

千葉県版
おとう飯

簡単レシピをご紹介します!!



船橋名産丼



【材 料】(3～4人分)

ホンビノス貝…1パック(10～18個)
小松菜…6株 卵…2個 油揚げ…1枚
麵つゆ(3倍濃縮)…大さじ1.5



調理時間 25分

【作り方】

- ① 小松菜はざく切り。油揚げは水洗いして1センチ幅に切る。
- ② 貝を洗い、鍋に入れ、貝がかぶるくらいの水を入れてゆでる。貝の口が開いたら身を取り出しておく。ゆで汁は200mlとっておく。(残りのゆで汁で味噌汁を作っても可)
- ③ フライパンにゆで汁と①を入れて蓋をし、煮立ってきたら貝と麵つゆ、溶き卵を回し入れて少し煮る。
- ④ ③をご飯の上にのせて完成。お好みでゴマをかけても。

県では、料理を作ったことがない男性でも作れる、手間をかけず簡単でおいしい料理(おとう飯^{ほん})のアイデアを募集し、人気投票を実施。

多彩なアイデアの中から、皆さんの人気投票で、作ってみたい1品の1位に選ばれたレシピを紹介します。



滝村雅晴さん

ホンビノス貝の代わりに、アサリを使ってもおいしくできますよ。

滝村雅晴(たきむら まさはる) / パパ料理研究家、(株)ピストロパパ代表取締役、
パパの料理塾主宰、日本パパ料理研究会会長飯土、農林水産省食育推進会議専門委員、
大正大学客員教授。

食育、男女共同参画、ワーク・ライフ・バランス、働き方改革等を通じて、男性の家事料理参画を推進する、日本で唯一のパパ料理研究家として活動。

千葉県版おとう飯アイデアコンテストで審査員長を務める。

管理職（イクボス）セミナーを開催しました



令和2年10月29日（木）千葉市生涯学習センターにおいて、「これからの時代の管理職はイクボス 今日からイクボス宣言！」をテーマに、千葉県男女共同参画推進連携会議産業部会・女性活躍推進特別部会と千葉県の共催によるセミナーを開催しました。

第1部は、令和元年度千葉県男女共同参画推進事業所表彰で知事賞を受賞した学校法人東邦大学ダイバーシティ推進センター長 片桐由起子氏から、女性研究者が出産・育児等の際に活用できる「研究支援員派遣制度」など、仕事と生活の両立支援に対する取組みの発表がありました。

第2部は、一般財団法人女性労働協会女性就業支援専門員の畠山初美氏を講師にお招きし、「管理職（イクボス）セミナー～女性活躍推進とワーク・ライフ・バランスの実現のために～」と題した講演を行いました。

男性も女性もやりがいと充実感を感じながら働き、仕事上の責任を果たすとともに、家庭や地域生活においても子育て期・中高年期といった人生の各段階において、生き生きと生活していくためには、時間制約を前提とした働き方の実現や、管理職自身がワーク・ライフ・バランスの意義を理解し、率先してメンバーに発信するなどの取組みが必要です。

様々な企業の先進事例も交えながらのお話は、参加された方々も感心しきりの内容でした。

参加者からは、「イクボスセミナーというと育児との両立を考えてしまうが、介護や治療との両立支援など幅広い対応が必要だと感じた。」「いろいろな企

業が取り組んでいることが参考になった。」などの声をいただき、アンケートでは、「非常に役に立った」と「役に立った」を合わせて95%という結果となりました。



イクボスとは？

職場で共に働く部下・スタッフのワーク・ライフ・バランスを考え、その人のキャリアと人生を応援しながら、組織の業績も結果を出しつつ、自らも仕事と私生活を楽しむことができる上司 (by NPO 法人ファザーリング・ジャパン)