**みんなで知ろう！考えよう！行動しよう！　Let's！男女共同参画**

**Vol.14（最終回）　3月8日は国際女性デーです**

問い合わせ　まちづくり推進課男女共同参画推進室　電話23-2103

国際女性デーは1975年に国連によって制定された記念日で、女性の社会的、経済的、文化的、政治的な業績をたたえると同時に、女性の権利向上の必要性とジェンダー平等を再確認する日です。

今年は「すべての女性と少女のために 権利、平等、エンパワーメントを」をテーマに、全ての人に平等な権利、力、機会を与える行動を呼びかけています。

日本のジェンダーギャップ指数は先進国の中では著しく低い順位にあり、女性と男性の格差が激しいとされ、依然として根強い性差別が存在し、多くの課題が残っています。

国際女性デーの目的、取り組みや現状を理解し、ジェンダーギャップをなくすように取り組んでみましょう。

**ちおこらむ　地域おこし協力隊コラム**

問い合わせ　政策課地方創生担当　電話23-2129

**こけし材の皮むき作業を紹介します**

鳴子総合支所地域振興課に所属している「ちおこ（地域おこし協力隊）」の渡辺あかねです。

鳴子のこけし工人は、春を迎えるまでにこけし材の準備作業をします。鳴子こけしの主な材料である「みずき」は、山から持ってきてそのまま使えるというわけではなく、1年ほど自然乾燥させる必要があります。皆さんは料理をする際に、ニンジンやゴボウなどの野菜をピーラーでむくと思いますが、そのピーラーを大きくしたような道具を使って、「みずき」の皮をきれいにむいていきます。このような地道な作業を経て、たくさんの美しいこけしが誕生しているのです。

見習い修業は大変なこともありますが、先輩工人の皆さんが大切に守ってきた文化をつないでいきたいです。

写真：「みずき」の皮を丁寧にむくことも伝統技術の一つです

**市長コラム　天地人**

**世界が認めた酒造り**

昨年12月5日、日本の「伝統的酒造り」が国際連合教育科学文化機関（ユネスコ）無形文化遺産に登録されるという慶事がありました。長年、酒造りの技法を守り伝え、その発展に尽くしてこられた皆さまに敬意を表しますとともに、心からお慶び申し上げます。

日本の酒造りは、原料とする米や水をはじめ、各地域の自然や風土に育まれ、儀式や祭礼行事などでも不可欠な役割を果たし、地域の文化・伝統に深く根を下ろしてまいりました。

東北地方は日本酒の一大産地であり、一大消費地でもあります。本県は生産量都道府県ランキング（令和4年）では13位ですが、県民一人当たりの年間消費量は8.55リットルで、堂々の1位であります。

おいしい地酒の産地であることの証しでもありましょう。

本市には、全国、世界に名をかせている名酒がたくさんあります。

平成28年には「大崎市地酒で乾杯を推進する条例」を制定し、地元で造った酒に触れる機会の拡大にも努めてまいりました。

今回の無形文化遺産の登録に、市内の蔵元や地酒ファンからも喜びの声が上がっております。

地酒ブームを一過性に終わらせることなく、「大崎耕土」が誇る地酒などを国内外に発信するため、2月17日、市役所において、「ミス」をお招きし、盛大に登録記念イベントを開催いたしました。

平成25年に無形文化遺産になった「和食」や「大崎耕土」世界農業遺産ブランド認証商品、インバウンドの誘客とも合わせて、地酒と本市の魅力を広く世界に発信していく一大キャンペーンにしてまいりましょう。