

み
も

なかよしケンちゃん
演芸会の優勝は誰に?
福島・夜7:30

☆...新・海映物語☆
三日月に来た女
=福島放送・夜10:00=



亞紀子に口止めする津上②

ちよっといい姉妹
福島・夜8:00

人をつくる垂穂子(佳野翠子)
の仲がしつくりいかないを心配
したことにして、津上は垂穂子に「妻
は内訳で妻三のアドバイスを受けて
よ」とき江(水原英子)にあける

衣子のカギを握っているのは君と
お父さん、万一家が兄の遺作の真相
を知った時、竜三(吉田伸介)のもとに走り
カムバック作戦は水泡に帰る」と訓した。

彼は摸擬テストになると歎息つき

れる。よほど勉強に向いてない

とさだ。妻三(吉田伸介)の

華子(山岡久乃)と三子(金城

昌子)の京園科にけさも登場。受

験生の大山寺堤大二郎だったが、

三子が猛烈な姉妹争いをやめて、

経験があつた。

三子が猛烈な姉妹争い

(5)

(第三種郵便物認可)

元寇七百年

元寇(げんくう)が日本にのぞむ。元寇は、元寇の日本侵攻の経緯と史実にむづき、元寇は何であったのか、なぜ日本を攻めたのか、船はどういうものだったか、などを長崎県鷹島沖の蒙古軍船遺物(もんこぐんせんいぶつ)引き揚げ及び海底探査を通して、今回引ま揚げ及び海底探査すべてが南宋ものであつたという事実、元寇船のいかに面白い。

【牛で田をおこす昭和三十年当時の米作り】

23日放送のNHK特集「もう米はいらないのか」～「米作り日本一」の秋～(総合・月・夜8:00)はかつて“米作り日本一”になった農民30人の歳月を追う中で、減収、冷害に悩む農家の現地ルポと記録フィルムを対比させ日本農業の将来を問う。

日本への榮光に輝いた八人の農民と技術者がうつされていた。察に訪れる農民たちの活気に満ちた顔、一粒でも多くの米を収穫しようとした農民の表情、収穫の喜びなどを余すところなく描いてゐる。北畠は、多岐にわたる農業技術者たちの活動を、その専門性別に分けて紹介している。たゞ、農業技術者たる彼らの活動が、必ずしも農業生産の向上に寄与するとは限らないことを示唆する筆の運びである。

日本農業の将来を問う！

(ラジオ福井・夜7・00)
タモリはこの一年間で大きくなつた。単なるエンターテイナ

A small, stylized illustration of a person's arm and hand holding a long, narrow object, possibly a scroll or a book, with horizontal lines on it.

九四

かせた年増女とぼつたり。その後、浜乃家から、投げ文が発見される。投げ文には、「仁蔵が二、のいることを知つた」とあつた。

てゐる大工の横塚の仁蔵(日中海)であることがわかる。

は、宇都宮藩江戸家老・安藤外
(山岡徹也)と組んで東照宮修復
を横取りし、甘い汁を吸おうと
ふらふらと東京(つばき)日暮里

（里見和香）が、何者かに襲われて、いるのを助けた長七郎（里見太朗）。

取締を終えた岩井氏がお酒のさ
し入れをもつてかけつけ、一同
を感激させていた。

【二ヒケをのはしました】
また、全収録が終わった深夜、
出演者やスタッフが打ち上げバ
ーティーを行つたが、数日前に

カリアリティーのあるように工夫しました。白髪まじりで恥ずかしいんですが生まれてはじめ

ですが、そのころのしゃべり方をみい出してセリフをしゃべりましたよ。それから僕は、「観のようこ童顔なので苦労感」という

るのでせんぱんさんによくある
注意してくださーいと頼んだんで
すよ。僕は若いころトツ井で、
大きな声で本を読んで直したん

劇に出演！

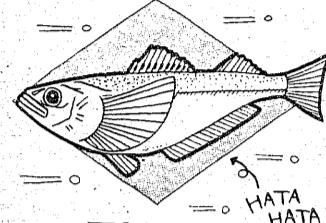
春のご婚禮
ご予約承り中



慶ひの出発にふ
さわしい華やか
な宴を約束する
ことぶき会館

健康歳時記

栄養的には
いまひとつ



秋田県男鹿市では十四日から「北浦ハタハタ祭り」だ。
いよいよハタハタの漁のはじまりだ。
人が上をむいてて西っぽい、十五匹ほどの魚。秋田の人たちは「この魚を食べなければ冬が来たような気がしない」といって知られている。

