

区民と創る港区の男女平等参画のための情報誌



特集

Withコロナ時代の 料理とジェンダー

VOL.
74

令和4年(2022年)
8月発行

- ・料理頻度のグローバル調査から見える
ジェンダーギャップと変化の兆し
- ・港区内の女性シェフヘインタビュー
- ・区内ユースの活動紹介

学校法人麻布学園

麻布中学校 麻布高等学校 お料理研究部

男女平等参画フェスタinリーブラ2022開催報告

リーブラからのおすすめ図書

2023年度 助成事業企画募集



特集 Withコロナ時代の料理とジェンダー

料理を女性のみの役割とする性別役割分担意識を現代社会にはそぐわないと考える風潮は年々高まりつつありますが、コロナ禍における女性の料理時間の増加や依然としてジェンダーバイアスのある料理界の在り方など、ジェンダー平等の視点から料理を考察するポイントは少なくありません。世界規模の料理頻度調査「World Cooking Index」を担当された、クックパッド株式会社コーポレートブランディング部の新居日南恵さんに世界と日本の状況をご報告いただきました。

料理頻度のグローバル調査から見える ジェンダーギャップと変化の兆し

クックパッド株式会社は、World Cooking Indexプロジェクトを立ち上げ、世界約140カ国で料理頻度等のグローバル調査を2018年に開始しました。1週間の昼食・夕食(7日×2回=合計14回)のうち何回、野菜や肉などの材料から家で料理したかについて調査し、レポート「A Global Analysis of Cooking Around the World」を毎年公開しています。今回は、男女別の料理頻度に焦点を当てることで、ジェンダーギャップの現在と未来について考えます。

2021年12月に公表した最新(2020年度)の調査^{*1}では、男性の料理頻度は4.5回、女性の料理頻度は9.1回と約2倍の差がありました。前年の2018年度及び2019年度調査でも、女性の料理頻度は男性の2倍程度とほぼ同水準で推移しています。また、既婚者の中で配偶者が食事を作ってくれたと回答した男性は84%だったのに対し、女性は41%でした。

一方で、家で料理された食事を食べる頻度は、男性(9.4回)と女性(10.3回)がほぼ同じ頻度となっています。男女ともにほとんど同じ回数、家で食事をするにも関わらず、料理頻度は圧倒的に女性が多いことから、いまだに料理における性別役割分担意識は根強く、女性が家庭における料理を中心的に担っている現状が浮き彫りになります。

さらに、パンデミックにより労働時間が短くなったり、給与が減少した女性は、男性と比べて大幅に料理頻度が増えたことがわかりました。UN Womenが行ったグローバル調査^{*2}でも、コロナ禍において、

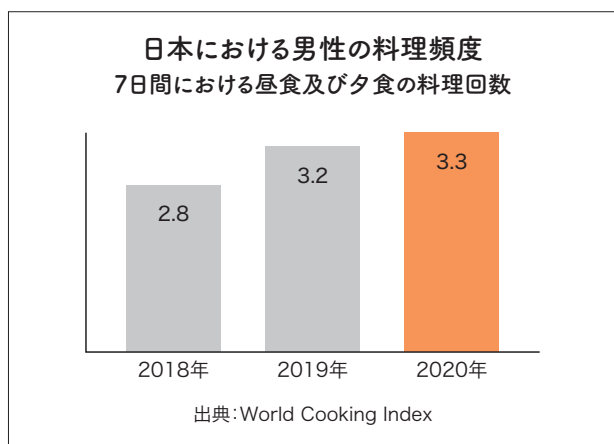
料理と食事の提供にかかる時間は女性が32%、男性は18%増えたと回答しています。このことから、コロナ禍において、もともと料理頻度の高い女性がさらに多く料理するようになった傾向が伺えます。

次に男女の料理頻度の差が大きい国を見てみましょう。上から順番にバングラディッシュ、エチオピア、パキスタン、ウズベキスタン、カザフスタンが並びます。男女の料理頻度の差が最も大きい、バングラディッシュでは、1週間あたりの料理頻度は男性1.4回に対して女性9.9回となっており、その差は8.5回となりました。

