

報告 第2回「全国男性相談研修会」

日時 平成28年2月28日(日)10:00～17:00 場所 クレオ大阪中央

平成16年から「男性の悩み相談」をクレオ大阪北に開設。平成27年4月からは、相談場所をクレオ大阪子育て館に変更し、年間約300件の電話・面接の相談をうけています。
その実績をもとに、「第1回全国男性研修会」を、全国の自治体・団体の担当者等に呼びかけ、平成26年11月に開催し、のべ150名の参加がありました。
第2回は、各相談機関で課題になっている「人材養成」と「研修」のあり方に焦点をあて、下記のとおり開催しました。

①新規養成コース 10:00～15:30 48名参加

「男性相談概論」「性の問題」「DV問題(加害者対応を中心に)」「労働とメンタルヘルスの問題」等基礎的なことを集中的に学びました。

②ブラッシュアップコース 13:00～15:30 20名参加

ワークショップ(ワールド・カフェ形式)によるディスカッションをし、参加者同士の交流も図りました。

③公開プログラム 15:30～17:00 83名参加

シンポジウム「男性相談の歴史と展望 これからの課題」

濱田:「男性相談の概要」ークレオ大阪の男性相談の取り組み、「男」悩みのホットラインの現状等についての説明

安部:「当事者性という観点」ーDVの読書会からスタートし、DV加害者のためにホットラインを開始した。男性が抱える様々な課題の解決に向けた運動の歩みとともに説明

水野:「非暴力という原点」ーメンズサポートルーム大阪のグループワークのめざすものは、『本音(感情)に気づく→気持ちをこばにする→こばの暴力をなくす→わかっているけど、できない→練習をする』

田中:「女性相談との連携」ー平成19年以降、毎年男性相談をテーマにシンポジウム、研修会を開催してきた。男性相談の必要性を、女性相談の立場から発信し続けることが必要。

コーディネーター
濱田 智崇(「男」悩みのホットライン共同代表)
パネリスト
安部 達彦(「男」悩みのホットライン初代代表)
水野阿修羅(メンズサポートルーム大阪)
田中 陽子(クレオ大阪女性総合相談センター)



参加者の声

- ・男性の問題がDVに繋がっていたことを知った。「男らしさ」のしびりを労働相談に活かしたい。
- ・男性の生きづらさを改めて認識することができ、今後相談に役立つと思った。
- ・さまざまな立場の方が参加されていたことに驚いた。内容が濃かったため、時間の余裕を持った配分にしてほしかった。



男性が自分らしい人生を生きるために、「しんどい」「つらい」と感じたら

男性の悩み相談

専用電話
TEL06-6354-1055
相談時間:毎週金曜日 19:00～21:00
第3日曜日 11:00～17:00

予約受付専用電話
TEL06-6770-7723
面接時間:毎週金曜日 19:00～21:00
第3日曜日 11:00～17:00
※予約受付時間 火～土曜日 10:00～20:30
日・祝 10:00～16:00

面接場所
**クレオ大阪
子育て館**

平成
27
年度

男のキャンタン料理 レシピコンテスト

グランプリ
決定

応募60件のレシピの中から、一般投票による一次審査と、上位5名の実技・試食による最終審査の結果、グランプリ、準グランプリ、特別賞が選ばれました!どれも工夫が光るレシピばかりです。クレオ大阪全館の情報・図書コーナーで応募された全レシピをご覧いただけます。ぜひお気に入りのレシピを探してみてください。

入賞レシピ

「梅タコ飯」 大歳雅之さん(37)

グランプリ

梅干のクエン酸で、疲労回復。梅干とタコがあればすぐできる簡単メニューであっさりしているので夏場の食欲が落ちる時におススメです。土鍋で炊くとよりおいしいです。

調理時間約60分 (レシピを裏表紙に掲載しています。)



準
グランプリ

「美味すぎるサバ缶丼」 高橋樹生さん(15)

頭が良くなる食べ物と言えば、DHA(ドコサヘキサエン酸)とEPA(エイコサペンタエン酸)を多く含む青魚が知られています。そこで注目したのがサバ缶です。サバ缶を使って、安くても簡単でしかも美味しいという料理を考えました。これを食べれば、成績UPも間違いなし!

調理時間約15分



準
グランプリ

「シチュウ風ポトフもどき」 河南昌宏さん(63)

味の深み・コクを出すのに、市販の「ルー」に何をプラスすればと考えました。その時、出会ったのが『酒粕』でした。試してみると、これなら応募できるかな?の味に仕上がりました。

調理時間約30分



特別賞

「土鍋で作る押し寿司」 竹下輝明さん(66)

簡単・手軽といえば土鍋。美味しいといえば土鍋。その土鍋ひとつで、大阪伝統の押し寿司が簡単に味わえる。家族のお祝い事や、パーティーのおもてなしに最高。チーズにかにかまど好きな具を乗せて楽しみましょう。

調理時間約45分



特別賞

「缶たんナンです!ピザ!」 浦口伸也さん(42)

男の料理は頑張りすぎずに一人で作れて、「簡単おいしく・酒に合う」もキーワードだと思います。このレシピだとナンを手作りでき、本格的な味を楽しめ(既にプロの味付けがされている為)、さらにビールにもワインにも合うのでとても満足感の高いメニューです!

調理時間約45分



最終審査の様子



授賞式の様子



※入賞レシピは今年度発行の情報誌クレオに順次掲載します! グランプリのレシピは今号の裏表紙に掲載!必見!