

新型コロナワクチン接種の令和6年1月以降の予約受付開始

新型コロナワクチンの令和5年秋開始接種は、国からのワクチン配送が滞っているため、11月～12月にかけて新規接種予約をお断りする状況となっていました。

新たに国からワクチン配送予定が示されましたので、12歳以上のおよび5歳～11歳の人を対象とした令和6年1月分の予約を12月11日（月）9:00から開始します。接種対象者に対してワクチン配送量が少ないため、予約受付を終了する可能性がありますので、予めご了承ください。

大槌町新型コロナワクチンコールセンター Tel.0193-27-5670

予約サイト
はこちら



男女共同参画 ってなあに？

男女共同参画社会とは、社会的・文化的につくられる性別（ジェンダー）に制限されず、自己の能力を自らの意思で発揮し、誰もが対等な立場で参画できる社会のことです。

具体的には、意思決定層に女性が増えたり、男性が子育てしやすい環境が整備された状態を指します。

ジェンダーバイアスは具体的にどんなこと？

人や社会が無意識のうちに性差や男女の役割について固定的な思い込みや偏見を持つことです。「男（女）だから〇〇しなければならない」などの考え方のことです。

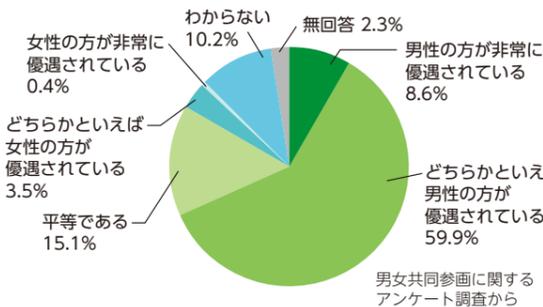
- 色…… 男は青、女はピンク
- 形…… 男はズボン、女はスカート
- 言葉… イケメン、リケジョ、女子力
- 役割… 男は仕事、女は家事育児
- 能力… 男は理数系が得意、女は文系が得意

ジェンダーバイアスは、人の自然なあり方を枠にはめ、自分の考えと異なるところを誇張し、根拠もなく批判することで人を傷つけることにつながりかねません。

6月21日（水）、世界経済フォーラム（WEF）が発表したグローバルジェンダーギャップ指数（世界男女格差指数）では、日本は146カ国中125位で、2006年の公表開始以来、過去最低の順位となりました。

町が令和3年10月に町民対象として実施した「男女共同参画に関するアンケート」においても、約7割が地位の格差を感じている結果となり、SDGs（持続可能な開発目標）に掲げた「ジェンダー平等を実現しよう」には道半ばという状況です。

社会全体で見たときの男女の地位



このジェンダーバイアスによって、能力のある人が性差でキャリア選択に不利になったり、男女間で教育や雇用、収入格差が起きたり、個人の多様性が尊重されないなどの問題が起こります。**自分の中にあるジェンダーバイアスに気づき、全ての人たちが自分らしく生きることができる社会を目指していきましょう。**

大槌町男女共同参画推進計画を策定しています

町は、男女共同参画社会の実現を目指し、令和4年12月に「大槌町男女共同参画推進計画」を策定し、各施策に取り組んでいます。

基本理念

～誰もが尊重され相手を思いやり
お互いに支え合う男女共同参画社会を目指す～

基本目標

- 目標1 「お互いを尊重し合える意識づくり」
- 目標2 「お互いに参画できる環境づくり」
- 目標3 「お互いに安心して過ごせる生活づくり」



町ホームページから見る
ことができます

郷土料理で
健康づくり



「岩手大槌サーモンの粕汁」

し、調理の工夫点や改善点などの意見を交わしつつ、参加者の郷土料理に対する思いなどを聞きながら、調理した4品の味を一つ一つ確かめました。今回は、参加者全員が「おいしい!!」と声を揃えた、岩手大槌サーモンを使った「鮭の粕汁」のレシピをご紹介します。

11月6日（月）、大ケ口多目的集会所で第2回郷土料理研究活動が行われました。この活動は、大槌町食生活改善推進員の皆さんが、後世に伝え続けたい食文化の一つとして郷土料理を研究するもので、今年度は町内5カ所で行われています。
「美味しく食べて健康づくり」減塩に挑戦をテーマとした11月の献立は「めのご飯」「鮭の粕汁」「かぼちゃのいりこ煮」「豆すくね」の4品。
参加者12名がこの活動に参加



材料（4人分）

- 鮭（1切5等分） …… 1切半
- 酒 …… 30cc
- 酒粕 …… 16g
- 豆腐（サイコロ切） …… 1/3丁
- 大根（いちよう切） …… 中5cm
- 人参（いちよう切） …… 中2/3本
- じゃが芋（角切） …… 中2/3個
- 長ねぎ（斜め切り） …… 中1/2本
- 味噌 …… 40g
- だし汁 …… 500cc
- だし用昆布 …… 5cm 四方1枚
- だし用干し椎茸 …… 2枚

エネルギー：138kcal
たんぱく質：14.0g
食塩相当量：1.5g

- ①水 500cc に昆布と干し椎茸を入れ、だし汁を作る。
- ②だし汁に大根と人参を入れ、中火にかける。大根と人参に火が通りはじめたら、じゃが芋を加える。
- ③沸騰したら火を弱める。灰汁（あく）をすくい、6～7分ほど煮る。
- ④鮭は一口大に切り、酒をかけておく。
- ⑤酒粕は煮汁と一緒にポウルに入れ、ほぐす。
- ⑥野菜に火が通ったら、鮭と豆腐を加える。
- ⑦鮭の色が変わって火が通ったことが確認できたら、ほぐした酒粕と味噌をこし器を使って入れる。
- ⑧味を調べたら、最後にねぎを加えてさっと火を通し、お椀に盛る。

季節食材から
美味しさが感じられ、
体も心もぽかぽかと
温まります！

