

クジラの化石に脚光

四倉高校わきで発掘

特徴アゴが薄くて長い

いわき市四倉町の四倉高校の校舎西側造成地で発掘されたクジラの化石が、世界で初めて発見された種類であることがアメリカ・学界の権威者によってほぼ確認された。市教育文化事業団の文化財調査技術師と横浜国大の古脊椎のせきつい学の教授が

自費で渡米し、世界各國の古代クジラの化石などが保管されているワシントンの博物館の博士に鑑定してもらったところ明らかになつたもので、一躍「いわきクジラ」＝仮称として世界から注目、脚光を浴びるところになつた。

市文化センター隣の文化財収蔵庫

を執つて、また長谷川博士は

こうした古代クジラなど、古脊椎

の権威で、これまでにも発掘調

査を指導するため、たびたび市

渡米したのは、国府田技師

は最初に発掘した化石などを三

頭の写真と図面を持ち、先月二十

四日に出発、ニューヨークの市立

自然史博物館を訪問したあと長谷

川博士と会合し、同協会立の博物

館に、ウィットモア博士を訪ね

鑑定を依頼した。

スミソニアン
自然史博物館

最高権威が太鼓判

渡米した日は別々だが、国府田技師は最初に発掘した化石などを三頭の写真と図面を持ち、先月二十日に出発、ニューヨークの市立自然史博物館を訪問したあと長谷川博士と会合し、同協会立の博物館に、ウィットモア博士を訪ね

鑑定を依頼した。

W博に資料出し説明

長谷川、国府田氏が渡米

いわき抄

融資ワクの増額要求

商工「マル経」資金底をつく

いわき商工会議所が扱った国民金融公庫の小企業等經營改善資金(今後終)第2・4四半期(七十九月)は、融資ワク一億四千二百五十六円、準小売業は四千二百五十六円に及し、七十九件・一億三千六百九十五円(千一百二十件・二千八百五十六円)の融資が決定、残るはわずか五百六十円(千四百万円)になってしまった。

このため同会議所では追加方式で七千円(三千万円)を要とし、二十五日の金團調整會議で決まりことになったが、とりあえず二千五百円(二千万円)の追加を確保、九月末までの資金需要に備えることになった。

鈴木サクさんの童話

26日朝、文化放送で

木サクさんの作品「によらちゃん

地域の子の防犯標語高々と

いわき市平の高久防犯協会(鈴木登美)は、夏から秋にかけて毎月がこの時期の被害をなくすため、下高久地区の県道沿いに防犯看板を設置、お互いの心の戒めと守りあいの空き巣などが

アホがせ」の番組で、女優

の岸田今日子が朗読する。散歩に出かけたへびがいたむらう子の

おばさんが子供にかみつき、へビ

を助けるという童話で、放送は三

分程度。

献血申し込み889人も

奉仕銀行
の2日間

だが「薄い血」が23%

簿記、手編み
の技術講習会

婦人就業援助センター

は内職、就業を希望する婦人を対

象に、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれぞれ二十五人、

受講料は希望者は同府会内の

セントラル(いわき市宇摩本一

九)、月上旬から與いわき同

府会、簿記会計(三級程度)、編

み物(手編み)の技術講習会を開

く。

期間は簿記会計が十一月、編

み物が十二月までの間の二十一日

間。定員はそれ

残暑お見舞い申し上げます

いわき市中央卸売市場水産部

ふいのお客様を
もてなすこんな料理

●いわしとぶり
●タラコ和え
●オイルサーディンの力ナップ
●ほたて貝のサラダ

ふいのお客様をもてなすの
に、基本的な調味料(砂糖、シ
ョウ油、酢、酒、香辛料)

はづくでもそそえておいでま
た缶詰や冷凍食品、野菜など
きらさないよう用意してお
くと、あわてずにみます。
簡単な料理法をいくつかおほ
せておいて、あまりまたせな
で、料理を手早く出すよとい
ばれます。

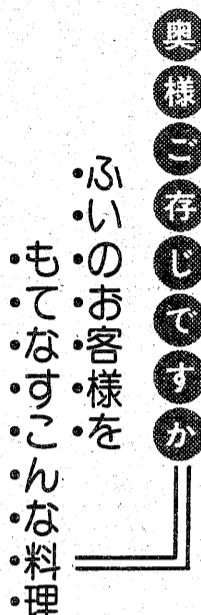
●オイルサーディンの力ナップ
●クラッカーにバターをあり、
上にレモンの薄切りを小さく切
ります。お好みを一切れのせます。
●ほたて貝のサラダ

