

男女共同参画社会を目指して

Challenge!



それぞれの男女共同参画 チャレンジストーリー

「チャレンジストーリー」では、個人・団体・企業の皆さんのチャレンジをご紹介します。起業、地域活動、働きやすい環境づくりなどさまざまな分野で広がる男女共同参画社会。それぞれの活動を参考に、皆さんも新しいチャレンジを始めてみてください。

challenge! story1 個人の取り組み

頑張る

女性現場監督

株式会社フジヤ興産

杉森友佳さん

建築工事の現場で活躍する杉森友佳さんは、女性の現場監督です。高校3年生の夏に、常陸太田市で父親が経営する建



外壁工事の現場で建築機械を操作する杉森さん。

材・ALC（軽量気泡コンクリート）の施工会社「フジヤ興産」を、弟と共に盛り上げていきたいと決意。それまで志していた体育の先生から一転し、建築業の道に進みました。

高校卒業後は建築工事の専門学校で学び、入社後に取った資格は10個にも及びます。「高所作業車とか、移動式クレーンとか、現場での仕事や現場監督に必要なさまざまな資格を取りました。今では、会社一の資格持ちです（笑）」

工事現場という、男性がほとんど

の職場で活躍する大変さもあります。「正直言って、皆年上なので、どうしたら指示通りに動いてもらえるのか最初は不安でした。積極的に話しかけたりして、コミュニケーションが上手くとれるようになってから、仕事がスムーズに進められるようになりました。建築の現場はまだまだ男性

社会ですから、踏ん張っていかなくてはならないと思っています。女性の現場監督が、もともと増えてくれたらいいですね」と話す杉森さん。現場の細かい部分に目を配れるという、女性ならではのメリットもあるそうです。

仕事のやりがいは、「お客様に喜んでもらえることが最終目的、そしてその仕事が決る仕事につながっていくことにやりがいを感じます」とのこと。仕事は外壁工事が多く、県内はもちろん東京、神奈川、山形まで各地の現場を担当しています。

仕事と自分の時間のバランスを取るために、杉森さんは毎週必ず休みを取り、休日には仕事のことは考えずに、最近始めたボーリングに没頭するそう



職人さんたちと現場で打ち合わせ。

です。「母が全体の仕事をしているの、私も現在学校に通って勉強をしています。全体の資格を取り、現場で働いている人の体を楽にしてあげたいんです」と、やさしい心づかい。「将来的には弟に会社を継がせて、自分は支えていきます。結婚して、家庭も持たたいし、でもそうなのでも現場ですと仕事を続けていこうと思っています」と話す杉森さんは、工事現場で明るい笑顔を輝かせていました。

です。これからの目標は、「弟といっしょに支え合って会社を大きくしていきたい」と意欲的です。弟さんは今年入社し、杉森さんの下で修行中です。また、杉森さんにはもう一つの目標があります。



杉森友佳さん（株）フジヤ興産
「現場が好きだから、仕事を続けていけるのが喜びです」

challenge! storyz

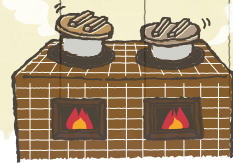
団体の取り組み

田舎を味わう

農家レストラン

どんぐりてい

倉持桂子さん 雨宮光希さん



坂東市ののどかな田園風景の中に建つ古民家が、農家レストラン「どんぐりてい」です。専業農家の倉持桂子さんと非農家の雨宮光希さんが二人で運営しています。

「雨宮さんは実家が九州なので、度々は帰省ができない。そういう田舎の遠い人や田舎のない人たちが、ここに来て田舎気分を味わって、元気になって帰ってもらえる場として5年前にオープンしました」と、オープンのいきさつを話す倉持さん。店舗となっている古民家は雨宮さんの隣家で、空き家になり売りに出されていたものを倉持さんが購入。「この家と周りの風景が、とても気に入っていました。」

昭和5年の建築で、10年ぐらい空き家になっていましたから、天井を見上げるとお星様が見える状態でした。近所の大工さんをお願いして、まずは屋根から直していききました」と倉持さん。

どんぐりていの特色は、手打ち蕎麦とかまど炊きのご飯です。「せっかく遊びに来ていただくのだから、何か食べられるものを提供したい」と二人で考



人気の鴨汁蕎麦は1,100円。かまど炊きご飯のおにぎりは、しゃげ、たらこ、梅、おこげの4種で各130円。

え、蕎麦打ちを習っていた倉持さんが手打ち蕎麦を、かまど炊きご飯に興味を持った雨宮さんがかまどで炊いたご飯のおにぎりを担当。そば粉はもちろん茨城を代表する常陸秋そば、お米は地元の坂東産、野菜や他の食材もできる限り地元や茨城産を使い、地産地消を目指しています。