一方で、男女の料理頻度の差が小さい国は、タイ、ジャマイカ、カナダ、オーストラリア、ノルウェーです。2022年に世界経済フォーラムが発表したジェンダーギャップ指数において、タイは79位、ジャマイカは38位、カナダは25位だったことから、比較的ジェンダーギャップの小さい国において男女の料理頻度の差も小さくなっている傾向が見受けられます。

日本の男女の料理頻度の差は、約6回。女性の料理頻度は9.3回でほとんど世界平均と同じですが、男性の調理頻度は3.3回と、世界平均を約1回分下回っており、男女の料理頻度の差は約3倍となりました。料理頻度の差は116カ国中21番目に大きく、世界平均と比較しても、特に差が大きい現状が浮かび上がります。先ほども引用したジェンダーギャップ指数においても、日本は146カ国中116位であったことから納得の順位と言えるのではないのでしょうか。

一方で、グローバルの調査結果を見ると、「配偶者が食事を作ってくれた」と回答した女性は、前年度と比較して平均6%ポイント増加しており、コロナ禍において男性も料理をするようになった傾向がみられます。また、日本において男性の料理頻度が増加傾向にあることが分かっています。2018年には2.8回だった男性の調理頻度は、2019年には3.2回、2020年には3.3回にまで上昇しました。女性の料理頻度は、2018年が9.8回、2019年が9回、2020年が9.3回で上昇傾向はみられません。



男性の料理頻度の増加は若い世代において顕著です。25歳以下の男性の料理頻度は2018年には2.93回でしたが、2019年には3.51回、2020年には3.98回にまで増加しています。一方で、25歳以下の女性の料理頻度は、2018年が7.06回、2019年が7.19回、2020年が6.92回と、この3年間で微減しており大きな変化は見られません。この背景には、女性の社会進出が進み、男女の伝統的な性別役割分担意識が薄れていることや、健康意識の高まりから自炊をする人が増えていることなどが考えられます。

World Cooking Indexプロジェクトでは、本データを活用し、個人・社会・環境の側面から料理を取り巻く状況を理解し、料理の意味や価値について議論を引き起こす目的で、世界中の研究者との連携も行っています。昨年、第1回の研究アイデアコンテストを開催したところ、女性が料理に関する中心的役割を担っており、かつ料理をする際に伝統的な環境汚染につながる燃料を使っている地域では、女性

が特に健康被害を受けやすいという問題提起などが集まりました。クリーンエネルギーの中でも、特に電気を使った料理方法が浸透することで、身体への悪影響を低減させるべく活動しているGamos社(イギリス)を優勝者の一つとして選出し、料理頻度のデータ提供を行うほか、アフリカや東南アジアなど現地のクックパッドチームとの連携の可能性についても議論を始めています。

World Cooking Indexプロジェクトでは、今後も料理頻度に関する調査を継続していく予定です。性別にとらわれずに毎日の料理を楽しむにすることが増えるよう、料理をすることが個人・社会・環境に対してどのような前向きな影響を与えうるかについての研究を支援・加速させていきます。

※1 クックパッド株式会社・ギャラップ社(2021) "A Global Analysis of Cooking Around the World Year3"
<https://worldcookingindex.com/#reports>

※2 UN Women(2020) "Whose time to care? Unpaid care and domestic work during COVID-19"
https://data.unwomen.org/sites/default/files/inline-files/Whose-time-to-care-brief_0.pdf



執筆者プロフィール

に お り ひ な え
新居 日南恵さん

クックパッド株式会社コーポレートブランディング部

世界規模の料理頻度調査を行う「World Cooking Index」を担当。特定非営利活動法人manma 理事。2014年、大学在学中にmanmaを設立し、学生が子育て家庭の日常生活に1日同行し、生き方のロールモデルに出会う体験プログラム「家族留学」を開始。コンサルティングファーム勤務を経て、現職。慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科 修了。

