



看家広報

●人々の暮らしと人生を応援!

はなえみ

2022
9 隔月刊
月号
NO.146

公益社団法人 日本看護家政紹介事業協会

◆ Special Interview

人を笑顔にすることが私の生きがい。
人間力を磨けば良い仕事ができる。

難しい話を楽しくわかりやすく伝えることが囃家の手腕

囃家・防災士 林家まる子さん ...1



● MOVEMENT ① ...6

協会公式SNSを活用した新たな広報がスタート!

● SPOT LIGHT ...7

手早くおいしい食事をつくる
実習で能力アップを推進中!



高齢者のための
柔らか食

● World Now ...8

グルメの国フランスの食の安全と健康政策

● MOVEMENT ② ...9

家政士検定・試験前講習会
の日程と会場が決定しました!



花知識◆ ユーストマ(トルコ桔梗)

● リンドウ科の植物ですが、咲いた花が星のような形をしている品種がキキョウに見えることから、日本の花名に「桔梗」がついています。

原産地はアメリカのテキサス州なのですが、日本の花名に「トルコ」が入っているのは、花の色がトルコ石に似ているためという説や、地中海の澄んだ色(トルコブルー)を連想させるからという説があります。

紫や白青などたくさんの色の種類があり、切り花や花束に使われ、品種によって開花時期が異なるので幅広い季節で楽しめます。テキサス州では低地から高地まで広い地域で自生しています。低地のユーストマは、冬を越せる性質をもっており、何年も咲き続けることができます。

● 花ことば:「すがすがしい美しさ」「優美」

紫:「希望」・白:「永遠の愛」「思いやり」、青:「あなたを想う」

● 植物分類: リンドウ科 ユーストマ属 多年草

● 原産地: アメリカテキサス州



◆ Special Interview

人を笑顔にすることが私の生きがい。 人間力を磨けば良い仕事ができる。

難しい話を楽しくわかりやすく伝えることが噺家の手腕

噺家・防災士

林家まる子さん

芸能一家に生まれ、21歳から噺家（口演を仕事とする人）としてデビュー。漫談やテレビリポーター、キャスターとしても活躍している林家まる子さん。最近ではお母さまとの母子漫才でも活躍中。ご両親や師匠から学んできた、人間関係の作り方や人の育て方等についてうかがった。

両親から、一度も仕事の愚痴を聞いたことがない

——林家まる子さんが、2020年に出版された『林家まる子のカレーなる一族』（鳳書院）を読ませていただきました。まる子さんのご家庭は非常に笑いが絶えなくて、読んでいると元気になります。私どもの協会には親の仕事を継いだ二代目の方が多いのです。親子三代にわたって芸人として舞台に立たれています。ご両親の背中からどのようなことを学ばれたのでしょうか。

中小企業様によんでいただいて講演をする際によく聞かれるのが、「なぜ親の後を継いだのか」ということ。皆さん後継者問題に悩んでおられるからです。

私の答えは一つしかありません。それは、親から仕事の愚痴を一切聞いたことがないからです。「芸人ほど楽しい仕事はない。本人も楽しくて、お客さんにも喜んでいただけて、全国あちこち旅ができて旅先でおいしいものも食べて、しかもお金ももらえる。こんないい仕事はない」と、ずっと聞かされて育ちました。一度でもネガティブなことを聞いたら躊躇した



かもしれませんが、一度も聞いたことはありません。

どんなに幸せそうに見える家庭でも、喧嘩やもめごとは必ずあります。それが表に出るか出ないかだけ。我が家だって同じです。でも、最後はいつも笑いで落ちるのが我が家のいいところですね。

我が家では、親への尊敬や感謝の気持ちはありますが、家族の中で誰が上も下もない。互いに尊敬し合い、互いのいいところを褒め合ってきました。誰でも得手不得手がありでこぼこしていますが、不得手なところはつつこまない。人の欠点をつつこんでばかりいたら人間関係がぎすぎすしてしまいます。誰一人完璧な人はいません。みんなそれぞれでこぼこだけど、パズルの一枚の絵のように組み合わせると一つの家族になっている。それでいいと思っています。みんなでワンチーム。それぞれが自分の得意なことを発

▶林家まる子(はやしや まるこ)さんプロフィール:

噺家。防災士、日光観光大使、いばらき大使。1972年東京生まれ。両親は初代林家三平の弟子で夫婦漫才の林家ライス・カレー子。弟は江戸太神楽曲芸師(えどだいかぐらぎょくげいし)の翁家勝丸(おきなやかつまる)という芸能一家。父亡き後、母子漫才コンビ「林家まる子・カレー子」を結成。「環境漫才」「防災漫才」をライブワークしている。著書:『林家まる子のカレーなる一族』(鳳書院)

揮して、株式会社我が家を運営していけばいいのだと。

父が他界し、2年前から母と同居を始めました。

最初、母は張り切っているいろいろな家事をしてくれるのですが、「洗濯物を取り込んであげたわよ」「ご飯を炊いておいてあげたわよ」と、何かにつけ「〇〇してあげたわよ」というのがどうもひっかかって。半年がまんしたのですが、ついに堪え切れなくなって「〇〇してあげた」はやめてほしいと言いました。「洗濯物取り込んだわよ」「ご飯を炊いておいたわよ」でよくない?と。

