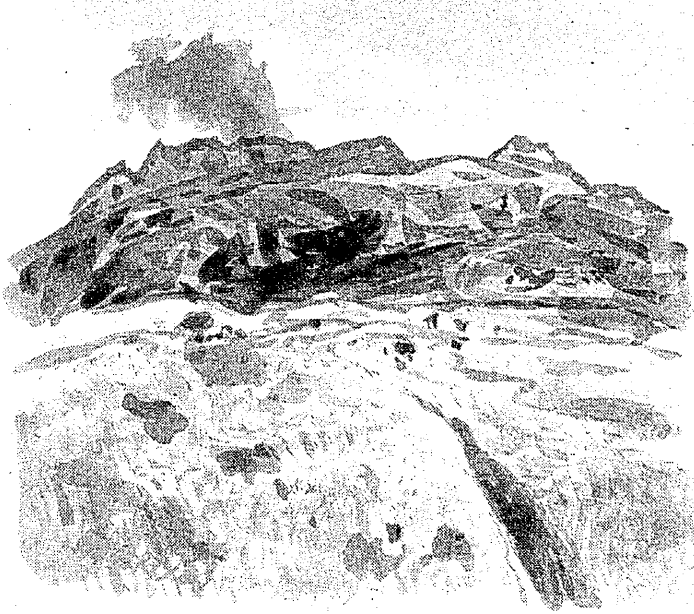


山のある風景



阿蘇高原

画 姉 川 良 男

鳥帽子岳のなだらかな斜面から、深く切り込まれた谷に向って南阿蘇温泉郷が点在する。よく知られた北の阿蘇谷に比べて、南阿蘇谷は素朴な落ち着いた高原地や山里風景が展開され、裏阿蘇の自然を楽しませてくれる。



三川鉦大災害から二十五年が経ちました。

災害後は不安でいっぱいでしたが、ともかく残された三人の子供が成人するまで、私が働くことになり昭和三十九年四月から訓練生として、遺族のために誘致された三池縫製工場に入社しました。仕事の内容は、動力ミシンでトレパンや包布、布団カバーを縫う流れ作業の仕事です。

二十五年

大牟田ブロック 中島 マツエ

遺族の救済について誠意のない会社に対して、協定はできたといってもいろいろな問題が残されたまま、十一月九日の命日に仕事も休むことができないために、ていまして、本社に抗議のため、抗議集会にも参加できず、涙を流すの座り込みに参加すると、名前しながら仕事をすることもありません。その上に×印がつけれ、新労働関係

の遺族と同じ仕事をしているにもかかわらず、昇給の差別を受けなかったためか体をこわして入院することになり、子供や組合員の皆さんに大変迷惑をかけたが、子供のために一生懸命働き続けおかげで二カ月ほどで無事退院す

みそが売れている。とくに、ヨーロッパで人気が出ているのだ。パンに塗ったり、野菜につけたり、みそスープにして食べている。

日本食ブームのせいもあるが、それだけではなく、きつかけは、ソ連のチェルノブイリ原発事故から深刻だ。ヨーロッパ中に拡散した放射能から、健康を脅かすために、みそを食糧として、みそプールの発端は、イギリス

くらしと統計 ヒヤッ／＼ 増える結婚費用

結婚費用は年々上がり、婚約から新生活の準備まで(結納金、結納返しを除く)結婚にかかる総費用は平均七百六十一万四千円。三和銀行が中堅企業で働く新婚夫婦四百四十人を対象に実施した結婚費用の調査結果です。

同調査は毎年行っていますが、ことし特に増えたのは挙式、披露宴の費用。二百五十四万四千円と十年前の二倍半。ホテル利用が三

ることができました。

思い起こせば、〇〇遺族協会の改定交渉で上京したこと。本社の前での座り込み。十四年間の裁判の傍聴など、さまざまなことが走馬灯のように脳裏を駆けめぐります。

本当に長いようで短い二十五年間でもありました。今は定年退職になり、好きな花づくりや編物をしながら過ごしていますが、今までの苦労を噛みしめながら、細々ですが自分を励まして生きていきたいと思っています。