特集 Withコロナ時代の料理とジェンダー

港区内の女性シェフへインタビュー

港区赤坂で「フランス料理タンモア」を営むオーナーシェフ田中いずみさんにお話をうかがいました。

母子家庭で教師の母親が忙しかったこともあり、子どもの頃から料理をつくるのが多く、小学生の時には料理を仕事にしようと思っていました。はじめはパン屋さんになりたいと言っていたのですが、ジャンルは問わず独立したい気持ちがとても強かったので、中学校に通う頃には自分のお店を持つと明言していました。仲の良かった友人たちに「モア」という店名を命名されて、将来お店を出すときには「モア」という言葉をいれようと、その言葉を修行時代もずっと心の支えにして大切にしてきました。お店をオープンする時には、とろける時間・柔らかな時間という意味を込めて、「タンモア」という造語を作り店名につけました。

高校は卒業と同時に調理師免許がとれる都立の農業高等学校の食物科に進学しました。高校卒業後にイタリア料理とフランス料理が学べる洋食の専門学校で1年学んだ後に就職しました。高校の食物科の生徒は、1クラス38人のうち8割以上が女性でしたが、洋食の専門学校では女性は4割に満たない位でした。高校の同級生の女性たちのほとんどが給食や福祉などの栄養士関係の仕事に進みました。料理人の道を選んだ人はただでさえ多くはなかったのですが、結婚や出産・育児などのライフイベントの中で仕事の継続が難しくなり、現在も料理人を続けている同級生は私が知る限りで4人程度です。修業時代は、調理場で何か言い訳をしようものなら、鍋やまな板が飛んでくるようなこともある時代でした。

私は結婚する前から、仕事に生きるので家事ができないこと、フランスに行きたいことを夫に伝えていました。その言葉どおり、結婚して18年経つ現在も家事は一切やっていません。この10年ほどはゴミ捨てや床をふいたことすらないくらいで、家事は全て夫が担当していて、私は365日仕事しかしていません。

就職と同時に結婚して夫の社宅に入り、開業資金を貯めようと思っていたので、就職先は横浜で探しました。

「結婚するので名字が変わります」と面接で伝えたところ、雇った社長やシェフは「絶対に辞める、続かないだろう」という印象を持っていたそうです。横浜の元町で5年、鎌倉で3年修行をした後、フランスに渡り3年半学びました。

フランスでは、1軒目は鎌倉で働いていた時のシェフの先輩のお店を紹介してもらい、半年ほど働きました。2軒目は、その1軒目のオーナーのマダムに紹介してもらったパリのお店で半年働きながら、休日は肉屋で仕事を手伝いました。肉にずっと触りたかったことと熟成肉の流行り始めだったこともあり、熟成肉で1番有名な人に会いに行き、休日に無給で手伝うことを認めてもらいました。当時の経験を活かして、猪や仔鹿等のサイズであれば自分で解体をす

ることもあります。食材を丸ごと使用し、さまざまな部位を余さず調理するジビエ料理はタンモアでもお薦め料理のひとつです。



6月コースの肉料理
牛のさまざまな部位を使った一皿

2軒目まではワーキングホリデーで働いていたのですが、3軒目は肉屋さんに紹介してもらったパリ郊外のビストロでビザを取ってもらい2年半働きました。フランスで料理人として働く場合は、紹介無しで履歴書を持って行って雇ってもらおうとすると、お給料がほとんど貰えないような働き方しかできないので、人脈や紹介が命です。

フランスの調理場は洗い場を黒人の方に任せることが多く、それは私がスーシェフとして入った職場でも同じでした。シェフ、スーシェフ、パテシエ、洗い場という少ないチームだったこともあり、勤務年数や役職などによる上下関係は無い風土でした。当時、洗い場には私よりも先に職場に入ったセネガル出身の男性が居ました。業務上必要な指示を聞いてもらえないことが続き

困っていたところ、社長に呼び出されて「いずみ、あなたが悪いわけでは無いし、私自身もそうは考えないが、彼の育った環境は男性の方が女性よりも偉いという価値観だったから…」と伝えられました。フランスの調理場は多国籍な人たちが一緒に働く場であり、異なる環境で育ち価値観が形成された人も居ることを体感しました。私自身がそうした環境で働くなかで、相手の考え方を変えようとするのではなく、私のことも尊重してほしいというスタンスで発言するようになりました。私が発言の仕方に配慮しても解決しなかったため、私とその洗い場の方に何か作業を依頼したい時には、シェフやパティシエという男性スタッフに私の仕事の段取りを事前に伝えて、シェフから伝えてもらうという方法を取りました。その洗い場の方が退職して、後任にマリ出身の男性が入りました。ジェンダーに関して非常にフラットな考えの持ち主で、当たり前ですが、大きな括りでは同じアフリカで育ったと言っても、価値観や考え方には個人差があることも実感しました。