いわしは缶から出し、煮焼き
つぼぐしキヨヒントマト、
ピーマンなどを適量に切って盛
り合わせ、ドレッシングソース
をかけます。

いわしは缶から出し、煮焼き
つぼぐしキヨヒントマト、
ピーマンなどを適量に切って盛
り合わせ、ドレッシングソース
をかけます。

いわしとぶりは、お好みで、ま
た缶詰や冷凍食品、野菜など
を手早く出すよといばれます。

●タラコ和え
●オイルサーディンの力ナップ
●ほたて貝のサラダ



材料	3人分
いわし味付け だし汁	小1缶
しょう油	大さじ1
砂糖	小さじ1
しょうが ごはん	小1コ 3人分

味と旅

サバずし

いわしがいもじ皮をむき、バタ
と塩を加えてよくぶつします。
玉ねぎのみじん切りを油でい
ため、サバを加え、カレー粉と
塩こしょうで味をつけるをと

いわしがいもじ皮をむき、バタ
と塩を加えてよくぶつします。
玉ねぎのみじん切りを油でい
ため、サバを加え、カレー粉と
塩こしょうで味をつけるをと

夏バテの回復には



十分な睡眠とともにバランスのとれた食事を……

今年は例年になく各地で暑い
日がつづいています。暑い間の
からだの変調からくる倦怠、脱
力感、食欲不振などの夏バテを
早く回復しましょう。

バテたからだを正常にもどす
には、季生活を規則正しくし
て、睡眠を充分にとるよう心が
けましょう。

夏の間のなまけさせのついた
からだを育てるには、いつ
もたらだらかしてはかえって
おらず、季節の運動をとるよ
うな心がけましょう。

それから食事や栄養について
も十分気をつけましょう。暑い
時は水分のとり方を多く、食事
も淡白な糖質の多い食事になり
がちです。秋になると夏の間弱つて
いた消化器の力をもどして
食欲ができます。

よくありません。むしろ積極的
にからだを動かし、適当に運動
することも必要です。

夏の暑いときは食欲がなくな
り消化液の分泌も少なくなりま
す。秋になると夏の間弱つて
いた消化器の力をもどして
食欲ができます。

これから食事や栄養について
も十分気をつけましょう。暑い
時は水分のとり方を多く、食事
も淡白な糖質の多い食事になり
がちです。秋になると夏の間弱つて
いた消化器の力をもどして
食欲ができます。

■イワシのかおり揚げ

イワシを手開きにして一口大
にそき切りにし、にんにくによ
うがのにおろしたものとしょう
油油にしばくつけておきま
す。片栗粉をまぶしつけ、青じそ
の葉で一切れづつき、合わせ
目は本ときそ粉をつけてはが
れないようにして、これを切
位の揚げ油でカラット揚げます。

■サバの小判焼

サバをゆでて身をじまくは
べします。じゃがいもをゆでて
あいのうじに皮をむき、バタ
と塩を加えてよくぶつします。
玉ねぎのみじん切りを油でい
ため、サバを加え、カレー粉と
塩こしょうで味をつけるをと

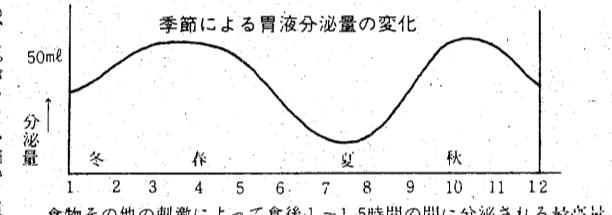
め、じゃがいもを細かく角切
りにしたチーズを加えて、適当
な大きさに分けて小判形にまと
めます。

フライパンに油を熱して、き
つね色に焦げ目がつくように焼
めます。

め、じゃがいもと細かく角切
りにしたチーズを加えて、適當
な大きさに分けて小判形にまと
めます。

フライパンに油を熱して、き
つね色に焦げ目がつくように焼
めます。

め、じゃがいもと細かく角切
りにしたチーズを加えて、適當
な大きさに分けて小判形にまと
めます。



美容と高血圧予防にワカメを!!

