

人権の店の誕生で、人権のまちづくりを！

南部町天萬のローソンが先日新装開店されました。すでにテレビや新聞などの報道でご存知の方や、実際に拝見された方もいらっしゃると思います。報道によると、この店舗は高齢者が多い中山間地で顧客を開拓するための「チャレンジ店」と設定されているらしいのです。（全国7店舗で展開される中のひとつで、中国四国地方では初めての試み。今後は出店効果をうかがいつつ順次拡大していくという。）そのためこの店舗では、鳥取県産の青果物の常時取り扱いや鮮魚販売車の誘致などで商品構成を工夫したり、高齢者が利用しやすいように店舗の設計を見直ししたりしているのだそうです。

実際に店を訪れてみると、商品の陳列棚は低く設定され、高齢者がくつろぐちよつとおしゃれなテラスも作られています。また報道どおり、商品の内容も工夫されていました。

皆さんはこのような店舗をどうお考えになるでしょうか。確かに商店ですから、「高齢者が多い中山間地で顧客を開拓するため」の商売上の戦略として行われたことかもしれません。しかし、重要なことは商売上の戦略として『高齢者の人権に配慮す

る』戦略を選択されたことです。商売は消費者のニーズに応えるのが戦略上の重要な要素です。だからローソンは県内産野菜や果物を常時取り扱い、鮮魚販売車の誘致などで商品構成を工夫したのでしよう。それに加えて、高齢者が利用しやすい店舗の改装を試みたのです。つまり、高齢者の人権を守る取り組みを付け加えた、人権尊重の店が誕生したのです。「高齢者の人権が大切だ」とか、「ユニバーサルデザインを広めなければならぬ」と言われていますが、ローソンの取り組みはそんな状況から生まれた大きな前進のひとつなのです。

今回はニュースになったお店を取り上げてみたわけですが、実は南部町には人権を尊重したお店はこの他にいくつもあります。高齢者だけでなく、誰にとっても利用しやすいように、とさまざまな工夫がなされています。今度お店に行くときは「人権に配慮した取り組みがし」をしてみてはいかがでしょう？これらの素晴らしい取り組みを町全体にもっと広げて、人権の町づくりを実現しなければならぬと思います。

お父さんの料理教室

〜お酒のおつまみ作りませんか〜

7月16日午後4時から健康管理センターすこやかで、南部町男女共同参画推進会議主催の料理教室が開かれ、男性14人、女性5人の方が参加されました。

この料理教室は、男女が料理とともに作ることで、男性に家事や子育てに対して、今まで以上に参加してもらうために企画されており、秋に違うメニューでもう一度開催が予定されています。

詳細は秋頃発行の情報なんぶをご覧ください。



料理を作る様子



料理完成品（全部で8品目）

メニューの一例

さんま 秋刀魚の蒲焼

● 材料

秋刀魚、片栗粉、醤油、みりん、酒

● 作り方

- ①秋刀魚は3枚におろす ②醤油大さじ2、みりん大さじ1、酒大さじ1に、20分から30分漬ける ③片栗粉をまぶす ④少量の油を熱したフライパンで中火焼き、切って盛り付ける。