あのまがまんしていたら辛かったでしょうね。ちゃんと話してわかってもらうって大事だと思いました。

「IQより愛嬌だ!」と 育てられた

——ご家族で、互いを尊敬し合い、なおかつ対等な関係でいるというのは素晴らしいことです。言葉で言うのは簡単ですが、なかなかできないことです。

相手を尊敬することは人間関係の基本だと教わってきました。どんなに嫌な人でも必ず一つは秀でたところがある。そこをリスペクトしなさいと。とくに人間関係がぎすぎすしたときこそ、相手をリスペクトするようにと教えられてきました。

どんな仕事も同じかもしれませんが、芸人の仕事は、むこうから仕事やってくるのではなく、人が運んでくれるものです。だから人間関係が大事なのです。

私の師匠の海老名香葉子さんに、21歳で芸人になって最初に言われたのは「みんなに好かれる人になりなさい」でした。「子どもからおじいちゃんおばあちゃんまで、みんなに好かれるように工夫しなさい」



と。それが修業でした。そうでなければ仕事に来ないという世界です。

私も寄席を開いたり、イベントを作る側になりますが、芸人さんに声をかけるときは、芸が面白いかどうかよりも人間的に「この人と一緒に仕事をしたいかどうか」で人を選びます。「面白いけどあの人がいると場がぎすぎすする」という人には仕事に来なくなるものです。

我が家では、「IQより愛嬌だ」と育てられました。人に喜んでもらって人にかわいがってもらえるほうがいい。どんなに頭が良くても人から嫌われたら意味がない。あなたがいるだけでなごむね、楽しいね、と言われたほうがまた声をかけていただける。

尊敬する林家三平師匠が遺した言葉の一つに「芸は人なり」というものがあります。修業中、いつもその言葉が書かれた色紙を見て「芸は人なんだな、人間性を磨くことが芸を磨くことなんだな」と思ったものです。

——技術や技能も大事だけど、それ以上に、人間の器が良くないと芸を活かせないということです。そのような人生哲学を、師匠やご両親から叩き込まれたまる子さんはとても恵まれていますね。

父はいつも「笑いを届けて人を幸せにしたい」と言っていました。お客様が笑うとそれが自分の喜びになる。だから、芸はwin-winなんですよ。こっ

ちだけが嬉しいのではいけないし、こっちがボランティアで悲惨な生活をして、お客さんだけが楽しいというのも違う。

人育ては相手を 100%肯定することから始まる

—10歳のお子さんがいるそうですが、子育てはどのようにされていますか？

人間には皆、でこぼこがあります。そのでこぼこをならして丸く磨き上げるのではなく、でこぼこをもっとでこぼこにする。いいところをうんと伸ばせば、へこんでいる欠点が見えなくなる。そういう風に育ててきました。私は子どもによく、「○○ちゃんと話していたら面白いわ」と言っているのですが、そうすると、どんどん話が面白くなっていくんですよ。

そういえば、私も父にそうやって育てられてきました。父からよく「いとちゃん（林家さんの本名、いとえより）と話していたら面白い」と言われたものです。すると、もっと面白いことを言ってほめてもらいたい、と思うからがんばる。私は父がしてくれたのと同じことをしていたんですね。

父はいつも、「おもしろいね、いいね、さすがだね、それぜったいうまくいくよ」と、100%、全肯定してくれましたね。

—人を伸ばそうと思ったら、まず肯定することが大事ですね。そうしないと人はついてこない。

父はとても優しい人ですが、一度だけすごく怒るのを見たことがあります。カメラマンさんに家族写真を撮ってもらったときのこと、父がカメラマンさんを「いいね、いいね」と褒めたら、そのカメラマンさんが「そんなことありません」と、自分を卑下するようなことを言ったのです。すると父は大変怒って「そういうときは、ありがとうございますと言って、全部吸収したほ



うがいいよ。自分のことを卑下しちゃいけないよ。もったいない。あなたの写真はすばらしいのだから」と言いました。

あれからだいぶ経って父が亡くなったとき、そのカメラマンの方は父を覚えていてお葬式に来てくれました。「あの言葉が響いた」と言っておられました。

防災の最重要ポイントは ご近所づきあいから

—まる子さんはお父様が亡くなられてから、お母さまと親子漫才をされていますね。お母さまと防災士という資格を取られて防災漫才もされています。当協会では高齢者のお世話もしていますが、高齢者のご家庭にどのように防災を取り入れていけばいいのか悩んでいるところですか。

私が住んでいる地域では、年2回防災訓練があります。地域に、寝たきりの息子さんと車椅子のお父さまと高齢のお母さまが3人で暮しているお宅があります。防災訓練のときには、まず、そのご家族を地域住民たちで助けるところから訓練をしています。寝たきりの息子さんを担架で運び、車椅子のお父さんが通れるように道を整備してみんなで避難所まで連



