

ノウハウ伝授、交流スペース、協働事業…

女性起業家 応援します

青々としていた栗の木の葉も色づきはじめ、実りの季節がやってきました。どういわけか今年は、故郷の北海道ではおなじみのハマナスの実が無性に恋しくて、分けたものを作っていたもの。似たような習わしはつながっていたのだろうか、と思いは巡ります。

何げなく母にその話をすると、亡き父が幼い頃、実の数珠を作り、おなかがすくと、つまんでおやつにしたと話していました

このこと。思いがけず身近なことで驚きました。

ピューレにして作るジャムは滋養たっぷり。小さくカットして天日干しにすれば、香り豊かなローズヒップティーに。知るはずのない幼き父の姿を思い浮かべながら、ハマナスの実のお茶をいただいている。

女性活躍が推進される中、女性の起業家を支援する民間の活動が広がっている。会社を設立し継続していくノウハウを伝えたり、起業家同士が交流して情報交換する場を設けたりして後押しする。起業家からは「業界が違つても女性経営者や塾などの経営者。ほとんどが起業して数年以内。「協働して事業ができるのか」が会話の中心だ。

ここは、名古屋市名古屋区に四月にオープンした交流スペース「Wits（ウィツ）」。愛知、岐阜、三重の三県在住の女性が、起業や操業についての情報を共有し、家庭との両立といつた悩みにも一緒に知恵を絞る。開設した社会保険労務士の伊藤麻美さん（四〇）は「働く場所や時間がある程度、自分で決められる『起業』という働き方は女性に向いています」と力を込める。

伊藤さん自身、社労士の事務所を開く際、「どこに何を聞いたらいのか分からず途方に暮れた」ことがありました。六人はエステサロンや塾などの経営者。ほとんどが起業して数年以内。「協働して事業ができるのか」が会話の中心だ。



現在、会員はエステサロンやホームベジ制作会社の経営者など、三十人代を中心約二十人。会員で、ヒツの葉を使ったせつけんなどを製造販売する愛知県南知多町の林浩子さん（五〇）は「人脉が増えてビジ

東京商工リサーチによると、同社に情報がある全国297万社で、女性社長は37万1232人（2016年末現在）。12.5%を占め、調査を開始した10年の1.7倍で過去最多だ。同社は「意欲のある娘に社長を譲る中小企業が増えたことや、自治体や金融機関などが起業支援の体制を整えたことなどが要因」と分析する。

ただ、事業の継続には壁もある。エメラルド俱楽部の代表理事、菅原智美さん（48）は多くの女性経営者が直面する問題として「人材の確保」と「資金調達」を挙げる。

起業する女性には、いったん退職して子育てが一段落した40代が

両立など「悩み共有できる」

観葉植物が飾られ、お菓子や飲み物が用意された部屋。五月末、六人の女性が和気あいあいと意見を交わしていた。六人はエステサロンや塾などの経営者。ほとんどが起業して数年以内。「協働して事業ができるのか」が会話の中心だ。

ここは、名古屋市名古屋区に四月にオープンした交流スペース「Wits（ウィツ）」。

愛知、岐阜、三重の三県在住の女性が、起業や操業についての情報を共有し、家庭との両立といつた悩みにも一緒に知恵を絞る。開設した社会保険労務士の伊藤麻美さん（四〇）は「働く場所や時間がある程

