

気分は料理の鉄人！

～成果がすぐ見える！だから男性講座はおもしろい～

キーワード：「男性講座」「男の料理教室」

活動の内容 「男のライフバランスを考える講座」の中で料理教室を実施

性別役割分担の意識を超え、男性も自分と家族の健康に関心を持ち、食生活を充実させるなど、生活充実意識の向上をはかり、男性の自立を支援することを目的として、パーティ開設初年度である平成8年度から『男性学講座』を開始した。「料理」のほか「パートナーシップ」「男の生き方を語り合う」等、内容は年度ごとに変遷し、いくつかの曲折を経て、現在は『男のライフバランスを考える講座』として定着している。

講座は2日間のうち1日が「自己表現力」や「ストレスの克服」等の座学を、もう1日を料理教室として実施しており、平成24年度も地元の有名料理人を講師に迎え、限られた時間内でいくつもの料理体験ができる内容として実施する予定である。

また、平成14年度からは全6回（当初は5回）で、専ら男性の料理教室である『男の生活工房』も女性団体への委託により開始され、現在に至っている。

活動のきっかけや目的 男性にも家庭での自立を

少子高齢化社会を迎え、介護等これからの社会を支えていくためには、男性も女性も一緒になって家庭も社会も担っていかなければならず、男性にも家庭での自立が求められている。

しかし、各種調査で食事のしたくをするのは妻と答える家庭が9割近く、また、掃除についても8割近い現状にあり、男性が自立しているとは言えない状況である。

そこで、多くの男性がやってみたいと考えてはいるが、実際には家庭で実践している男性はほとんどいない“料理”を中心に男性の自立を促進する講座を実施することとした。

また、男性講座の受講のみに終わることなく、「男女共同参画講座」等の他講座への参加も促進し、全講座を通じての男性受講率を高めることも念頭に置いている。

活動の成果や今後の展開 定員を超える人気講座に

『男のライフバランスを考える講座』は、従前の講座分も合せると既に500名以上が修了し、『男の生活工房』も応募者がほぼ毎年定員を超える人気講座となっており、修了者も300名に上る。また、修了者でグループが結成され、自主的に活動を続けており、翌年度の他の講座に参加する修了者も多数見受けられるなど、期待通り、男性の家庭における自立や地域参加、男女共同参画意識の醸成につながっている。

ただし、受講者の平均年齢が両講座とも例年60歳を越えており、30代・40代が非常に少ない現状にあり、若い世代の取込みが今後の課題である。

ポイント 男性対象ならではの進行上の工夫

男性の料理教室では、普段から料理に慣れていて、ある程度出来る人と、全く出来ない人との差が非常に大きく、進捗にも大きな差が出るほか、グループ全員で作業すべきところを、出来る人がすべて作業してしまうなどの問題がある。全員が同様に参加出来るよう、職員等の補助者が各テーブルを回り、円滑な進行を促すことが重要である。

また、一般的に男性講座は、申込みが締切直前に集中するため、受講者数の動向を早めに把握することが難しい場合が多い。欠席者も比較的多い傾向にあるので、材料の調達等に苦心することが多く、事前に電話等での出欠確認が不可欠である。

その他 家庭生活への意識につながる

「電気釜の蓋はどうやって開けるんだ。」などと珍(?)発言をしていた男性からも講座終了後には「忘れないうちに家でもう一回やろう。」といった積極的な発言も聞かれた。

特に、『男の生活工房』の修了者からは「生地の寝かせが甘かった。」「今日は湿度が高すぎた。」といった料理の鉄人のような発言が飛び出すなど、一所懸命さと楽しみながら取り組んでいる姿勢が伝わってくる。また、「家庭の仕事を自分のものとするのが大切だ。」「自分でやることの大切さを痛感した。」等の発言もあり、確実に意識の変化が読み取れる。

この成果を、家庭で、そして地域でこれからも如何なく発揮していただく事が、これらの男性講座の目的であり、その後に繋がっていく内容で、なおかつ、さらに充実した内容の講座にしていくことが我々の使命である。



『男の生活工房』 第1回
「家庭料理の基礎」作業風景
慣れた人もいれば、どこも
なくぎこちない人もいる



完成品
豆腐ハンバーグを中心とした
ヘルシーメニュー
大変美味しくできました