

主婦会

※原稿送り先▶大牟田市不知火町2
三池炭鉱主婦会
※電話で知らせるとき▶市内3033
・7140 炭鉱 474・528
※責任者 組織部長 浜田 一恵

輝かしい主婦会十年の歴史

盛大に十周年の行事

最終日には敬老会もひらく

三池主婦会結成十周年の記念式典は十月十三日午前十時から市民会館に會員、來賓多數出席のもとに盛大にぞして意義深き行なわれました。思えば苦難の中から結成して、斗いの連続のこの十年、主婦会は大きな成長をみせて記念式典を挙行しました。このあと十五日まで昼夜に分れて五回、記念行事を轉々かにひらき、最終日の十五日は七〇才以上の老人七〇〇余名を招いて敬老会を行なうなど、十周年記念にふさわしい盛大な行事となりました。

六三ノストのあと会社の激しい彈
圧にめげずついに結成をかちえた
ときから十年、全く主婦会のだ
った道はイバラの道の連続でし
たこの十年の輝かしい足跡を称賛
するかにように、会場に当てられ
た市民会館は華やかに飾りつけを
終り、各団体から贈られた祝賀の
花環が並び、開場が待たれました。
会場入口には電燈が伝えられてい
る三作の荒木栄さんへの激励の
書き「荒木さん早くよくなつて
下さい」書いた赤旗がおかれ、主
婦たちは祈るような目なで暑
名していました。
午前十時すぎ、組合歌の音楽で正
面の垂れ幕が静かに上げられ、式
典の幕があげられました。
壇上には右側に來賓、左側に主婦
会役員、各組合の主婦会來賓がず

らりとならび、米賣の中には向坂先生や水俣、高千穂芳絶の主婦たちの鉢巻姿が目を引きました。南場副会長の開会の挨拶のあと、五島会長が挨拶に立ちその最後に「本日を契機としてきびに励みし合ひながら、組合とともに頑張りを抜きたいと思ひます」とこんなので固い決意を述べました。

自勞と共斗を

三川一主婦

九月二十七日、荒尾自労の婦人部
集會が、大映劇場でひらかれました。
母親大会の報告会といふことで、案
内をいたなき、出
席したのですが失
対打ち、反対の決
起大会に切りかえ
られました。



私はこの大会で、いまの三池の実態を訴えたのです。ひどい差別と労働強化、三井の悪とい一万五千トン体制の重労働のために就労後二十九人の命が奪われた。こういう中において三池の主婦は内恥を

で花束がおくられました。

このあとメツセージが宮川組合長、原口福炭婦協副会長（炭婦協代表）清原福岡県評教宣部長（総評代表）風斗大地評次長（大地評、荒地評代表）向坂教授（社会主義協会代表）江口水保主婦の会、長谷川（社会党代表）永江（共産党代表）の各氏から送られました。

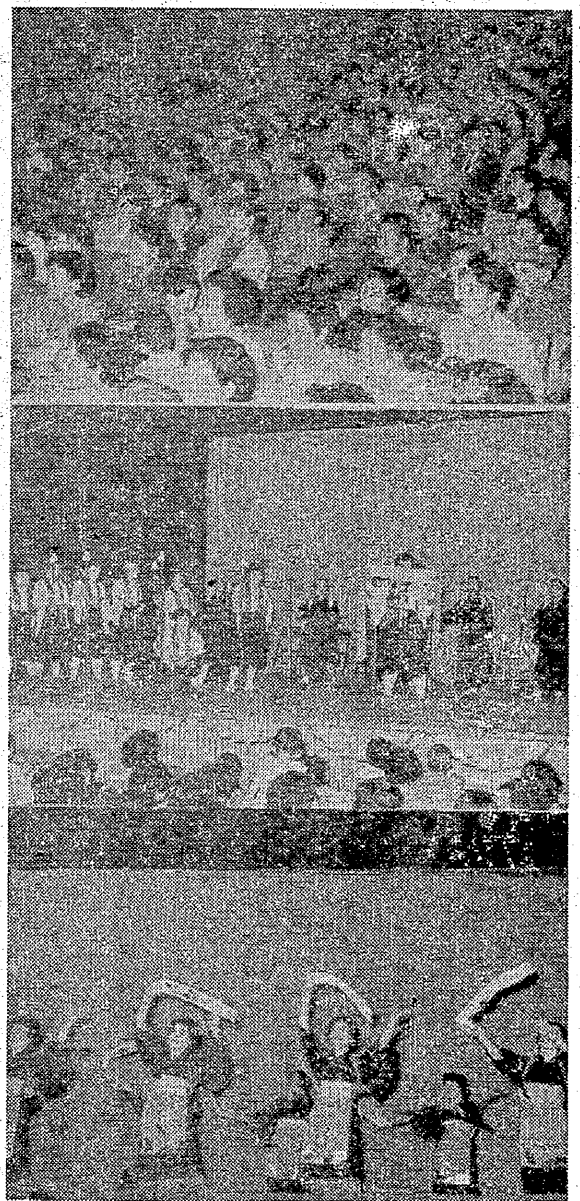
ついで組合執行部、政治局員の自己紹介があり、祝電披露のち、古賀事務局長から「私たちの歩み」と題して主婦会十年の経過が述べられましたが、とくにその中で児童の作文が読み