食情報

放射能汚染食品が増えている

スで発行された長崎原爆レポートの「ナガサキ・1945」。日本が発行された『長崎原爆』

みそ汁が、なぜ放射能防止によいのか、いまのところ分かっていないのは、みそに含まれている

外に排出する作用があるといわれる。つまり、日本人が何百年も前から飲み続けてきた「みそ汁」が、放射能の予防食、あるいは排出食として、にわかに脚光を浴び出したのだ。

ヨーロッパからの輸入食料や、日本産のお茶からも放射能が検出され、放射能汚染が世界中に広がっている。「みそ汁」は、二十一世紀の毒消しとなるだろう。

動物は、一回食べれば、一回排出する。食べて消化がすすんだら、すみやかに出してしまおう。これが、もっとも基本的な健康法。むかしは、人間も一回食べれば、一回排出した。すくなくとも、朝と夕には自然にトイレに行っていた。

ところが、あまりにも文明化してしまっただけで、一日に三回食べて、やっと一回。へたをする、六回食べて一回とか、といったあんばいだから、健康によいはずがない。

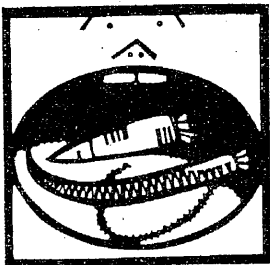
マスコミ・レーダー じつじつ裏話

竹下内閣がスタートした翌日、十一月七日の各紙は「組閣の舞台裏」を語る記者座談会をいっせいに載せた。各派閥の事情や思惑などを明らかにしているが、その中に「狼煙運動」のこんな話がありました。

▽竹下、金丸両氏の所には贈り物攻勢がすごかったらしい。ある人が金丸氏に肉を贈り、金丸氏は「これを食えば大臣にしないといけないが、家族で全部食べた」と話していた。

▽二階堂グループの幹部が竹下首相に時価数千万円もの、かぶとを贈ったという話がある。▽党首脳に二億円持って行って関係ポストをせしめた、という話もある。

この話も竹下内閣の本質にかかわる事実、座談会でのオハナシに終わらせてはならない大問題です。



次号は新年特集号です

『みいけ』十二月十六日号は恒例のように休刊となります。一九八七年は皆さんにとってどんな年だったでしょうか。これを打ち破るにはどうすれば

食べて健康をつくる

ガン予防におから料理

動物は、一回食べれば、一回排出する。食べて消化がすすんだら、すみやかに出してしまおう。これが、もっとも基本的な健康法。むかしは、人間も一回食べれば、一回排出した。すくなくとも、朝と夕には自然にトイレに行っていた。

ところが、あまりにも文明化してしまっただけで、一日に三回食べて、やっと一回。へたをする、六回食べて一回とか、といったあんばいだから、健康によいはずがない。

なぜ、通じがスムーズにいかなくなってしまうのかというと、消化のよいものばかり食べているからだ。日本人の食生活が、セニイ質の多い伝統的な「和食」から、高タンパク質、高脂肪、低食物繊維の欧米型になったのが最大の原因だ。便秘は不快なばかりでなく頭痛や痔の原因ともなる。

そこで注目したいのが、おふくろの味の「おから料理」だ。豆腐屋さんで、ただ同然でわけてくれ、セニイ質をたくさん含んでいる。人参、ゴボウといっしょに油でいためると、味のよい高セニイ食だ。

新年特集号原稿募集

- ① 随想、職場や家庭からのレポートなど。千字以内。
- ② 私の主張、とくに労働運動、石炭政策、保安など。千字以内。
- ③ 文芸作品(詩は一篇。短歌五首、俳句、川柳、狂句などは五句まで)。
- ④ 写真、絵、マンガ(白黒で大きさは自由)。
- ⑤ その他(コント笑話、子供の作文など)。
- ⑥ 『みいけ』の読者ならだれでも投稿は自由です。

締め切りは十二月十日