◀林家まる子さんの著書
『林家まる子のカレーなる一族』
¥1,200
出版社：鳳書院

れていく。いきなり本番では誰が何を手伝えばいいかわかりませんが、こうやって日頃から訓練しておけばパニックにならずにすみます。

防災で一番大事なのがご近所さんです。まずは挨拶をして顔見知りになるところから始めてほしいですね。普段挨拶もしないのに、いざという時だけ助けてもらおうと思っても難しい。

最近では自治会に参加しない方も増えています。日ごろからご近所づきあいをしていないと、どこに誰が住んでいて、誰が要介助者かもわからない。これでは支援したくてもしょうがありません。お互いに「うちはこういう状態なのでいざというとき助けが必要です」と言っておけば、地震などのとき「あの家、大丈夫かしら」と気にかけてもらえます。ご近所にそういう知り合いをたくさん作っておくことが防災の一番のポイントです。

そのほかうちの自治会では「助けてください」というフラッグを全戸に配って、助けが必要なときはドアノブにかけておくということをやっています。大丈夫な場合は「大丈夫です」というフラッグをかけます。フラッグがなければタオルをかけておけばそれが「大丈夫」の合図になります。

単なる防災訓練だと楽しくないので、年1回、芸人さんも呼んで文化祭を開催しています。楽しいイベントを開催すれば地域の人たちが集まり、そこで顔見知りを作ることができます。私は3年前に引っ越してきましたが、地域の中に入ろうと、最初からこうしたイベントに積極的に参加しています。こういう集まりを敬遠する人も多いですが、やってみたら意外と面白いんです。

——家庭内の防災はどのようにされていますか？

防災は、準備が9割なんです。多くの方は、避難所に行けばなんとかなると思っていますが、避難所

に入れる人はごく一部です。体育館に全住民は入れません。基本は自宅待機なので、最低3日間、できれば1週間分の飲み物・食べ物は常に備蓄しておくことをおすすめします。

そして、忘れがちなのが、トイレの準備です。地震などでは上下水道が使えなくなることもあります。簡易トイレは必須です。黒いビニール袋、凝固剤、段ボール箱があれば簡易トイレになります。特に黒いビニール袋は最近手に入りにくいので要注意。100均にあるので用意しておきましょう。

——防災バッグを用意しなければと思いながらなかなか用意できません。

我が家では、家族一人ひとりが自分の防災袋を持っています。なぜなら、一人ひとり必要なものが異なるからです。たとえば母なら入れ歯関係、私なら生理用品、子どもはゲーム機というように。

水や食料の備蓄は、最近では「ローリングストック」という考え方が主流です。普段の食材を1週間分余分に買って置いて、それをどんどん消費して回転していく。そうすれば、消費期限が切れて捨てるということがありません。フードロスが出ない点からもおすすめの方法です。

■ 難しいことを伝えるには、 楽しく伝えることが大事

——「防災」というと難しく感じますが、まる子さんがおっしゃるように、楽しいイベントにするというのはいいい考えですね。

楽しくやらなければ伝わらないんです。苦い薬を飴玉にくるんで与えるようなイメージですね。難しい話も楽しい話でくるんで伝えれば、退屈することなく聞いてくれます。全部を伝えて理解してもらわなくても、「楽しいな」と思っただけで、行動を起こすきつ



かけになればと思っています。0から1になればいい。
1になれば、2、3へと続く。0は0のままですから。
——SDGsへの取り組みもされているそうですね。

はい。母と環境問題を取り上げた、環境漫才もやっています。先日、小学校2年生の子どもが、テレビで芸人さんが環境問題のことを話しているのを食い入るように見ていました。それを見た母が、「子どもでもわかるんだ」と驚いていました。面白ければ子どもでも関心を持つし理解できるのです。面白くわかりやすく伝えることの大切さを再認識しましたね。

SDGs というと難しく思うかもしれませんが、節電しようとか、水をきれいにしようとか、SDGsの17のゴールは全部良いことなんです。それを「しんどいな」と思わずに実践できるよう伝えていきたいですし、日常生活に組み込んでいければいいなと思っています。

世界が武力で争うのが戦争ですが、世界が良いことをして競うのがSDGsなんです。世の中が平和になってようやく世界が良いことで競えるようになったら、ロシアのウクライナ侵攻が始まってしまう、台無しになりました。戦争ほどSDGsに反することはありません。環境を良くするためには平和でなければなりません。

娘に「どうして戦争があるの?」と聞かれて私はこう答えました。世の中には夫婦喧嘩もあるし兄弟喧嘩もある。人の心の中には争う気持ちが誰にでもある。だからこそ、「一人ひとりの心の中に平和の砦を作らなければダメなんだよ」と。

——当協会では、家政婦（夫）の紹介をしていますが、まる子さんは家政婦（夫）を利用されたことはありますか？

頼んだことはありませんが、すぐにでも頼みたいくらいです。特に、出産直後や子どもが小さい頃は頼みたかったですね。



今は同居の母が手伝ってくれますが、母も高齢になりますのでいつまでも頼るわけにはいきません。私が仕事で外に出て帰宅すると家の中は荒れ放題ということもあります。

でも、家政婦（夫）さんというのは、すごくお金持ちの人がお願いするイメージがあってハードルが高いです。

——最近では、2時間単位といった短時間の利用の方も増えています。まずは電話でご相談いただければ、それぞれのご家庭のニーズに合った家政婦（夫）を紹介できると思います。この業界も人手不足ですが、人材を絶やさないためにはどうしたらいいでしょうか。

