



「教育とは何ですか？」

田村都常葉町出身。昭和十九年に同盛商業専門学校卒業、同年同校卒業。同年同校卒業。

（同）を卒業。民

間会社勤めた。

が、三年後に倒産。

教育者の

道を歩き始める。

県教委義務

教育課主幹から抜きされ

て、いわき。

田村中時代は「勉強はしな

かった。コトを起しては先

生にしからればかり。運動

が好きで毎日暗くなるまで陸

上(陸上競技)に汗を流してい

た」。走り高跳びの自己最高

記念式典実行委員長から遠藤園長

に手渡された。

六十四人、うちいわき市内は

二八の三百人(五年四年度)

県教委調査)を占める。その

三分の一は「学業不振」と非

行。

「非行は学業不振から移行

すかに上回っているが特定校

の場合は、志願者数がわ

か。

一福島東高の新設で福高へ

の志願者が二分され、両校と

校への偏重といわれています

が。

福島東高の新設で福高へ

の百代さん(こと長女)三重の

約三ヶ月伸びて、それが

福島市の場合、志願者が

所に勤務している。五十四歳

で遠征す

ることも

もちろん

岩手県ま

で遠征す

ることも

草ノリには植物性の食品で

できる。海水産の代表が水煎寺

ノリなど、海藻は水煎寺

ノリである。現在はほとんど

養殖か、韓国の輸入ノリ◆浅

青ノリなど、ノリは日常ど

の家庭でも食べているが、ノ

リには青ノリ、淡草ノリは

の主なものはワカ

ク、フノリ、コンブ、アラメ、

ヒジキ、モズ

ク、ノリなど、ノリは日常ど

の家庭でも食べているが、ノ

リには青ノリ、淡草ノリは

の主なものはワカ

ク、フノリ、コンブ、アラメ、

ヒジキ、モズ

</div

（第三種郵便物認可）

いわき民報 (夕刊) 昭和56年(1981年)5月23日(土曜日) 第10854号(4)

☆印は白黒

子のこころ親知らず

☆池中玄太80キロ☆

福島中央・夜9:00

大京通信の新潟支社のカメラマンに欠員が生じたが本社から転勤になるといううわさが立った。指名されたのは玄太(西田敏行)だったが、梅(長門裕之)が体を張つて転勤を断つた。

当の玄太はまさか自分の転勤が進んでいるとも知らず、杉野井上純一(とや子)高校の元春材に行き、実態のひどさに怒り狂いホテルに入りかけた女子高生を止めようとして客の中年男にぶつてしまふ。



その夜、絵理(杉田かおる)の乱れに怒り頭の玄太は、絵理

【社内玄太(右から一人目)の

転勤が問題になっていた】

帰つてなり怒りを爆発させ

る。光弟(加瀬悦孝)のケンカ騒ぎもあつたとして玄太は、以前妻子(丘みづ子)が子供たちを空氣のいい北海道で育てたいといつてのを出し、だれにも相談せず

新潟支社行きを願した。

夜の指定席☆

NHK

富三郎の談話室殺陣

男のアクション

テレビドラマや舞台・活劇の

性と、古典芸能の素養などに興味

打

若山(左)

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

注

機関紙 から



山菜の種類は本県の山菜は寒地系のものがあつたり暖地系のものがあつたりして、大変豊富で变化がります。その種類はおよそ百六十種にものぼり、先祖伝来からあります。山菜は、地形や土質それなり工夫のものに利用され、山菜狩りを始めた際には、命を失つてはなりません。山菜でも、このように数多い山菜も、利用されているのはほんのわずかで、大部分が未利用山菜となっています。どの種類が食べられるかわかつたが、山菜狩りの楽しみが増えることでしょう。

未利用山菜の利用 山菜ブーム

山菜の種類は寒地系のものがあつたり暖地系のものがあつたりして、大変豊富で变化がります。その種類はおよそ百六十種にものぼり、先祖伝来からあります。山菜は、地形や土質それなり工夫のものに利用され、山菜狩りを始めた際には、命を失つてはなりません。山菜でも、このように数多い山菜も、利用されているのはほんのわずかで、大部分が未利用山菜となっています。どの種類が食べられるかわかつたが、山菜狩りの楽しみが増えることでしょう。