ワカメは万葉集に歌われて、
昔からある古い食品で
す。有名なのは南部ワカメ、鳴
門ワカメ、山雲ワカメなどです。
とにかく、南部ワカメは全国生産量
のおよ半分を占めています。
ワカメといふことは、ワカ
メをだしているといつまでも若
いらしいことからきています。
よです。それほどワカメには
ヨード、カルシウム、ビタミン
群をはじめミネラルなど栄養源
がたくさん含まれています。
たしかにワカメは毛髪の美
容や甲状腺ホルモンにはなくて
はなりません。また、動脈硬化を防ぎ、高血圧予防にも大
へ役立っています。カルシウムは筋骨から子供さんや
産前産後の方には大切な栄養源です。
いままで生ワカメの方が干しワカメによるかに多く出回っ
ています。おもくいただくには先ず①充分に水洗いし塩を
洗い流してから水切り、調理します。②養殖ワカメは然
りカヌリ柔らかいのでさっと熱湯を注いで程度で食べられま
す。味噌汁にはお魚の置前に入れます。
料理としてはおひたし、酢のもの、ワカメとタケノコの煮
込み天ぷら(かき揚げ)、サラダ、あえのなど、いずれも
手軽にでき、磯の香りと淡白なワカメの味をたんのうできます。