この仕事をして自分が感動したことを伝えていければいいのではないのでしょうか。「こういうことしてお客さんがこんなに喜んでくれた。私はこんなに嬉しかった」と。家政婦（夫）さんの仕事って、人の助けになる仕事ですよ。そんなに偉い人でも家庭の中で困ることってあります。それを助けてくれる、とても感謝される仕事だと思います。

働く女性は年々増えていますが、まだまだ家事負担は女性に重くのしかかっています。しかしこれからは、女性だけががまんする時代ではありません。夫婦で分担できないのなら、外部の力に頼ることも必要だと思いますね。

(インタビュー／編集委員・高橋和子 写真／渡邊英昭)

家政婦(夫)さんのお仕事について SNS動画による発信を開始

新たな求人の開拓と求職者の確保に向け
7月にYouTubeとTwitterを開設しました。

看家協会では、近年のスマホやタブレットなどの利用拡大状況に対応して、若い年齢層を中心とした幅広い層と家政婦(夫)の皆さんをターゲットにSNS(交流サイト)を活用した情報発信を7月からスタートしました。

■ 家政婦(夫)さんのお仕事をよく知って ■ もらえるよう様々な情報を発信します

YouTubeやTwitterなどのSNSを利用する広範な方々に家政婦(夫)の良さを知ってもらい、家政婦(夫)サービスの利用や家政婦(夫)として働いてみようと思う方の開拓に結びついていくような様々な情報を動画により発信していくこととしています。また、動画を見て頂いた方を協会のホームページにつなげ、最寄りの会員紹介所の連絡先などが調べられるようにしています。

■ 家事のコツを ■ 動画で紹介

7月に公開した第一弾の動画では、「家事サービスのプロ 家政士が教えるお掃除のコツ」と題して



お風呂場の掃除について、「浴槽」「天井・壁・床」「鏡」「ドア」の4本の動画でお掃除のコツやワンポイントアドバイスなどを映像で紹介しています。それぞれ1分足らずのわかりやすい動画になっており、スマホで簡単に見られますので、家政婦(夫)の皆さんにもご紹介いただき、お役に立てていただきたいと思っています。

▶ YouTube
「看家協会チャンネル」



■ 家政婦(夫)になったきっかけ・ ■ やりがいなどを紹介

また、動画に御出演いただいた大橋サービスの鈴木さんにインタビューし、家政婦となったきっかけや心温まるエピソードなどを話していただいています。ほかにもお二方の家政婦(夫)さんのお手紙を紹介する形で仕事のやりがいなどを発信しており、家政婦(夫)の仕事に興味を持ってもらい家政婦(夫)として働いてみようとする方を増やすことができると期待しています。

■ 今後も様々な動画を ■ 公開していくことを企画

今後も、家事のコツとして、トイレのお掃除や調理などの配信を予定するほか、紹介所長さんに出演いただき、紹介所の利用方法や家政婦(夫)の上手な活用の仕方などを話していただこうと考えています。会員の皆さんからも、このような情報を提供すれば、というアイデアを協会事務局にお寄せ頂ければ幸いです。

各紹介所でも自社のホームページとリンクするなど家政婦(夫)のことをよく知ってもらうためのツールの一つとしてご活用いただければと思います。

■ スマホで簡単に ■ 動画を見ることができます

動画は、スマホのカメラでページ右上のQRコードを読み取ることにより簡単に見られます。また、協会ホームページからも見ることができます。チャンネル登録していただくと新しい動画が発信されたときに自動的に届くなどもっと便利にご利用いただけます。

手早くおいしい食事をつくる 実習で能力アップを推進中!



有限会社ケアサービス田之上人材センター 古澤洋子さん

▶調理実習の内容は「高齢者のための柔らか食」。揚げ物はエビフライ、唐揚げ、(エビをすり身にし、とりはミンチを使い)「高齢者ソフト食メニュー88」を参考にコロナ感染に配慮し、1テーブル1人で作ってもらいました。(8月27日実施)



▲「やわらかご飯」「介護ゼラチンやわらかご飯」

「食事をつくってほしい」という顧客の 期待に応えるための研修を実施

「食事をつくってほしい」というニーズが増えてきています。お客様からのこうした期待に応えるために所長は、働く人を紹介する前に、その人の調理技術を確かめておく必要があります。料理のレパートリー・味付け・盛り付け・時間内につくる力・栄養やアレルギーの知識(家政士試験の教科書参照)などを、身につけてもらっておくのはもちろんのことですが、特に気をつけたいのは、「おいしいと思う味の基準が人によって違う」ということです。