フランスから帰国したらお店を開くことに決めました。旅行が好きだったので、開業後は旅行には行けないと思い、3軒目のビストロを退職した後に半年間、ユーラシア大陸をバックパックで回ってから帰国しました。タンモアのコースは月替わりでテーマ設定をしていて、自分の旅路をたどる世界旅行をテーマにしたコースも3年連続で企画してきました。今年6月は「南米旅行」とし、初夏らしく黄色い野菜とフルーツを使ってペルー料理のセビーチェを前菜にし、とうもろこしをパンやデザートに使うなど、お客様が南米旅行に行った気分も楽しめるようなコースをつくりました。



6月コースの前菜
黄色いセビーチェ



6月コースのデザート
とうもろこしとタピオカでトロピカルに

独立するならば東京がいいと修行時代からずっと思っていたため、お店の場所を決める時には港区以外の場所も幅広く探し、そんな中で今の場所に出会いました。私は建物の醸し出すひっそりとした隠れ家のような感

じや敷居が高くない感じも気に入っているのですが、初めていらっしゃるお客様はもっとお洒落なビルだと思っていたので驚いたという方が多いです。

オープンして最初の1年はお客様が全く来ず、2年目によろやく常連のお客様がつきはじめて少しだけ安定してきたかなと思った矢先にコロナウイルスが流行りはじめました。ここ数カ月は、まん延防止等重点措置が解除され、お客様も戻りつつあるのですが、軌道に乗ったと安心はできない心境がずっと続いています。

常連のお客様には本当に支えられていて、ご近所にお住まいのお客様も最近が増えてきています。3年前のオープン当初から毎月来て下さるお客様もいるため、「来月は今月よりもっと面白いメニューを考えなきゃ…」と毎月思えて、よい意味でのプレッシャーをいただいています。

お店を持ったら20年間は続けるということが開業前からの私の目標でした。最初に働いた横浜のお店が、私が就職した時にちょうど20年目だったこともあって、20年という節目は私にとってはすごくキラキラしたひとつの天辺のように今も感じているからかもしれません。色々なお店を見てきて、続けるということが1番大変だと思っていますが、この状況下で3年目を乗り越えられたので、次は5年、10年、20年と頑張りたいと思っています。



お話をうかがった方

フランス料理タンモア オーナーシェフ

田中 いずみさん

1984年、東京都生まれ。都立の農業高等学校(食物科)で調理師免許を取得し、洋食の専門学校に進学。卒業後は、横浜・元町の「修廣樹」で5年間、鎌倉の「ミッシェル中島」で3年間修業。本場フランスでも3年半の修行を経て2018年9月にフランス料理タンモアをオープン。

フランス料理 タンモア

TEL:03-6447-1996

住所:〒107-0052東京都港区赤坂8-13-19 インベリアル赤坂寺番館B109

公式HP:<https://www.tanmoa.com/>

特集 Withコロナ時代の料理とジェンダー

港区内ユースの活動紹介

学校法人麻布学園 麻布中学校 麻布高等学校 お料理研究部
人数：計15名(高校生2名、中学生13名) 活動頻度：月に1〜3回



部長の遠山さん(高校2年生)、副部長の石田さん(高校2年生)と部員で弟の石田さん(中学2年生)にお話をうかがいました。

Q1. 部活動の選択理由を教えてください。

遠山さん：小学校高学年の調理実習の時に料理をすることが楽しいと感じはじめ、家庭科室の色々な調理器具を使って料理ができる点に魅力を感じて入部しました。

石田さん(兄)：料理を選ぼうと思ったわけではなかったのですが、中1の秋頃にお料理研究部を見つけて、行ってみたいと思って居心地がよく入部しました。

石田さん(弟)：僕はバスケットボール部にも入っているのですが、他の部の先輩との関わりがあまり無かったので、先輩とももっと関わりたいと思い入部しました。

Q2. コロナが部活動に与えた影響はありましたか。

石田さん(兄)：消毒や黙食等、基本的な対策はしています。

遠山さん：コロナの影響で部活動ができない時期が2年ほど続き、部員集めもなかなかできませんでした。昔は、部員皆で買い出しに行っていたのですが、学生が大人数でスーパーに行くと喋りながら買い物をするのは麻布十番付近で暮らしている方々に迷惑かなと思い、買い出しに行く人数を制限するようになりました。