見直したい栄養

いわき魚類株式会社

代表取締役社長 菊地信栄

電話(0246)鮮魚 58-6561

塩干 58-6281

冷凍 58-6286

総務 58-6565

株式会社 大 溶 常 次

電 鮮魚一部 58-6261 冷凍部 58-6263

鮮魚二部 58-6262 塩干部 58-6264

管理部 58-6265

いわき地区水産物商業組合

理事長

田中一介

電話 66-69

いわき中央卸売市場水産部

代表取締役社長 太田信

電話 55-5154

電話 55-5155

電話 55-5156

電話 55-5157

電話 55-5158

電話 55-5159

電話 55-5160

電話 55-5161

電話 55-5162

電話 55-5163

電話 55-5164

電話 55-5165

電話 55-5166

電話 55-5167

電話 55-5168

電話 55-5169

電話 55-5170

電話 55-5171

電話 55-5172

電話 55-5173

電話 55-5174

電話 55-5175

電話 55-5176

電話 55-5177

電話 55-5178

電話 55-5179

電話 55-5180

電話 55-5181

電話 55-5182

電話 55-5183

電話 55-5184

電話 55-5185

電話 55-5186

電話 55-5187

電話 55-5188

電話 55-5189

電話 55-5190

電話 55-5191

電話 55-5192

電話 55-5193

電話 55-5194

電話 55-5195

電話 55-5196

電話 55-5197

電話 55-5198

電話 55-5199

電話 55-5199

電話 55-5199

電話 55-5199

遊泳禁止地帯 危険!! ここであよぐな

いわき市海水浴安全対策警備本部
いわき中央警察署

►危険と警告してある場所は、波よりも潮流が不規則で
激しいため水難事故が多い
監視員の指示に従うことが大切



危ない盆休の海遊び

疲労と高波に注意を…

きょうは「用連れ盆」の入り、

いわき市内は、連休をとり、ぶる
さうのびりと命の洗たくを、
という帰省客でにぎわい始めた。

お盆中は静かに祖先の供養を行
い、盆踊りで老は若き日をしの
び、若は青春を燃焼させたのは過
去のこと。いまは盆休をレジャー

にフル活用、登山や海水浴、釣り
を楽しむがほとんどだ。

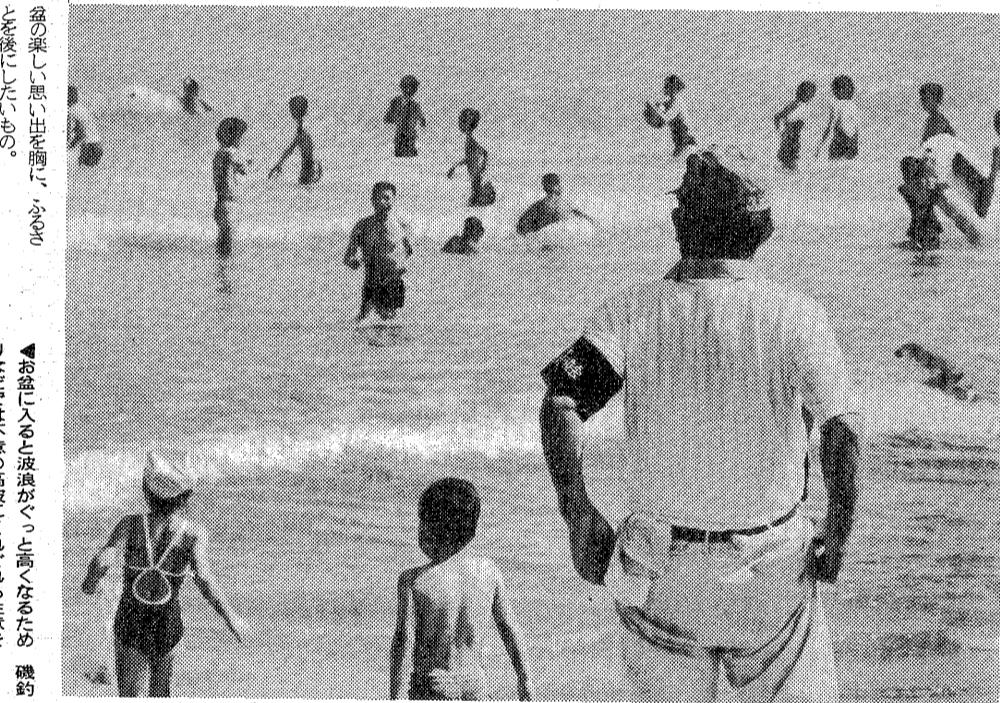
暑さは厳しいが、曇の上ではも
う「秋」。いわきの海・太平洋は
朝潮の影響で、ずっと水温が低め

に推移しており、波も例年より高い。
昔から、盆になると、三角波

が立つので海は危険」といわれ
海水浴や磯釣りは、うつ

かわすも高波にまかれる恐れが
ある。事実、市内の海水浴場では、
この夏すでに5人が水の犠牲にな
っている。ほとんどが疲労と游泳

禁止地帯の游泳が主な原因だ。
祖先の供養も、レジャーもよい
ところを後にしたくなる。



▲海水浴を楽しむ人たちの安全を守るために 監視員はお盆休みもなく 海辺を巡回している

貯蓄と補償で明るいくらし

住宅・自動車・身体・家族一保険のことはなんでもどうぞ

*見なおしまじょう 身のまわり あなたは契約済みですか?

お問い合わせは

☎(0246)74-4371

大正海上火災保険
特級代理店

アメリカンファミリー生命
(がん保険)代理店

国際商事 株式会社

いわき市平字十五町目5-3
(野崎ビル 2階)

お宮と仏壇

橋本屋

平・新川町1
五町目バス停わき
電74-3948

新鮮な花と緑をご家庭に

“調製”祝花 御仏花 花束 生花材料一般

お気軽にお相談下さい

(四倉) 飯塚生花店

☎32-4550

いわき市四倉町西二丁目13の11

総合看板のご用命は……



総合看板 イワキ芸

小名浜花畠町16の1 電⑧5350

不動産の鑑定評価

こんなとき、不動産の鑑定評価をお役にたちます——
●土地・建物・借地権・底地などを売却したり、買い受けたり、交換したりするとき。●不動産を担保に融資を受けたり、融資するとき。●土地・建物を賃貸借するとき。●地代や家賃を改定するとき。●相続財産を配分するとき。●国土法による土地取引の届け出をするとき。●課税上の不服申し立てや、裁判などに必要なとき。●会社と役員間で不動産の売買及び賃貸借をするとき。

福島県知事免許(2)第3号
日本不動産鑑定協会会員

赤塚不動産鑑定事務所

いわき市平字研町10番地の4(赤塚ビル3F)
TEL・(0246)23-2405(代表)赤塚経理事務所内

笑顔でつづる
ソフトなお店



クラブエリザベス

-平字白銀町(寿々喜ビル2F)☎23-6462

安い料金で美人ぞろい!
気軽にご利用下さいませ

- リザーブ…9,000円
- ビール…1,000円

■随時募集中
お電話下さい

□遠方出前承ります
□営業／午前11時～午後10時
平字鍛冶町二一 ☎(0246)74-604



寿司・天ぷら処

三浦皮膚科医院

皮膚科
いわき市平字材木町 電⑧4247
(前遊園地跡)
三浦正男