しても、笑ひ者の

イザナハシ

心と二〇〇名の仲間がお世話になります、と挨拶をおくりました矢対打切りの反対、民主教育を守り三先生の無罪をかちとれ、また三池については差別をやめろ、労働強化に抗議する、この二つ抗議電報を若林所長あて打ってきました。

学生の抗議大会を無罪要求大会など、いつも三池労組を激励するのとを忘れぬ荒尾の仲間感謝し、共斗を深めるとともに真剣に矢対矢切りに反対しまじょう。



(上)三日間満員の会員席(中)三川支部
新港分会の勸進帳(下)本所支部の踊り

る主婦たちは、それぞれ連日の内
 賑の疲れの合間を、今日のために
 イ」ときかんに賞讃の声がささや
 かれていました。

公演のプロゲラムは、四山支部のコーラスを皮切りに、踊りあり寸劇ありとなかなかバラエティにと

んだ出しもので、約五時間におよぶ全部で二十二種目にわたって熱演をくりひろげました。

練習も十分でなかったのに、さすが劇にもさすが主婦会の出しもの各劇にもさすが主婦会の出しものらしく見事な風刺を効かせて、会社も独占資本に痛撃を浴びせ非常に好評をうけました。

が団結の力を発揮して踊りも劇とも見事なもので、観客席からはブログラムがすすむごとに「上手ねこれならどこに出してもヨカバ

組合本部と主婦会執行部も合同で出演、富川組合長の佐渡おけさ、木寛師の独唱や、古賀就対部長の王将など、思わぬ喉をきかされて

四山支部の寸劇・物価値上げ反対

宮浦文部の劇・良心

港務のオラトリオ・ごんごう



つめかけた主婦たちは大喜びでし
た。

大喜びの老人たち

最終日の十五日の午前部は七〇才以上のお年寄り七〇〇余名を招いて敬老会がひらかれました。この日、すっかり冷えこみ老人たちにはどうかと心配されたが、主婦の熱演に大喜び、さいごには舞台に老人たちも耐りきれず飛び出して一緒に踊るありさまで、全種目が終わってもなお惜しうに席をなかなか立たずとせめので、係の方で慌てゐるなど、従来の敬老会には見られぬほどの盛大で充実したものでした。

判決を終つて

四山尾田恒子

九月二十四日福岡地裁で行われ

わが家の自慢料理

副会長
南場キツノ

自慢のつけもの

【とこの作り方】

秋の訪れとともに魚や野菜など
実りの秋らしく豊富に出はじめ
ました。毎日の食事になくてはな
らぬものの一つとして、つけもの
があります。私の家では一年を通
じてスカシンをつけています。美
味しく便利で栄養もあり、見て目
立ち、食事が楽しくなります。

一斗たるにヌカ六キログラム程度を入れ、米のとぎ汁にてミソほどの固きにときます。その場合塩は五〇〇グラムほどでよいと思ひます。このとき、かんぴましもあれば結構です。味がぐつぐつとべなします。

つけける品物は、なす、きぬり、しょうが、大根、キャベツ、小かぶなどが美味しうに願ひます。大根は葉も一緒につけます。このほか季節の野菜を何でもつけるところができます。

【つけるときの注意】

材料をヌカミンに入れるとき必ず塩を少々入れること。つけものの味が悪くなった場合は重曹またはビオフェルミンを入れる必要があります。一度おためしなれ。

大根の葉は、こまかく切り、温かいご飯にかけてたたき、汁をきいて煮ます。