Q3. メニューの決め方を教えてください。

遠山さん：まずは、難易度から考えています。今年3月に活動を再開し、今は中1の部員が多いことも考慮して、料理経験の少ない下級生と一緒に楽しく料理ができる部活で在りたいと考えています。今日はパエリアの具材である肉と野菜を切る工程で包丁を使ったのですが、部活動再開後に包丁を使ったのは、今日が初めてでした。次は、食べたいもので決めていきます。「作ることも食べることも、おいしいし楽しい」という料理本来の魅力を部活動の中で下級生にも伝えていけたらいいなと思っています。今は高2のふたりだけでメニューを決めていますが、部員が活動に慣れてきた



頃にはみんなで決めていきたいです。

Q4. 日常生活の中でも料理をしますか。

石田さん(兄)(弟)：父が土日によく料理をするので、その時に一緒に作ります。

遠山さん：普段は夜食にカップ麺を作るくらいですが、部活で難しそうな料理を作る時は、一度自宅で作ってしてから部活動に臨んでいます。

Q5. お料理研究部へ入部したことによる変化はありましたか。

石田さん(兄)：進んで料理を手伝うようにはなりました。親から「お料理研究部なんだから料理を手伝って」と言われることも増えましたね。

石田さん(弟)：親は料理を作っているだけのイメージでしたが、洗い物もしていることに気がつきました。

遠山さん：使う食材や器具の順番等、事前にレシピをみて準備をするので、段取り力が上がりました。部屋は汚いままですが、水回りは綺麗にするようになりました。

Q6. 日本では女性が男性の約3倍料理をしているというデータもありますが、このギャップを解消するアドバイスをください。

遠山さん：女性の給与を上げる必要があると思います。料理をしている人は、「料理が好きでしている場合」と「金銭的に節約する必要がある場合」があり、後者の場合、賃金格差がある以上、負担が女性に偏りがちになるかと思えます。格差が解消していけば、こうした男女のギャップも少なくなるのではと考えます。

石田さん(弟)：自炊をするためには、その時間が必要です。日本は特に労働時間が長いので、労働時間を減らしていけば、男性も家事に参加する時間ができて女性の負担も減らせるのではないかと考えています。

石田さん(兄)：最近男女で家事と仕事の比率が変わらない家庭も増えてきているように感じますが、男性が料理をしない背景には、幼い頃から触れる機会が少ないことも一因だと思います。学校でも家でも、簡単にする工夫をしながらで良いので、とにかくはじめてみるのが1番だと思っています。例えば、今日お料理研究部でもパエリアにシーフードミックスを使ってハードルを下げっていますが、それでもちゃんとおいしくできますよ。

お話をうかがった方々

学校法人麻布学園 麻布中学校・麻布高等学校 「お料理研究部」

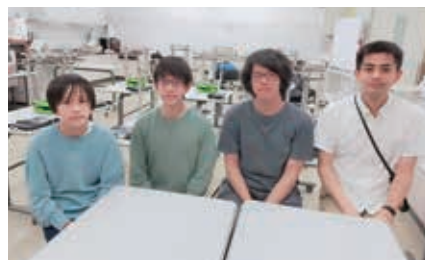


写真 左から 部員の石田さん、副部長の石田さん、部長の遠山さん、顧問の小山田先生

学校法人麻布学園 公式ホームページ：<https://www.azabu-jh.ed.jp/>

第42回男女平等参画フェスタ in リーブラ2022を開催しました

港区立男女平等参画センター(リーブラ)は1980年に開設され、今年42年目を迎えました。年に1回開催する男女平等参画フェスタは、登録団体で構成される実行委員会が中心となり話し合いを重ね、活動内容の発表等を通じて、男女平等参画について楽しく学ぶ場を作っています。