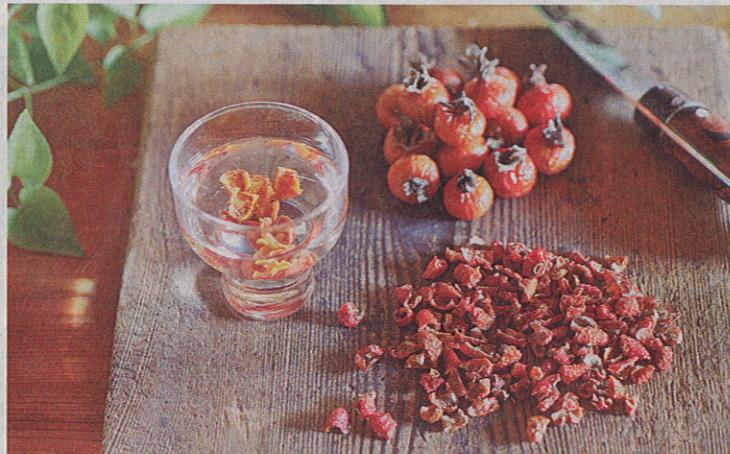
度、自分で決められる『起業』という働き方は女性に向いています」と力を込める。

協働する事業について話す

合意女性経営者たち】名古

屋市（Wits 提供）

くらし歳時記



●ハマナスの実

秋の恵みを乾燥させて

文・広田千悦子
写真・広田行正

食べたまま前に作ろうと考えていたのはハマナスの実の数珠です。東北の一部ではお盆にお供えし、アイヌ民族のごどもたちも作っていたもの。似たような習わしはつながっていたのだろうか、と思いは巡ります。何げなく母にその話をすると、亡き父が幼い頃、実の数珠を作り、おなかがすくと、つまんでおやつにしたと話していたとのこと。思いがけず身近なことで驚きました。

ピューレにして作るジャムは滋養たっぷり。小さくカットして天日干しにすれば、香り豊かなローズヒップティーに。知るはずのない幼き父の姿を思い浮かべながら、ハマナスの実のお茶をいただいている。

セメント注入で骨を復元 負担少なく寝たきり防止も

青々としていた栗の木の葉も色づきはじめ、実りの季節がやってきました。どういわけか今年は、故郷の北海道ではおなじみのハマナスの実が無性に恋しくて、分けただけのところを探してみました。静岡のハマナス園さんがみずみずしい朱色の実をたくさん届けてくださいました。



052(2221)0999 平日午前10時～午後1時
chousa@chunichi.co.jp FAX 052(2222)5284

くらしの作文

2018.9.3

十月が来ると百一歳になる母は四年ほど前、デパートの物産展の帰りに転倒し、大腿骨にひびが入り入院。リハビリ病院へ転院、三年前には「お元気ですね」と言われるほど回復し、今の施設にお世話になっています。先日、その施設で夏祭りが行われました。母は、空色の衣地に、青と薄紅色の花柄の浴衣に、ピンクの帯を締め、少し照れながら「いい柄で、帯によく合っている」とうれしそうでした。

会議室とロビーを合わせた会場はちょうどちんが飾られ、輪投げ、綿菓子などの模擬店が並び、まさに夏祭り。

ドーンドンドンとおなかに

田中 文子（名古屋市瑞穂区＝主婦・77歳）

戦後の大変な時代を過ごし、大正、昭和、平成と生き抜いた母には、「お母さん、一生懸命盛り上げてください」とスタッフの皆さん、本当にありがとうございました。母の胸にふっと去来したの押されてではありませんが、晴れやかにうちわをかざし、手拍子で進む母や皆さんを見出していました。母たちは三人の子と行った夏祭りか、それとも満天の星の下、幼いころの郷里の夏祭りだったのでしようか。法被や浴衣で大汗をかき、一生懸命盛り上げてくださいたスタッフの皆さん、本当にありがとうございました。

マヨネーズ活用レシピ
キャベツとパイナップルのコールスロー
調理時間 15分
★1人分156kcal、塩分0.8g

【主な材料・2人分】 キャベツ160g、タマネギ1/4個、キュウリ1/2本、パイナップル缶詰（スライス）2枚、マヨネーズ大さじ1/2、クルミ（無塩）10g

【作り方】 ①キャベツ、キュウリは千切り、タマネギは薄切りにし、合わせて塩小さじ1/4をふって約10分おく。しなりしたら、水気を絞る②パイナップルは3cm大に切る。クルミはフライパンで軽くからいりをし、粗く刻む③ボウルにマヨネーズ、酢小さじ1、塩・こしょう各少々を合わせ、キャベツ、タマネギ、キュウリ、パイナップルを加えて混ぜ、クルミを散らす。

協力・ベターホームのお料理教室