紹介前に、 日頃の料理の味を確認する

そこでまずお客様に働く人をご紹介する前に、日頃自宅でつくっている料理(①玉子焼き ②煮物 ③酢の物)の3種類をタッパに入れて、事務所にもってきてもらい味の確認をしています。おいしければ自信をもってお客様にご紹介できますし、味を褒めると、つくった本人にも自信がつかます。また盛り付け方も大切です。てんこ盛りにしてしまっ、お客様から「食べる気がしない」とクレームがきたこともありますから。またお客様から「2時間の間に食事とお掃除の両方を」と頼まれる場合がありますから、上手に時間配分できるよう、時短料理の研究も必要です。コロナ禍前は年に3回くらいお料理研修をしてきました。

2人ずつのチームをつくり 協力し合いながら調理実習

調理実習は2人1組になって数チームづくり、それぞれのチームが一汁三菜の献立を立て、40分以内につくってもらうようにして、完成したら参加したみんなまで試食をします。2人チームにすることで、互いの得意なことが解ったり、協力し合うことによって、お互いに敬う心が生まれ、相談できる友人もつくれると

いうことに繋がっています。こうすることで様々な発見があり、知恵や工夫が共有できています。

■発見例①茶碗蒸しは電子レンジでつくる場合と湯煎でつくる場合がありますが、電子レンジの方が早くつくると解ったり、卵にだし醤油を使えば時間短縮。②肉じゃがをつくる場合、豚肉を使う場合と牛肉を使う場合があります、薄口醤油を使う人や濃口醤油を使う人などそれぞれです。この場合もだし醤油やめんつゆを使うと時短でき、③ドレッシングの代わりに、マヨネーズとケチャップを混ぜた「オーロラソース」にするとおいしい!などとさまざまな発見があったりします。

時短料理の知恵や工夫と共に、 衛生と安全の知識を共有

例えば2時間の中でお掃除もして、1週間分のおかずをつくり、タッパに小分けして料理を1週間分冷凍する場合など、手早く仕事を終える人がある一方で、時間不足になる人もいます。ある程度同じスピードで仕事が終えられるよう、実習を行うことで時短料理の工夫をみんなが共有できるようになります。

料理をつくる際には衛生と安全を心がけることが必要です。髪の毛が入らないように必ず三角巾をしてもらうこと、マニキュアもはがれることがあるのでつけないようお願いしています。またご家族の中に、食品アレルギーの人がいるかどうかを、必ず聞いておくことも忘れてはならないことです。

実習に必要な食材・調味料・ 料理道具を提供!

調理実習を行うにあたって、食材や調味料・料理道具は提供し、日当は出していません。

実習の最後には、炊いたご飯とつくったお料理で、みんな楽しく夕食をとります。こうすることで、アドバイスをもらえる人間関係が育ち、家事能力の向上を推進できています。

グルメの国フランスの 食の安全と健康政策

フランスはEUの中でも特に食の安全を大切にしている国です。国民の健康を守るために、医療や食の専門家たちの意見を吸収し、「税率」と「食品表示のルール」を決めることにより、国民の健康的な食生活を推進し、医療費を抑えています。

▶ BIO & ABのラベルがついた食パンは、バサバサが一般的。



▲ BIO & ABのラベル

アルコール度数40度以上の酒には約80%の税金が課される。

	3.3€
物品税	6.96€
保健税	2.24€
付加価値税	2.50€

▲15€のリカー中11.70€が税金！

フランスでは税率と国民の健康推進を連動させている

フランスではウイスキーやブランデー、ラム酒などアルコール度数40度以上のリカー類になると「付加価値税」だけでなく、「物品税」や保健省に支払われる「保健税」も課せられる。しかもこの二つの税は、アルコールの度数に比例して税率が高くなる。ミネラルウォーターや牛乳の税金は5.5%が、ビールやワインは20%、アルコール度数40度以上の酒には約80%の税金が課される。アルコール摂取による発病のリスクを抑え、医療負担を削減する税制度になっているのだ。

また、バターは税率が5.5%なのに対し、マーガリンは20%。これには3つの理由がある。①マーガリンは加工品であるため。②工業製品と差別化し、国内の畜産業を保護するため。③心臓病やアルツハイマー病へのリスクが懸念されているトランス脂肪酸を多く含むマーガリンの消費を減らすため。インスタントやレトルト食品についても同様である。

食品添加物への規制が厳しいフランスの食パンはおいしくない？

日本やアメリカは食品添加物大国で大量生産・大量消費・コストダウン優先のために多くの添加物が認可されている。ドイツは64種。フランスは32種なのに対し、アメリカは133種。日本はなんと828種。ただその数値はこの成分をどのようにカウントするかが国ごとに異なるため単純比較できないが、「リスクをどうとらえるか？」の考え方が背景となっている。マヨネーズに含まれる「ナイシン」（抗生物質に含まれる添加物）や日本の食パンに使われている「臭素カリウム」（小麦粉処理剤）も禁止。そのため日本のようなしっとりした食パンはめったにない。メロンパンやロールパンにつやを出す着色料「カロテノイド」