未利用山菜の利用 山菜ブーム

水分を取つてから冷凍

独特の色、味など生かす

山菜狩りを楽しむ人たちがめつき大きくなりました。ピクニックを兼ねて野山を楽しみ去る親しみことが、ギスギスした現代では「しばらく」として評価されているためです。山菜の時期になると、県下各地の野山は山菜狩りに出かける人たちでいっぱい。そこで、山菜とりと利用についていくつかを紹介しましょう。

山菜狩りに出かけたときも山菜資源が残つてゐるだけ、という疑問が起つてきますが、意外と未利用山菜が多いのです。たとえば、マタタビの実は利

用しているが葉は未利用であつた、アザミは食べなかつたが一度食べると忘れ難くなつたが、生はおいしいが一度塩漬けにしてカスづけにする多めです。アケビの果皮は苦くて食へられませんが、アク抜きしてやつぱりうつけると最高の珍味となるほど未利用山菜で研究次第でおいしく食べられるのです。

山菜とりをする山菜は、他の青菜などと一緒に調理するため、この苦味を利用します。料理を工夫すべきです。

山菜の保存 山菜には昔から塩漬け、乾燥などの保存法がありますが、最近は冷凍する方

が増えてきました。またシソの香りを生かし、それに合

う塩づけで、現代向きで若

い人に喜ばれる場合が多いです。

山菜の保存 山菜には昔から塩漬け、乾燥などの保存法がありますが、最近は冷凍する方

が増えてきました。またシソの香りを生かし、それに合



ヘントウ
肥 大

中学生などへ障及ぶ

5~10歳ぐらいまでに手術を

子供に多い病気として、ヘントウ肥大は相変わらずトップクラス。幼稚園児から中学生の一割までがヘントウ肥大だといわれるほど。もし、ヘントウ肥大という診断をされたとき、どうすればいいのが、日本から考えねく必要がありました。

普通、ヘントウゼンは、5歳くらいから大きくなり始め、4~5歳が最も大きい。それから次第に小さくなり、10歳ではほとんど同じ大きさになると、

本そのものはあまり問題はない

のだが、そのためにさまざまな障害が出てくると放置しておくわけにはいかないのである。

習慣性ヘントウ炎といわれる

よ、5年で数回発熱したり、

年で数回発熱したり、

幻想の森

19



『シャンゼリーゼ』 パリ（ホテルの窓から） 1975年10月21日 金成 桂一

そんなのは勿論のこと、わが自衛隊員や、いまの流ボーテルのボーイ連中が着用しているフォーマルスーツでさえ、その辺に、あのナチュラル・オームのつらにくい面影が残っている。

らす三つ組み背広などを着て出かけるのは、もうオジサマ族のツアーカーにかかる有様となってきた。流行にはもうと敏感な女性の側だつて、こうなればおしとやかなワンドースをきて、ナイロントッキングばかりをはいているわけはないかなと思った。ホットパンツとかキュロットなどといふ、男性顔負けの勇ましい身支度で、とじて銀座や六本木の町なかを遊びまわったのを手はじめに、その格好で花のシャンゼリゼのをつこうとの一歩大膽時代にかわっていよいよ、前進の意気の背広の愛好者である、前述の「ユーフォーミュン」はなんなく懐疑的である。大事なお客様とか初対面のひとがあつたとき、どうも背広にネクタイをしていない

ところの映画で、毎回おなじみのナチスドイツの将校といえば、そろそろもぞろつて、冷酷で残酷ながたが突然相場がまとめて、あのダークグレー色のユニア・オーブや、ジカビ方のままで、黒いアーチなどは、現代的な悪魔の衣装のようにも見える。ところが、そのナチュラル・オーブなどいうのが今世紀では最高の、男性ゴスチームの傑作だつて、あれを真似た制服が戦後ひまわりず、地下にいるトニー・ソードをホクン笑ませているといつてある。そういうわけで、三島由紀夫の欄の會長が着た大変にモダンな制服の、宇宙艦船アマトで出てくるムダ筆服姿なんかは勿論のこと、わが自衛隊員や、いまの流ボーテルのボーイ連中が着用しているフォーマルスーツでさえ、その辺に、あのナチュラル・オームのつらにくい面影が残っている。

