

評議員研修 真庭へ視察研修

令和五年十一月二十日、員三十三名で視察研修二日(水)に真庭市勝山町並み保存地区・真庭市立中央図書館へ、バスが真庭駅に到着、勝山観光協会の方より勝山の歴史をお話し頂きました。町並みを散策しながら武家屋敷館(渡辺邸)・勝山郷土資料館を視察しました。昼食には御前酒辻本店向かいの酒の貯蔵庫をリノベーションした二お食事処西蔵で翅を使った料理を頂きました。午後からは真庭市立中央図書館を見学。図書館は、一九八〇年に庁舎として建設され、築四十一年が経過した地上三階の鉄筋コンクリート造の建物をリニ



真庭市立中央図書館の見学後、集合写真に納まる参加者

おかやまマラソンボランティア パンフや資料を袋詰め



ランナーに配られる資料の袋詰めボランティア

令和五年十一月十二日(日)「おかやまマラソン2023」は、岡山県総合グラウンド体育館前スタート、岡山県総合グラウンド陸上競技場をゴールとして、約一万六千名のランナーを全国からお迎えし、令和元年大会と同規模で開催されました。92%の完走率は史上最高で大きな盛り上がりの中、無事終了しました。

岡山市連合婦人会は十一月十日(金)ボランティアとして五十三名がジップアリーナに参加し、ランナーにお渡しするパンフレットや多数の資料の袋詰めを担当しました。今回から新しくなったジャンパーとキャップを着け、十時から手順説明を受けた後、袋詰め作業を始めました。五分作業して十分休憩、そしてまた五分作業といった具合でした。腰や足の痛みを感じながらも、全国のランナーの皆さんが

「おかやまマラソン2024」は令和六年十一月十日(日)開催の予定です。

全員評議員講演会

「標準化」の役割学ぶ

令和五年十一月二十日(月)岡山市役所七階大会議室において全員評議員講演会が行われました。演題は「標準化って何?も?と知りたいたいその役割!」講師は主婦連合会の河村真紀子会長と平野祐子常任幹事でした。

河村真紀子氏 講演要旨

河村氏のテーマは「私たちの暮らしを支える標準化」国際規格の最近の動向を踏まえ、規格を作ることを標準化という。「日本工業規格」は二〇一七年七月から「日本産業規格」に変更になった。標準化とは自由に放置すれば多様化、複雑化無秩序化する事柄を少数化、単純化、秩序化することです。

スライド写真と講演に熱心に聞き入る会員ら。講師の河村会長と平野氏



〇一〇年代はより発達した消費者(コンシューマー)の時代である。「新しい事故調査機関実現ネット」の活動に主婦連も参加してきた。事故の分野、様態がさまざまであるにもかかわらず、事故の原因となつた要因に、共通するものがあるのならば事故調査の標準化の可能性が大いにあるといふことではないか。

平野祐子氏 講演要旨

続いて平野氏のテーマは「自動車用緊急脱出ハンマーについて」でした。自動車用緊急脱出支援具とは、自動車に乗車中の交通事故や水没事故などに車中に取り残された際に、緊急脱出するために使用する用具です。シートベルトを切断したり、強化ガラスを破碎する機能があり、この切断破碎が一体となっているものが主流。消火やLEDライトなどの付加機能が一体化された複合型用具やシート切断機能のみのものであるようです。自動車のフロントガラスは主に合わせガラスが使われてい

能登半島地震被災地へ 義援金100万円

日赤へ義援金を寄託



令和六年一月一日に発生した能登半島地震の被災者支援として、一月十五日(月)岡山市連合婦人会から愛の募金を原資とする「被災地域緊急援助基金」より日本赤十字社岡山県支部へ義援金百万円寄託しました。

標準化の役割その① 共通したものを使うことで理解しやすくなる。たとえば非常口のような案内標識や長さ・重さなどの単位。その②コンセントやボルト・ナットなど製品やメーカーが異なっても利用できるという使いやすさの向上。その③鉛筆の芯の硬さなど品質性能を保つ。消費者法の第一任者として消費者政策の歴史にも触れられました。二〇〇〇年代は市場重視の手法で対応できるかを考へ、要望を出す、提案してみる。これ

気持よく走り、完走されることを祈りながら十四時過ぎまで息を合わせ黙々と作業しました。大会当日は、テレビで観ながらランナーを応援するとともに、お手伝いができたことを喜びました。

紙面を活動の一助に

令和五年五月八日に新型コロナウイルス感染症の位置づけが「5類感染症」に変更となりました。婦人会員も感染に注意をはらいながら、従来の活動を再開して活気が戻りました。総会以後、緑のハイキング・婦人文化祭・岡山市合同敬老会及び地区の敬老会等、各市区・地区婦人会による多々の婦人会活動が会報に投稿され、会員の皆様の意気込みが感じられる紙面になりました。

今回は敬老会とあいさつ運動を特集した特別号を3月号と共に発行します。

親子で作るふるさとの味

食育しび 160

バッククッキング <ツナの子キンライス風>

■材料(1人分)

- 米.....70g
- 野菜ジュース(100%)・120ml
- ツナ缶.....1/4缶
- ミックスベジタブル.....30g
- 塩.....少々
- こしょう.....少々

■作り方

- ①ポリ袋にすべての材料を入れ、空気を抜いて口を結ぶ。
- ②沸とうした鍋に入れて約30分加熱し、火を止めてそのまま15分蒸らす。

<準備するもの> 耐熱性のポリ袋

◆ポリ袋は、耐熱温度が110℃以上、または湯せん対応の記載がある高密度ポリエチレン製で厚さ0.01mmの、無地でマチがないものを使う。

◆1袋に入れる量は、1~2人分を目安にする。

◆クッキングペーパーや布巾をなべ底に敷くと、ポリ袋が破れにくい。

◆入れる食品の量に応じて、余裕をもった大きさの鍋で。

(令和5年度岡山市栄養教室講座「バッククッキング」実施献立から)

編集後記

紙面を活動の一助に