も発がん性の疑いがあると禁止。フランスでは、疑わしきは「除外」という考え方があるからだ。

フランス人が購入時に気にする「BIO」と「AB」の品質表示ラベル

フランス人は「カロリー」よりも「脂肪分」と「品質保証」を気にする。たとえばヨーグルトの場合なら脂肪分が「何パーセントであるか？」とか、卵の場合には①有機農家による屋外での放し飼い②屋外での放し飼い③屋内での放し飼い④ケージ飼いの4種類の表示をチェックして選ぶ。

農薬や化学肥料など可能な限り化学的なものを排除。危害リスクの少ない食材を厳しく認証し、「BIO」と呼んでいる。

牛や豚に与える飼料も有機（オーガニック）でなければBIO認証されず、AB（有機農作物）について、EUは0.9%までOGM（遺伝子組み換え作物）を認めているが、フランスでは認可されていない。BIOの専門店が、コロナ禍を期にフランス全土で急速に増えており、政府は学校や病院の給食の20%をBIOにするという目標を掲げている。

フランスではルールによって決められたさまざまな品質表示ラベルがある

- ①ラベルルージュ / 赤ラベル（品質保証マーク）生産から出荷まで厳しく管理された伝統製法を守る食品のみが認証される「商品への表彰メダル」
- ②AOC（原産地管理呼称＝産物ラベル）& AOP（AOCを模範にEUが認証したラベル）
- ③ニュートリ・スコア「食品の栄養価表示」植物繊維・たんぱく質・脂質・糖分・塩分などの含有量をA～Eの5段階で表示。アンケートによると現在53%がこのニュートリ・スコアの影響を受けて食品を購入している。

これが「食の安全大国」フランスの現在である。

フランス在住レポーター：祐天寺りえ

令和4年度 厚生労働大臣認定 家政士検定・試験前講習会 の日程と会場が決定しました!

令和4年度「家政士」検定試験 11月19日^土 10:00～

試験前講習会 10月21日^金～11月12日^土 (会場ごとに開催日時が異なりますので下の表でご確認ください)

多くの方々が受験、受講されるよう、家政婦(夫)、従業員の皆さんに周知、声かけをお願いします。

試験地	検定試験【11月19日 ^土 】			試験前講習会	
	時間	会場	開催日・時間	会場	
札幌	学科	10:00	札幌エルプラザ (札幌市北区北8条西3、Tel.011-728-1222)	実施なし	
	実技	13:00以降			
千葉	学科	10:00	ポリテクカレッジ千葉 (千葉市中央区間屋町2-25、Tel.043-242-4166) (受付時間:平日9時～17時)	11月12日 ^土 13:30～16:30	千葉県教育会館 (千葉市中央区中央4-13-10、Tel.043-227-6141)
	実技	13:00以降			
東京	学科	10:00	中野サンプラザ (中野区中野4-1-1、Tel.03-3388-1174)	10月21日 ^金 13:30～16:30	中野サンプラザ (中野区中野4-1-1、Tel.03-3388-1174)
	実技	12:30以降			
横浜	学科	10:00	ウィリング横浜 (横浜市港南区上大岡西1-6-1、Tel.045-847-6666)	10月29日 ^土 13:00～16:00	ウィリング横浜 (横浜市港南区上大岡西1-6-1、Tel.045-847-6666)
	実技	13:00以降			
静岡	学科	10:00	静岡県産業経済会館 (静岡市葵区追手町44-1、Tel.054-273-4330)	11月4日 ^金 13:30～16:30	静岡県男女共同参画センターあざれあ (静岡市駿河区馬淵1-17-1、Tel.054-255-8440)
	実技	13:00以降			
尼崎	学科	10:00	ポリテクセンター兵庫 (尼崎市武庫豊町3-1-50、Tel.06-6431-7277) (受付時間:平日9時～17時)	10月22日 ^土 13:00～16:00	ポリテクセンター兵庫 (尼崎市武庫豊町3-1-50、Tel.06-6431-7277) (受付時間:平日9時～17時)
	実技	13:00以降			
宮崎	学科	10:00	宮崎県婦人会館 (宮崎市旭1-3-10、Tel.0985-24-5785)	10月22日 ^土 13:00～16:00	宮崎県婦人会館 (宮崎市旭1-3-10、Tel.0985-24-5785)
	実技	13:00以降			

(注) 実技試験の開始時刻は、受験者ごとに異なります。

受験申請期間: 令和4年8月15日(月)～10月11日(火)

検定試験前講習会申込期間: 令和4年8月15日(月)～10月3日(月)

※各試験場の定員に到達した場合には、その時点で締め切らせていただきます。

「家政士」とは…

衣食住に係る家事サービスを中心に、介護や子育て支援、社会関係維持の支援など、家族に寄り添って生活全体をサポートし、また、コミュニケーションやホスピタリティなど、人間関係力にすぐれた「オールラウンドの生活支援パートナー」です。
学科及び実技試験を通じて専門知識と技術を有していると評価された方に授与される公的資格です。

●目的

わが国では、人口の減少と少子高齢化が急速に進み、高齢夫婦だけの世帯や一人暮らしの高齢者が増加し、また、子育て期の女性の労働参加意欲が高まっています。こうしたなかで、介護や支援の必要な高齢者の方や子育て中の働く女性達をはじめ、家政サービスに対するニーズが増大し、また、その内容も多様化してきています。

