

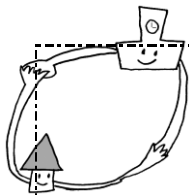
みんなの幸せを願って

P T A人権・同和教育推進委員会発行

10月30日(金)・11月20日(月)刊

誰もが幸せに生きる社会をめざして
～ともに語り、学び合おう～

ブロック別懇談会を終えて



2日間で4つの会場に分かれ、ブロック別に懇談会を開催させていただきました。グループ別の討議で、今回は「幸せに感じるとき」を大きなテーマとして考えました。

和やかな雰囲気の中で、いろいろな意見を聞いたり、自分を振り返って考えるよい機会になったように感じます。

何を「しあわせ」と思うか、どのような「価値観」を持つかは、人それぞれ自由です。けれど特定の「しあわせ」や「価値観」を押しついたり、強調しすぎることは、いわゆる「価値観」になじまない人を、ときには、避けてしまったり仲間はずれにしたりして、社会の中で生きづらくさせることにつながってしまいます。自分は世間に合わせているだけで、悪意はないという言葉でも、実は無意識のうちに差別に乗っかり、差別を残す1人となっていたりする危険な状態ということがあるかもしれません。

日常の中で、自分の価値観も大切にしつつ、でも、少し立ち止まって、これは誰かを傷つけることにつながらないかを考えつつ、行動することが大切だと思います。

参加していただいたみなさま、本当にありがとうございました。

◇参加者数

| 地区名 | 人数 |
|-----------------|----|
| 針・夏見・吉永 | 20 |
| 平松・中央・ルモン | 14 |
| 柑子袋西・柑子袋・柑子袋東 | 20 |
| 三雲西・三雲南・三雲東・妙感寺 | 14 |
| 合計 | 68 |



参加者の感想より



- ・「しあわせ」と初めに聞かれ、グループの中で話を聞き、色々な「しあわせ」があるのだな、考え方によって幸せだ、幸せではないということは変わってくるのだと思いました。自身の思いがあっても、その思いを出せず、世の中に流され、合わせてしまっていることで差別してしまっていることもあると気づきました。ありがとうございました。
- ・グループに分かれて人権について話したとき、人によって感じるものが違い、たくさんの意見がでて、それぞれの思いを聴くことができ、参考になりました。価値観の違いの話では、本当に振りわけが難しく、悩むこともありましたが世間の価値観だけに頼らず、深く考えて行動していけたらと思いました。
- ・日常生活の中で、人権について深く考えることは、なかなかありませんが、私の日常の言動の中に、差別が隠れているかも知れないと思うと、このような機会を持って、自分自身を見つめ直す事は良いことだと思いました。
- ・同和問題について間違った認識をしていた部分があり、勉強になりました。最初は研修会に参加することに少し迷いがありましたが、大変盛り上がり、参加して良かったと思いました。
- ・色々な人権課題について久しぶりに考える機会をもらいました。普段差別などせず生活しているつもりですが、皆さんと話をしてみて、改めて自分の心の底にある小さな差別というものを意識しました。家に帰ってからも子どもと色々話したいとおもいます。
- ・普段考えていない事や、意識していない事を考える機会を作って頂き、ありがとうございました。当たり前で何気ないところからうまれてくる差別問題やいじめ問題を振り返ることができ、自分を見つめ直すこともできました。子どもたちも学んでいるように、私たちも学んでいく必要があると感じました。
- ・難しく考えがちですが、このようにみんなで意見を言い合って考えることで、分かりやすかったです。今後も自分にあてはめて、しっかりとした考えを持っていきたいです。



10月6日人権学習参観と人権研修会

いにかつろか コリアン料理 つくって たべて かたる会 ～食文化を通して出会おう～



子どもたちの人権学習の授業参観のあと、調理室にて研修会（交流会）を行いました。講師の金さんと巴山さんに手軽で美味しい韓国料理「ビビンバ」と「トックゥ」の作り方や習慣の違いを教えてください、日本で生活をしていく中での経験や思いなどのお話を聞かせて頂きました。



中でも、「日本や湖南省にも多くの国の方が生活をしていらっしゃる。文化や習慣の違い、風潮より誤解や決めつけが生まれることが時にはあるかもしれないけれど、みんな日本が好きでここにいるということを知ってほしい。」と教えて頂いたことが印象的でした。



☆参加者の感想より

- ・楽しい時間でした。「トックゥ」初めてでした。家庭によって上の具材に工夫があるらしく、お肉をたくさん使って、おめでたいときに食べるとの事でした。美味しかったです。
ニュースで大阪での差別事件を聞いた事もありましたが、こんなに身近にもあったんだと、ショックでした。講師さんのお話を聞いて、偏見・先入観をもって人を見るのではなく、その人を見ることの大切さを子どもにも知ってほしいと改めて感じ、話していきたいと思います。
- ・いつも近くにある食材でも少し味付けを変えるだけで、本格的な韓国料理になったので、驚きもあったけど、ためになりました。
食事をしながらのお二人のお話は衝撃的な内容もありましたが、同じ地域に住む者として、お互いの習慣を尊重しあいながら、すごしていきたいと思いました。
- ・ビビンバは、とても簡単でおいしかったので、家でも作ってみようと思いました。
「トックゥ」は初めて頂きました。
色々なお話をお聞きして、ニュースくらいでしかしなかった日韓問題がこんな身近なところであったんだと驚いています。そんな差別をしている人を残念に思うし、少しでも差別がなくなるようにしたいと思いました。

トックをつくろう！

材料 ・トック ・鶏肉（牛肉） ・牛ミンチ ・卵 ・きざみのり
・醤油 ・だし汁 ・砂糖 ・塩 ・みりん

作り方

<下準備>

- ① トックを水につけておく。
- ② ミンチのそぼろを作る。だし汁、醤油、砂糖、みりんを入れて煮込む
- ③ 鶏肉を一口サイズに切っておく。
- ④ 錦糸卵を作る。

<トックの作り方>

- ① だし汁に醤油（薄口）を入れる。
- ② 鶏肉を入れる。
- ③ 沸騰したらトック入れて煮る。（数分）
- ④ 器にトックと汁を入れ、上に錦糸卵、そぼろ、最後に刻みのりをのせて完成！



ビビンバをつくろう！

ムルをつくる

基本は「ごま油と塩で混ぜる」です！！

材料 ・もやし ・ほうれん草 ・ぜんまい ・ごま油 ・塩

作り方

- ①もやし・ほうれん草は、それぞれゆでて水にさらす
→ きゅっとしぼって水気をとる
- ②水気をとったら、ごま油と塩を加えて混ぜる
- ③味をみてオッケーならできがり！
- ④ぜんまいは、ごま油でいためる
- ⑤塩を加える
- ⑥味をみてオッケーならできがり！



鶏の甘辛

材料 ・鶏ミンチ （豚・牛のミンチでもOK） ・焼き肉のたれ ・ごま油

作り方

- ①ミンチをごま油でいためる
- ②火が通ってきたら、焼き肉のたれを適量加えてさらにいためる
- ③汁気がなくなったらできがり！



たれ

材料 ・コチジャン ・いりごま ・焼き肉のたれ

作り方 すべて混ぜる！

いよいよ 仕上げ♪

ごはんの上に**ナムル**と**鶏の甘辛**をのせて、**たれ**をかけたら・・・
おいしいビビンバのできがり