

センターだより

房総太巻きずし作りで交流促進 女性にも魅力あるセンターへ

公益社団法人市原市シルバー人材センター（千葉県） 主査 松田奈美

千葉県の房総半島の中央に位置する市原市は、県内最大の面積を持つ、温暖な気候と豊かな自然に恵まれたまちです。

東京湾に面する北部にはグローバル企業が立地する国内最大級の石油化学コンビナートや良質なベッドタウン、南部には養老溪谷などの豊かな自然や日本一のコース数を誇るゴルフ場、国指定の天然記念物であるチバニアン（地磁気逆転地層）など、市内全域にさまざまな魅力が広がっています。

センターの概要

市原市SCは昭和57年に設立。平成24年に公益法人へ移行し、現

在に至ります。

令和5年度の会員数は552人。うち、女性会員は106人となっています。契約金額は約3億6000万円（労働者派遣事業を含む）でした。

女性部会主催の講習会を開催

当センターの会員総数に対する女性会員の割合は、令和5年度の実績で約19%と県全体の割合（約27%）と比べても低い状況にあります。

会員アンケート調査などの結果を見ると、女性会員を増やすために必要な取り組みとして、「女性に適した就業先の拡充」や「女性部

会の活性化」などが挙げられています。

そこで、多様な就業先の開拓・拡充に努めるとともに、会員相互の親睦を深めるため女性部会を設置し、手芸や食に関する講習会や交流会を開催するなど、女性が魅力を感じられるセンターづくりに取り組んできました。

このような中、ここ数年、女性部会主催の講習会に力を注いでおり、開催に当たっては会員の希望を聞きながら参加しやすい内容となるよう努めています。

1回の講習時間は2時間30分程度と参加者の負担にならないよう短時間の設定とともに、1



令和6年2月開催の太巻きずし講習会の様子。講師の手元をよく観察して作業する

回当たりの募集人数は15〜20人としています。当初は会員限定としていましたが、令和5年度からは、センターのPRを兼ねて市民の参加も可能となりました。

火を使わず短時間で簡単に調理できる太巻きずし作りやキムチ作りの講習会を開催しており、恒例イベントとして好評を得ています。

地元の食文化を学ぶ

講習会の中でも人気なのが、太



きれいにできました！ 写真下・左は「三つどもえ」。黄色の色付けにはカレー粉を使う。写真下・右は「梅の花」。紅しょうがが、味のアクセント



太巻きずし講習会の参加者（15人）と講師

巻きずし作りです。ここでは、千葉県の伝統料理「房総太巻きずし」を紹介します。

千葉県はかつて全国でも有数のノリの生産高を誇っており、その中でも市原市は、良質のノリが採れる一大生産地でした。地元で採れたノリやコメなどを使い、冠婚葬祭などの特別な日に作られるようになつたといわれているのが、房総太巻きずしです。

昭和30年代にノリ養殖が終わり

を迎えた後も、花柄をはじめ多種多様な絵柄で色鮮やかな太巻きずしは、市原市の伝統的な郷土料理として親しまれてきました。

講習会では、このような地元の食文化を学んだ後に、調理を開始します。「多少形が崩れても味に問題なし！」とくるくる巻いていき、絵柄がきれいに出了ときは、「思いのほかうまくできてうれしい」「うちで孫に作つてあげよう」と笑みがこぼれます。

就業に関する意見交換会

講習会後には、就業に関する意見交換会を行いました。以前は、自由に意見を言ってもらっていましたが、より多くの会員に意見を聞くために、現在はグループ分けをして、「女性会員を増やすにはどうしたらいいか」「仕事上の困り事はないか」といったテーマを決めて、座談会のような形式で行うことにしています。

「女性会員のPRパンフレットを新たに作成して、全会員に配布してはどうか」という意見を実行したところ、パンフレットをぎっかけとして口コミによる会員拡大につながりました。

また、「仕事を始めたばかりで不安だったが、経験豊富な会員に相談に乗ってもらえる機会があつて良かった」という感想もあり、意見交換会は退会抑止にも効果的だと感じています。「80歳花盛り！まだまだ働きたい」といった頼もしい声もあり、にぎやかな時間はあつという間に過ぎていきました。

魅力あるセンターへ

今後もこうした事業を通じ、会員の意見を、センター運営や女性部会の活動に生かしていきたいと思えます。女性会員の拡大には、いまだ課題が多い状況ではありますが、皆でアイデアを出し合い、女性が魅力を感じられるセンターづくりに取り組んでいきます。