女性二人でスタートさせた初めての飲食業は、最初は苦労もあつたそうです。勉強しながら進化させていったという料理は好評で、今では雑誌で紹介されたり、遠方から訪れる人も増えています。

どんぐりていが力を入れている活動の一つに、米粉を使った手作り体験があります。地元の米粉を使ったワッフルやうどんづくり、庭の石釜

でのピザ焼きが体験できます。庭にある製粉所には、「思いきって買った」という製粉機があり、体験に使用する米粉を自家製粉しています。



古民家は二人のアイデアで、地元と都市の交流拠点として育っています。

「お米離れと言われているですが、米粉にすればバリエーションも広がります。楽しみながら体験してもらい、お米を通して食の大切さを伝えて行きたいです」と雨宮さん。

倉持さんは、「米粉のワッフルづくりは、地域の学校の子どもたちも体験に来ていました。また、都心から近いので、米粉の料理体験や農業体験など、日帰りで楽しんでいただけるグリーンツーリズムを考えています」と話していました。

今後は、体験を一層重視し、さらにスタッフとして手伝ってくれる人を育てていきたいというのが目標です。また、地域住民にも関わってもらえる店にして、近所の人が時間のあるときに働ける場所にしていきたいそうです。「自分たちだけでなく、いろいろな知識を持った近所の人たちと、都会の人たちが交流できる場にしたい」と、意欲的なお二人でした。

Challenge! story3 企業の取り組み

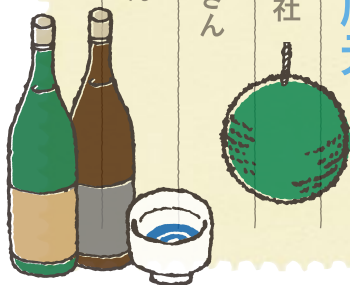
女性蔵人が

活躍する蔵元

木内酒造合資会社

木内造酒夫さん

中村幸代さん



木内造酒夫さん 木内酒造合資会社社長。「企業としてのより良い環境づくりに、今後も取り組んでいきたい」とのこと。

那珂市にある木内酒造では、女性蔵人が活躍しています。蔵人というのは、酒造りの親方である杜氏の下で仕事をする職人のこと。昭和30年頃までは、女性は酒造りの現場には入れませんでした。今では女性の進出も増えています。

木内酒造では、10年ほど前にアルバイトとして働いていた筑波大学の女子学生が就職し、最初の女性蔵人が誕生しました。「大学で生物や食物について学んでいた学生だったので、当社に適任でした。主に酵母の培養や酒母の育成を担当していました」と話す会長の木内造酒夫さん。

現在は、女性蔵人2代目の中村幸代さんが酒造りに携わっています。

中村さんは蔵人になり5年目。

「元々は飲食業に従事していましたが、料理に合う日本酒の勉強を始めたいところ、つくる方が楽しいのではないかと思い、東京農業大学に入学して酒造りを学びました」という逸材です。

蔵人の仕事は昔は重労働でしたが、今ではかなり機械化が進んでいるそうで



木内酒造は酒造り180年、江戸幕末から代々続く蔵元です。

す。「それでも人手でやらなければならぬ部分はたくさんあります。本当に重いものを運ぶ力仕事は男性がサポートしてくれ、女性も蔵に入りやすい職場になっています」と中村さん。

「実際に発酵している最中のもろみを見てみると、おもしろいです。同じように仕込んでも、タンクごとに違う顔を見せてくるし、造り手の思いに添えてくれるので、酒造りは楽しい仕事だと思っています」と、中村さんは蔵人の仕事にやりがいを感じています。

女性ならではのメリットは、「男性よりも香りに敏感であることかもしれません。製造過程で何か香りがおかしいときなど、すぐに報告しています。また、女性の蔵人がつくったお酒ということで、女性にも飲んでいただけませんかとも思っています」とのこと。

木内酒造では、パート従業員



蔵人の中村幸代さん。「自分が携わったお酒を、おいしく飲んでもらえるのが嬉しい」

員まで含めると

女性従業員の方が多いことから、男女共に働きやすい環境づくりに取り組んでいます。会長の木内さんは、「特に女性が働きやすく、能力を発揮できる職場になるように努めています。女性を積極的に技術者として登用していますし、女性特有の発想や感性を生かして仕事してもらっています。性別による処遇の差もないですし、おいしい酒造りを目標に、一丸となって取り組んでいます」と話されます。

忙しい仕込みの時期には休日出勤もあるそうですが、その分は休暇がとれるので、中村さんは休日にはドライブに出かけ、仕事の時間と自分の時間とのバランスを上手にとっているそうです。

木内酒造は、ハーモニー功労賞（事業部門）で表彰された企業ですが、「今後も受賞に値するように努力していきたい」ということでした。