん(NHKさいたま放送局記者)



◇子どもの命をどう守るか—新生児遺棄事件から取材をスタート

望まない妊娠をした女性たちが出産までの期間を過ごす地方の母子寮の日々を追跡取材。虐待とDVの中で育ち、「小さい頃さみしかった」とつぶやく女性や、精神疾患を抱えリストカットを繰り返す女性と出会った。中卒や高校中退で働き、「中絶費用がなかった」と経済的困窮を抱えた女性が多かった。

◇外からは見えづらい女性の貧困

単身女性の3分の1が、年収114万円以下(貧困)、なかでも20歳代のシングルマザーの80%が貧困状態という調査結果がある。母子世帯で育ち「理想の生活がない」という10歳代女性や、地方出身でパートのかけもちをして、働きづめでも月10万円の収入という女性など、若い女性たちの取材を続けた。彼女たちは、身ぎれいで化粧もしていて身近にいる「普通の女性」であった。

◇性風俗産業と「女性の貧困」は強い関連性

若年のシングルマザー達の現実さらには厳しい。性風俗店は、「寮・食事あり、託児所完備」と誘い込む。子どもの将来のために、今は稼げるだけ稼ぎ貯金をしている従業員の女性。セーフティネットである社会保障をどのように整えていくか、大きな課題が浮かび上がる。

◇若い女性たちは、自ら支援を求めない

北海道にある障害児支援施設では、400人ほどの子どもが通所しており、その保護者の3分の1はシングルマザーで、DVをうけた母親も多い。経済面の安定、心の傷の回復、働く場の提供など実質的な支え合いが行われ、ワンストップ支援が展開されている。

昨年4月から生活困窮者自立支援法が施行された。

生活保護になる前に、生活困窮者をどのように発見するか。そして、地域の社会資源にどのようにつないでいくかが課題である。

現在、大学病院の救命救急センターを取材している。リストカット、大量服薬等、貧困が表層化している。医療は最後の砦であり、福祉的支援の在り方を探していきたい。

※お詫び: 当初、宮崎亮希さん(NHK報道局社会番組部ディレクター)も登壇予定でしたが、講師都合で村石多佳子さん1名のみとなりました。

文責: (一財)大阪市男女共同参画のまち創生協会

参加者の声

- 女性の貧困の現実と支援をつなぐ仕組みがほしいと思った。
- 生活困窮者へのアウトリーチの難しさが印象に残りました。

DV防止ワークショップ



STOP!ドメスティック・バイオレンス ～パープルリボンの輪を広げよう!～

11月は、「児童虐待防止月間」でもあり、パープルとオレンジの2色の大きなリボンを作成しました。また、女性への暴力防止にむけたメッセージソリーも作成しました。

日時: 11月12日(木)~25日(水)
会場: クレオ大阪南

一言メッセージより ●悩んだ時は、相談するべし! ひとりじゃないよ♪ ●暴力では解決しない!

誌上セミナー

男のたしなみ～「しんどい」→「楽しく」!! 暮らす生き方のコツ～

調理実習 土鍋ひとつでできる!男のカンタン料理



11月23日(月・祝)に「男のええ加減料理」の著者でもある医師の石蔵文信教授を講師にお迎えし、調理実習を行いました。

場所: クレオ大阪中央
クラフト・調理室

■土鍋ひとつでできるカンタン料理「中華丼」

当日作ったメニューは、料理の初心者でも簡単に作れるレシピとして講師が考案した一人用の小さな土鍋を使った「中華丼」です。調理で使う道具は、土鍋ひとつ! 調味料も「うどん出汁の素」を使うことで、初心者でもおいしく仕上がるように考えられたものです。

■全部ひとりで、準備から片付けまでを!

まずは、デモンストレーション。講師による調理が行われましたが、参加者の皆さんは、講師の話聞きながら、真剣な眼差しで調理の工程をみられていました。

今回の調理実習では、各人が調理の工程を分担しグループで料理を完成させるのではなく、「準備から片付けまで、全てひとり」で行うものです! 土鍋を洗うことから始め、調理・試食の後には、使った調理道具や食器を洗い、拭くところまで行っていただきます。

というのも、ふだんあまり家事をしないとされる男性に、料理の楽しさはもちろん、大変さも知っていただくという趣旨で、今回、企画を行いました。



■それぞれのペースで料理を完成させて、いよいよ試食に…



参加者の皆さんによる調理の開始。まずは、材料を洗い、切るところからですが、「包丁はどこ? まな板は?」という声が…初めての人にとっては、包丁がしまわれている場所探しから始まります。そして、材料を各自が無事切り終わり、土鍋を火にかけていきます。いち早く完成する人、講師にアドバイスを受けながら進める人、また、ゆっくりでも着実に工程をふむ人など、料理経験の違いで完成までの時間はまちまちですが、皆さん、自分のペースで中華丼を完成させていきました。

そして、楽しみの試食です。お味はいかに!?…「うまいった!」「おいしい!!」という声をいただき、皆さん成功されたようで一安心です。食べ終えた後は、片付けをして調理実習が終了。皆さん笑顔でお帰りいただきました。

■料理をきっかけとした「男性の家庭や地域生活への参画」

今回の調理実習には、40~60歳代の男性15名が参加されました。「今回、はじめて料理を作りました。自宅でもやってみます。」「料理するのは初めてですが、うまくできました。」「もっと料理講座をしてください。」などの声をいただきました。今回の調理実習をきっかけに、料理をはじめとする家事に、ぜひ取り組んでいただければと思います。クレオ大阪では、家庭や地域において男性の参画が進むよう、これからも男性向けの各種セミナーを開催しますので、多くの男性のご参加をお待ちしています。

