

私たちが未来を変える!
すべての労働者の
「底上げ」「底支え」
「格差是正」と
働き方の見直しで!



30
 JTUC-RENGO

2020 春闘 Action



気仙地域討論集会

連合
esen

No. 134

[2020.2.26]

連合岩手気仙地域協議会
 大船渡市猪川町前田 9-17
 TEL 0192-27-8671
 FAX 0192-47-3471
 http://www.rengo-iwate.jp/

発行責任者: 梅木 博
 編集責任者: 星 正和

連合岩手 要求目安額

10,500円

雇用形態間格差是正
 時給 1,100 円以上
 既に 1,100 円超の場合は、
 37 円を目安に引き上げ

二月二〇日、気仙教育会館において連合岩手気仙地域討論集会を開催し、二〇二〇春闘の現状課題や「働き方改革の見直し」の概要を共有するとともに、各単組から単組課題、春闘方針の報告を受け、地域でともに闘う決意を固めあった。

討論集会は、連合岩手「第四四回地方委員会」の春季生活闘争方針を受け、星事務局長から、情勢認識と意義、連合岩手の要求目安額一〇、五〇〇円の設定、山場は三月一〇～一二日、地域ミナム運動の展開、スライドでは「天の声」も加って説明。その後、交渉別単組を代表して課題報告と春闘方針を共有した。官公労を代表した岩教組菊池さんは、通勤手当の引き上げがあった。給特法が四七年ぶりに改正され、変形労働時間制が活用できるようになった。三六協定が必要な職場に締結されていない。「客観的勤務時間把握」が義務づけられたが、自治体で差があり、気仙はエクセルでの手入力処理。働き方改革が進まない中、残業が当たり前の意識を変えたい。…等。



最後に梅木議長「春闘勝利への決意を固められた。…」

中央本部交渉の単組を代表して、JPF労組の原さんはオープンショアップで四割が時給制で働いている。雇用形態の違いによる処遇差の改善、一時金水準の回復を実現した。春闘は正社員の定期昇給の完全実施、一時金は年間四、五カ月、時間外労働の縮減要求。…等。下支えの署名活動を展開する。地場交渉の単組を代表して、龍振鋳業労組の渡邊さんは、日本経済が東日本大震災前の需要に戻ろうとしている。働くもののモチベーションを維持させていくべき。賃上げ九五〇〇円、一時金は年間五、七五カ月、呼出し手当の増、夏季の屋外作業に外勤手当、猛暑手当、特別休暇の使用内容の拡充。…等。

二〇春闘生活闘争を迎え、二月一七～一九日にわたり交渉形態別(地場・中央交渉・官公労)の情報交換会を行ない、気仙地域討論集会で報告をする単組を確認した。単組を取り巻く状況や賃上げの現状を共有し、労働環境改善に係る付帯要求の主な内容は次ぎのとおり。

連合労働相談ホットライン
 0120-154-052
 雇用の不安 雇止め不安はありますか?

大船渡市議会議員選挙

4月19日告示 4月26日投開票日

大船渡市議会議員選挙(定数20)は、今春に投開票の日程で施行されます。気仙地域協議会は、当該現職議員の活動状況や気仙地協の運動展開への日頃の連携・協力などを鑑み、構成単組から推薦要請があった立候補予定者を第1回及び第2回幹事会で推薦を決定、連合岩手の追認を受けて、2月20日に推薦状交付と為書きをお渡しした。

【熊谷昭浩氏の主な経歴】
 昭和36年 大船渡市赤崎町生まれ
 平成16年 大船渡市議会選挙 初当選
 平成24年 3期目の当選
 気仙広域連合議会副議長
 平成28年 4期目の当選
 大船渡市議会第20代議長就任
 現在役職 全国市議会議長会評議員
 東北市議会議長会理事
 気仙地区議会国際リニアコライダ
 一誘致推進議員連盟会長 他



【東 堅市氏の主な経歴】
 昭和22年 大船渡市三陸町生まれ
 職歴 吉浜中学校 常勤講師 他
 越喜来小学校(定年退職)
 退職後 退職校長会理事 他
 大船渡市社会福祉協議会評議員
 平成28年 大船渡市議会選挙 初当選
 議員活動
 大船渡市議会教育福祉常任委員会委員
 大船渡市議会運営委員会委員
 大船渡地区環境衛生組合議会議員 他



**交渉形態別
 情報交換会**



我が家の趣味は海釣りです。夫の赴任先の宮古在任の時、家族で釣りをしてから戻ってしまいい、大船渡に引っ越してからは、単身赴任の夫が帰宅した時に釣行をしていました。思い出したくない震災、娘の結婚と孫の出産等で中断しておりましたが、夫の定年退職に伴う暇つぶしがてら、孫との釣行の機会が増えました。去年の釣果は、孫娘(小学三年)のタナゴ31cmが大物として記憶にあります。アイナメ・カレイ・ソイメ・バル・ドンコ等、釣れるものならゴミ環境改善まで対象です。基本は、二〇cm以下は放流する事としておりますが、それ以上の釣果は調理の対象です。温暖化の影響なのか産卵の時期がずれています。一か月〜二か月程。魚が掛かった時の引きの感覚ワクワク!!! 夫と孫が魚を釣った話を聞いて、重い腰を上げました。釣った魚の調理レシピの紹介:
 ①タナゴ 塩焼きが一番。最後にお椀に残りを入れて、九〇度のお湯を入れ、醤油を少し混ぜて飲んでみてください。出汁が有、美味しいスープになる。
 ②鰯 内臓、ウロコ、頭を取り、背開きか腹開きに、フライで頂きます。バカ! 旨い!!!
 ③鱈 小さい鱈なので、そのまま唐揚げ二度揚げで骨まで頂きます。手間がかかるが、刺身もオツケー。コフダイ、ヤリイカ、カワハギなど、あまり見られなかった魚も釣れるようになった。海水温が高い? 釣りも難しくなりました。 明・K



らど
 Id 25