

国東自動車学校 入校生募集中

- 入校日** 毎週水・土曜日 ※前々日の午前中までにご連絡ください。
- 準備するもの**
- ① 住民票1通（本人のみのもので本籍地が記載されているもの）
 - ② 健康保険証または住基カード・パスポート等（本人確認できるもの）
 - ③ 印鑑
 - ④ 筆記用具
 - ⑤ 写真（免許証用サイズ）6枚
 - ⑥ 入校時納入金
 - ⑦ 原付免許等をお持ちの方は免許証をお持ちください（①・②不要）
- 教習料金（税込）**
- | | | |
|------------|----------|-------------|
| MT（マニュアル）車 | 265,510円 | （現有免許なしの場合） |
| AT（オートマ）車 | 250,750円 | （現有免許なしの場合） |
| 修了検定料 | 9,540円 | |
| 卒業検定料 | 9,170円 | |
| 補習料 | 4,920円 | （必要な場合のみ） |
-  送迎バスあり

【問合先】 国東市立 国東自動車学校 国東市国東町北江4398番地 ☎0978-72-0399

こころをつなぐ まちづくり

人権シリーズ vol.103



▲市内各地区で開催されている人権学習会（10月19日・安岐町西本区）

「ステレオタイプ」って、何？

わたしたちは、今までの経験や自分の知識に基づいていろいろな判断をします。例えば、これまでの経験から「都会の人は洗練されている」「都会の人は冷たい」などの一方的なイメージを持っている。近所に都会から引越して来た人がおしゃれな感じのする服を着ていた。それを見て「やっぱ都会の人は洗練されている」とか、声を掛けたのに返事がなかったりすると「やっぱ冷たい人だ」などと単純に思い込んでしまいがちです。このような固定化したイメージのことを「ステレオタイプ」と言います。

では、「ステレオタイプ」はどこで身に付いたのでしょうか。マスメディアや家庭での会話などを通して、子どもの頃から知らず知らずのうちに作りあげられていくと言われます。テレビのホームド

ラマなどで女性が家事をし、男性がくつろいでいる姿などが多く見られます。そのなかで誤った役割分担を学ぶのでしょうか。

このように日常生活の中で、知らず知らずのうちに「ステレオタイプ」の見方が刷り込まれていき、それが、偏見・差別につながっていきます。自分の間違いに気づいたとしても、日々の生活の中で刷り込まれた「ステレオタイプ」の見方は、なかなか変えられませんが、正しい知識のもと、認識へと行動できる自分を求め、お互いに取り組んでいきましょう。ぜひ、地区人権学習会にご参加を頂き、ちよつとの間人権について一緒に考えてみませんか。

（文責・安岐分室 本多）

第8回国東市隣保館まつり

「つづるの川柳」応募作品

この歳で助け合う友 宝物

安岐町 三 瀬 敦子

手土産に甘酒持たせ 送る朝

武蔵町 安 永 トシ子

市長室からこんにちは

NO. 43

市長日記

和食給食

国東市長 三 河 明 史



11月
13日

今時の子どもたちは羨ましいですね。一流の和食オーナーシェフの給食を食べられるのですから。

今日、国東小学校の給食に招待を受けました。ただの給食ではありません。

農林水産省の「食べて学ぶ日本の文化」という「和食」を推進するために行っている事業で、全国から申し込みのあった60団体のうち25団体が選ばれ、うち15が学校給食だったそうです。それに国東小学校が見事当選したのです。指導してくださったのが、日本料理店「賛否両論」のオーナーシェフ笠原将弘さん。NHKや民放でもお馴染みの人だそうです。

私が国東小学校の家庭科室に着いた時には、和食の土台である「ダシ」について、シェフが指導している最中でした。まず「昆布」を60度から70度のお湯でダシをとり、子どもたちに味見をさせ、次にそのダシに薄く削った鰹節を加えるとしっかりした旨みのダシが取れました。

子どもたちに2つのダシの味を覚えさせることで、世界文化遺産「和食」の基本を覚えてもらおうとしたのでしょう。ちなみにこのダシを「1番だし」、さらに煮込んで取ったダシを「2番だし」というのだそうです。

その後、私たちは子どもたちと教室に移り、

本日の「和食給食」をいただきました。笠原さん監修の給食です。献立は「サバのおかき揚げふろさとあんかけ」「冬野菜の胡麻いため煮」とご飯でした。嬉しいことにサバが県産である以外はすべて国東産です。椎茸は国東の「低温菌椎茸」でした。子どもたちが苦手にしていると思っていた椎茸やワカメが入っていたのです。みんな完食でした。薄味ながら大変美味でした。

「旨み」が分かるのは日本人だけで、外国には「旨み」というものが無いそうです。今、「和食」が世界文化遺産になっているのもそういう理由からなのでしょう。

私は、給食というものが無かった時代の人間です。小・中・高と弁当でした。アルマイトの弁当箱に麦ごはんでした。おかずは梅干し10個を並べた者もあれば、煮豆だけの者もいるといったあんばいで、卵焼きや蒲鉾、ちくわなどがあれば大変でした。でも、冬は弁当を炭火で温めてくれ、貧しくとも昔は昔で美味しかった弁当でした。思い返せば母は、農作業や家事で忙しくても12年間も弁当を作り続けてくれたのです。母に感謝しなければなりません。給食にも弁当にも万歳を送りましょう。