新型コロナウイルス感染拡大防止に努めながら、6月25日(土)26日(日)に【第42回男女平等参画フェスタ in リーブラ2022】を開催し、1,010人の方にご来場いただきました。マンガ家の里中満智子さんによる主講演「自分で道を切り拓くということ～未来を創るひとたちへのメッセージ～」は、申込開始数日で満員になりました。初日の開会式では港区長 武井雅昭氏から参加団体をねぎらうご挨拶をいただき、その後、区長は2階の各参加団体のブースに声をかけながら見て回られました。



「男女平等推進団体 NPO法人男女平等参画推進みなと」展示の様子

参加団体数は、展示部17団体、ステージ部21団体、料理部2団体でした。複数部門の活動に参加した団体や、初めて参加した団体などもあり、多くの団体が積極的に取り組みました。



左から「男女平等学習団体 The Society for Arts in Japan」「男女平等学習団体 ジェレリツェ」ステージの様子

ステージ部では、日ごらの活動成果のパフォーマンスがブ口級の団体もあり、観客の立場で観る側にも好評でした。港区男女平等参画条例前文にメロディや台詞をつけた『リーブラ』も発表されました。



「男女平等学習団体 コスモスコラス」ステージの様子

展示部は古くから活動を継続している手芸、組紐、リメイク、書道等の団体や男女平等視点での活動団体などが、体験コーナーも織り交ぜながら日頃の活動成果を展示しました。コロナ禍で料理部の参加が危ぶまれましたが、区や保健所の指導協力を得て、コーヒーやシフォンケーキなどを販売する喫茶室も設置され、ほっと一息つけるスペースになりました。



「男女平等学習団体 輝・遊楽会」喫茶

今年度のフェスタは、前年度の開催から約3か月後と準備に集中できる期間が例年よりも短い中、実行委員会では意見を出し合いさまざまな工夫を取り入れました。実行委員会企画では、公益財団法人日本女性学習財団からパネルをお借りし、男女共同参画をイラストで伝える「なるほどジェンダー」パネル展をスタンプラリーのゴール地点で実施しました。ただ展示を見て学ぶだけでなく、来場者がシールや付箋を使って意見を表明できる参加型の展示にしました。スタンプは来場者が全ブースを回りながら団体の活動内容を知ることができるような場所に設置し、実行委員から物品寄付をいただきお子さん向けのスタンプラリー景品を用意するなど、親子向けの参加につながるような工夫も取り入れました。

フェスタの参加団体となる面白さのひとつは、他団体の活動内容を知り、顔の見える関係性が広がることで、男女平等を軸にした活動の波及力や自分自身の視野が広がる感覚を実感できることだと思います。リーブラには今回参加した団体の倍以上の団体が登録しているため、今後は参加にあたっての負担を軽減して、より参加しやすいフェスタにすることで、男女平等を軸にした地域ネットワークを強化していく一助になるのではないかと考えています。地域の大学等とも連携しながら、若い世代がリーブラで活動するきっかけにもしていきたいです。



閉会式の様子

報告 みやぐら たかえ
宮口高枝

(第42回男女平等参画フェスタ in リーブラ2022 実行委員長 / 劣化ウラン 廃絶みなとネットワーク代表)

おすすめ図書

リーブラの図書資料室に所蔵する資料の中から、コーディネーターおすすめの本を紹介します。リーブラの所蔵図書は、港区の図書館カードで借りることができます。ぜひご利用ください。

新聞記者である著者と専業主婦の妻。平穏な結婚生活は、妻の激しい食べ吐きによって一変する。後に妻は摂食障害であることが分かり、やがてPTSD、リストカット、大量服薬を経験し、アルコール依存の影響によって46歳で認知症を発症する。本書は、もがきながら必死に生きようとしている妻と、仕事と介護の両立に悩みながら妻を支え続けた著者の20年を著したものである。