このようなニーズに的確に応えることのできるサービスの向上や人材の育成、確保が強く求められています。

「家政士検定」は、こうした社会の要請を踏まえ、家政サービスや家事支援業務に関する卓越した知識、技術を有する方に対して「家政士」の資格を授与することにより、家政サービス関係職業の専門性と社会的認知度を高めるとともに、利用者の皆様がサービスを選択する際の明確な指標となり安心と信頼を提供することを目的として実施するものです。

「家政士検定」は、公益社団法人日本看護家政紹介事業協会が実施する厚生労働大臣認定の社内検定制度です。



研修の機会を増やす方策を!

公営のハローワークではいくつかの職種の職業訓練を行っています。家事代行サービス業者も自社で研修を行っています。一方、私たち家政婦(夫)紹介所ではほとんどそれができていないのが実情です。研修の重要性は理解していても、零細企業単独ではノウハウや予算、企画力などの面でどうしても難しく、実現できていません。

わが社では月に1回テーマを決めて、家政婦(夫)さんに紙ペラ1枚のメッセージを渡す形で研修の代用としております。テーマは単なる連絡事項だったり、家政婦(夫)としての心構えだったり、家事のやり方やヒントだったり様々ですが、あちこちの資料や情報をアレンジして作っております。自分ではこれが精いっぱいです。

看家協会では年1回の向上セミナーだけでなく、例えばどこかの家事教室と提携して頻繁に開催するとか、教室への参加希望者に補助金を出すとか、全国民営職業紹介事業協会と一緒に調理師会から講師として来てもらって家政婦(夫)対象の料理教室を定期的に開いてもらうとか…思いつきで書きましたが研修を受ける機会を増やしてより良い人材を育てる方策を考えていただけると良いなと思っています。(投稿者 匿名の方より)

★皆様からの投稿をお待ちしています。(掲載文の執筆には粗品進呈!)

お便りと今号のご感想・要望など看家協会事務局(E-mail: post@kanka.or.jp)まで、メールでお寄せください。また郵送の場合は協会(下記)までお送りください。

〒162-0064 東京都新宿区市谷仲之町3-2

公益社団法人 日本看護家政紹介事業協会 はなえみ投稿係

編纂委員会 (50音順、◎印委員長)

板井仁志、古賀道、渋谷洋子、◎清水保人、高橋和子、茂木芳枝
渡邊嘉子(編集顧問)

編集後記

林家まる子さんにお話をお聞きました。さすが断家さんです、ユーモアとオチのあるお話で楽しいひと時でした。SDGsや環境問題を分かり易く、面白く、笑いに包んで皆さんに届けたいと活動されています。まるさんは「地球にとって良いことなだから世界はSDGsの17のゴールを競って目指さなければいけないんです」とアピールされます。まず日常生活の見直しからと気づかされました。楽しいご家族の話題になり「家族間、人間関係のトラブルは相手をリスペクトする心があれば大丈夫」と教えられたそうです。リスペクトする気持ちがあればとげとげしい感情は生まれません。問題、課題にあたる時の姿勢はまず相手を「リスペクトすること」深く大事なことを教えて頂きました。(編纂委員・高橋和子)

ひとり暮らしが増えている長命時代。 サポートに詳しくなっておこう!

- ひとり暮らしの方が増えているけど、この間天井の電球がつかなくなって、困ってたよ。
- 昨今は近くの電気屋さんが少なくなってるし、ちょっときてもらうだけでもすごく高かったりね。
- そんな時に僕らなら、脚立や椅子を支えてもらって、蛍光灯の品番を調べて買いに行き、交換してあげられるのね。
- 日本の女性の最多死亡年齢は、93歳なんですって!
- 冷蔵庫やエアコン・テレビなどは高齢者の必需品だけど、10年ぐらいで故障すると取り替える部品もないからと買い替えを薦められる。
- 電化製品の上手な使い方、壊れた時の対策について詳しくなっておくと、災害対策にもなり喜ばれるわね!



看家広報はなえみ146号 Hanaemi Bimonthly146
2022年9月25日発行

発行 公益社団法人 日本看護家政紹介事業協会
〒162-0064 東京都新宿区市谷仲之町3-2

TEL 03-3353-4641

FAX 03-3353-4326

URL <http://kanka.or.jp/>

E-mail post@kanka.or.jp



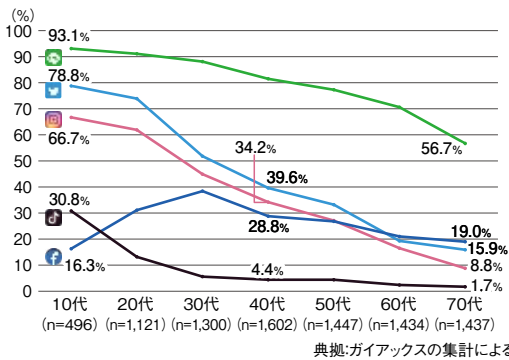
制作会社: 株式会社ヒューマン・コミュニケーション研究所
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷3-7-14ライオンズ原宿402
研究室: 〒104-0045 東京都中央区築地2-15-10-1602
TEL: 03-3545-8038
E-mail: yoshiko.w@human-c-labo.net

SNS(交流サイト)の利用率トップはLINE

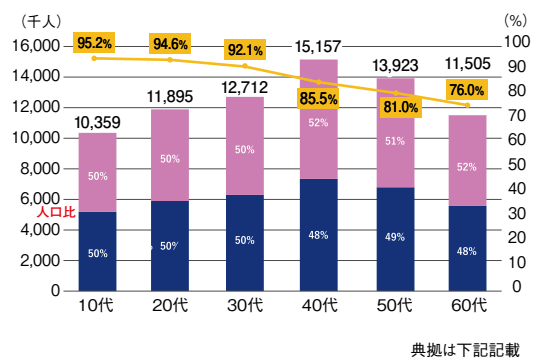
日本のSNSユーザは視聴オンリーの人が多く、自ら不特定多数向けの動画を投稿したり、能動的な書き込みを行う人の割合は低い。ただし、国内SNS利用率トップのLINEは他SNSと異なり、「自ら情報発信や発言を積極的に行っている」ユーザの率もトップで、年齢別の利用率の格差が小さい。これはLINEが家族や仲間内の連絡手段として広く普及していることを示している。

■ ユーザー数推算値(女性) ■ ユーザー数推算値(男性) ● 利用者割合

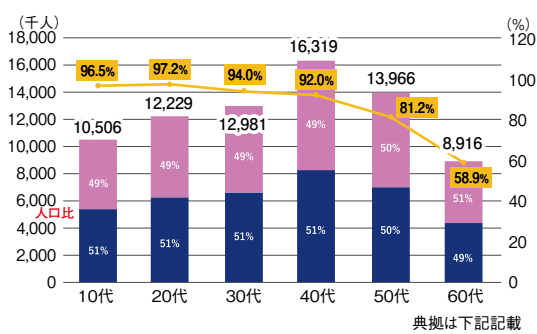
◆ソーシャルメディアの利用率(年代別)(複数回答)



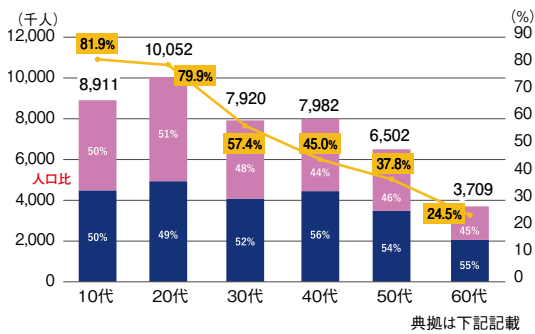
◆LINEの年齢別ユーザー数 男女別(国内)



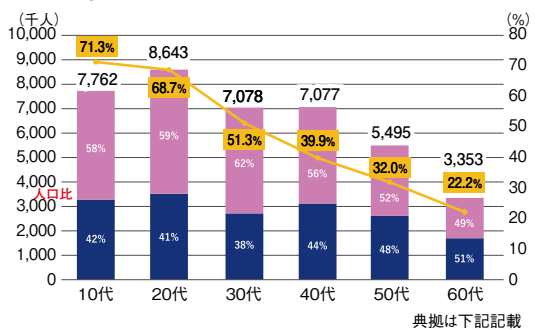
◆YouTubeの年齢別ユーザー数 男女別(国内)



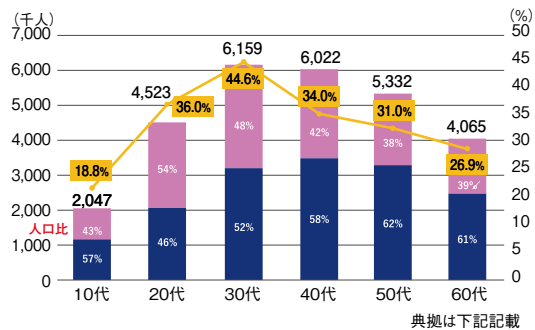
◆Twitterの年齢別ユーザー数 男女別(国内)



◆Instagramの年齢別ユーザー数 男女別(国内)



◆Facebookの年齢別ユーザー数 男女別(国内)



◆LINEの年齢別ユーザー数、Twitterの年齢別ユーザー数、Instagramの年齢別ユーザー数およびFacebookの年齢別ユーザー数 以下データより推算: 総務省統計局「人口推計:2022年(令和4年)7月報」、NTTドコモ モバイル社会研究所「モバイル社会白書Web版:2021年版 第2章 モバイルコミュニケーション」 ◆YouTubeの年齢別ユーザー数 以下データより推算: 総務省統計局「人口推計:2022年(令和4年)7月報」、総務省情報通信政策研究所「令和2年度情報通信メディアの利用時間と情報行動に関する調査」
作成元:株式会社ガイアックス(<https://gaiax-socialmedialab.jp/post-30833/>)