近年、男性介護者の存在は可視化されつつあるが、その実態はあまりよく知られていない。未だ「ケア労働＝女性の仕事」という旧態依然とした考え方があなから、本書は介護殺人や孤立など、負のイメージを付与されがちな男性介護に一石を投じている。妻は子ども時代の虐待や大人になって経験した性被害の苦難を乗り越えようと、過食や飲酒といった「鎮痛剤」を必要とした。しかし、それらは妻の健康を害したばかりか、家族である著者にも影響を及ぼす。妻からの暴言や身体的な暴力、激しい感情の浮き沈み、また食べ吐きのために食費がかさんで貯金が底をついてしまう。長

年、1人で背負ってきた疲労が蓄積して適応障害を患い、「こんな生活から早く解放されたい」、「このまま肝硬変が悪化して、妻が死んでくれないか」と願ってしまう著者がいた。

本書は様々なことを読者に訴えかける。精神障害者に対する社会の無理解や偏見が当事者と当事者家族を苦しめていること、現在の精神医療がトラウマを抱えた人にとって十分に機能していないこと、ケアを担う人に対する支援が非常に重要であるということ、そしてケア労働は過酷なものであり、愛情があれば際限なくできるものではないこと……私たち読者は多くを学ばされる。

「本人の最も近くにいるとはいえ、私の立場は伴走者ではない」と著者は語っている。しかし、本書を通して分かることは、著者自身も壮絶な介護生活を生き抜いてきた「サバイバー」であるということだ。末尾で、「本当にありがとう。これからも共に生きようね。」と妻に対する気持ちを綴る。20年間、妻のケアに従事し続けた著者に賛辞を贈りつつ、著者自身も幸せであってほしいと願う。



『妻はサバイバー』
永田豊隆著
[朝日新聞出版]

お知らせ

2023年度・助成事業 企画募集のご案内

私たちの暮らす地域、社会には、改善や解決していきたいと感じる悩みや課題があります。リーブラでは、「全ての人が性別等にとらわれず、自分らしく豊かに生きる」ことのできる社会づくりのための企画に助成金を交付し、活動の支援を行っています。皆さんの思いや、アイデアを形にするチャンスとなるこの事業を活用して、男女平等参画の活動をおこなってみませんか。

※詳しくはリーブラ公式ホームページに掲載されている募集要項をご確認ください。

● 対象となる主なテーマ

- ・ 性別、性的指向及び性自認による差別の解消 ・ 女性活躍推進・働き方改革 ・ 男性にとっての男女平等参画推進
- ・ ワーク・ライフ・バランスの理解促進や多様な働き方を選択できる社会づくり
- ・ 男女平等参画の視点による地域のネットワークづくりや住みやすいまちづくり
- ・ 配偶者等からの暴力(ドメスティック・バイオレンス)の防止 ・ 港区内の男女平等参画の調査、研究、分析 など

● 申請期間：2022年10月17日(月)～ 11月14日(月)

● 申請場所：港区立男女平等参画センター(リーブラ)

※申請を検討される方は、必ずリーブラの窓口か、リーブラのホームページからのデータダウンロードなどにより、全ての書類をご確認ください。

● 助成事業の3タイプ

タイプ	ホップ	ステップ	ジャンプ
対象	団体を設立したばかりの方、助成金を使った事業を始めたいと考えている団体の方	比較的活動実績があり、より自立した運営を目指している個人・団体 ※団体規模の拡大、活動の活性化、知名度の向上などを 目指す方に適した事業	連続講座やより大きなイベントの開催を考えている個人や団体 ※男女平等参画に関する調査・研究などを行う研究機関や 大学などにも適した事業
助成金額(税込・最大)	100,000円	70,000円	300,000円
支払時期	企画実施後	企画実施後	企画実施前

港区立男女平等参画センター リーブラ

〒105-0023 港区芝浦1-16-1 みなとパーク芝浦

Tel:03-3456-4149 Fax:03-3456-1254

▶ <https://www.minatolibra.jp/>



アクセス

- JR「田町駅」東口(芝浦口)徒歩5分
- 都営地下鉄浅草線「三田駅」A7出口 三田線「三田駅」A9出口 徒歩7分
- ちいばす ◆ 丸ルート・芝浦港南ルート「みなとパーク芝浦」徒歩0分
◆ 芝浦港南ルート「芝浦一丁目」徒歩4分
- 都営バス(田92・99)「田町駅東口」徒歩6分