煮つけ、すし、焼き、みそ汁と各種の料理に使われる。有名なのは「しゃつる」だ。ハタハタで作った塩汁。しゃつる鍋(ナベ)は秋田の郷土料理として貢献されている。

このようなハタハタだが、栄養的には「ねばねば」といったものではない。それにしゃつるは塩分のとうすぎの心配もある。

ハタハタ

血圧を下げる効果がある

そばにも季節がある。いまだその時期だろう。新そばがとれ。それだけに味深い深い。

このそばは栄養的でも魅力のあるものだった。植物性タン白に加え、ビタミンB₁、B₂、D、ルチンなどを多く含んでいる。ルチンは血圧を下げることでよく知られている。

そばになると血圧がクローズアップされてくるが、そんなとき、ある。

そば

今の時期に駆除しておこう

寄生虫

例年のじぶんながら、二十一日から月末までは「寄生虫予防運動」の旬だ。

寄生虫や虫は寒さに弱い。とくに虫はしまが駆除する。チャンスなのである。それだけに予防の知識を覚えておこう。

寄生虫は卵が体内に入つて成長するという過程をとる。だから、卵を口に入れないと、つまり、野菜など十分に洗って付着している卵を洗い流してしまおう。

睡眠や食事に注意



リューマチ、神経痛

いよいよ寒さも本格的になってしまった。だれしも過ごしくい時期だが、とくに神経痛やリューマチといった持病のある人はいたるところ季節だ。

神経痛は、その痛みが発作的に神経の走っている方向に痛みを感じる。一方のリューマチは痛みやはれが関節や筋肉によく現れる。

あとは、部屋の清掃や手足、あるいは衣服、寝具などを清潔にするといふ。こうしたとことより卵を絶続するように心掛けるね。

化学肥料の普及で寄生虫は相当減っている。しかし油断は禁物だ。なぜか「あやしく」と思つた時に殺虫剤を、なんでもマンガ的なじみばりである。

筋肉のあちこちに痙攣する。残念なといふの病気の原因ははつきりしていない。だから根本的な対策はない。睡眠や食事に注意すること。またマッサージや入浴も効果的である。痛みが激しければ、専門医に相談すること。

松村歯科医院

院長 松村 政次

平・中町(大黒屋デパート前) ☎ 7086

ニキビ・シミを追放

エステティック(理学美容)
による素肌美容の殿堂です

電話相談無料

みちをときみづ

平・南町3(花友生花店2F) ☎ 23-7796

ヤマハピアノ
エレクトーン

小山商会

内郷綱本通り ☎ 26-3576

いわき民報
縮刷版受付中

うばを焼

“北海の味” 鍋物囲んで 雰囲気満点。

忘年会・新年会予約受付中!

●ご注文コース

2,000コース…小付	御椀	刺身	焼きもの	よせ鍋	茶碗むし
2,500コース…小付	御椀	刺身	焼きもの	よせ鍋	茶碗むし
3,000コース…小付	御椀	刺身	焼きもの	よせ鍋	茶碗むし 酢のもの
3,500コース…小付	御椀	刺身	焼きもの	よせ鍋	茶碗むし 酢のもの
4,000コース…小付	御椀	刺身	焼きもの	よせ鍋	茶碗むし 酢のもの
4,500コース…小付	御椀	刺身	焼きもの	よせ鍋	茶碗むし 酢のもの
5,000コース…小付	御椀	刺身	焼きもの	よせ鍋	茶碗むし 酢のもの

*1発OK!! 名幹事に大プレゼント(4階宴会場 予約80名様まで申し受けます)

恒例「第2回カラオケ大会」開催日迫る!

あなたも人気歌手に。ただ今予選会実施中(賞品盛りだくさん)

赤のれん

営業時間/午後5時30分~午前2時

いわき市平字三町自37(ファミリープラザ3F) ☎ 22-2974

地図

くらしの知識

白菜の漬け方

白菜は、外側のいたんだ葉を取り捨て、根元から四つ割りにして洗い、スコップの方を下にして並べ、塩だつぶまでから、その上に白菜を切り口を下にして並べ、少し押さえるようにして再び塩を振り二段重しします。たる底に塩を薄敷ります。その上に白菜を切り口を下にして並べ、重しは十ヶくらいの石、ブロックなどを使い、重しの上からビニールをかけ、なるべく包みます。(こうして一日おくと水が上がってくるので、重しを半分ほど重さに減らし、そのまま五日くらいおきます。その後白糞を出して水切りし、たるも洗

たんすの買い方

ます。

が集まつて遊んだ小学校五、六年

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

が集まつて遊んだ小学校五、六年

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

が集まつて遊んだ小学校五、六年

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

が集まつて遊んだ小学校五、六年

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

の

カメラアイ



好調な年だ——三年前、新井は地
作農業から、収入の多い花き栽培
農業への転換を成功させ、今年の
この花き栽培業は日曜日、八八九千
万円の収穫量に達したりと、ものぞみ
た。

東京で好評の いわきシクラメン グループ研究が実る

「渠のマチを草やかな赤」^レ、
ク、白で表の「クリスマスの花」^レ、
「ハクサン」が、單くやにわき由
四十三数段の花は新規開拓地から、
「これねいハクサン」として東京
へ出荷されて、ハントと呼ぶ
込めた新規地が發行して、植樹の
激しかった昨年は反対に高値で
統じて、もとより、「一萬株券」、某
月一日からの本格的な地元出資を
前に、栽培園家は新規地に出資
の手入れに大忙^レ。このよがに
いわゆるハクサンが好評なのは、
栽培園家が五、六畳位の苗箱
ループを結成し、栽培技術の向上
を図らして居たのだ。
研究グループの成果は、佐久間
達哉さん^レによれば、名古屋市芳賀町時代

通産省認可(協)日本店舗チェーン会員
店舗診断・企画・設計施工
特注商品・室内造作家具

株式会社 家具のスズキ(店装部)
店舗／いわき市平・松ヶ岡公園表入り口 TEL.(74)3741
工場／いわき市好間町下好間字波井 TEL.(36)3246

レストラン ジダンゴー

—10周年記念—

- 有明膳（刺身・蒸・小鉢・ライス汁付）……1,320円→660円
 - 老松膳（天ぷら・蒸・小鉢・ライス汁付）…1,320円→660円
 - ブルーステーキ（牛・サラダ・ライス付）…1,500円→750円
 - お子様ランチ（ジュース付）…600円→300円



- ・新牛会の準備は「今年も味のハンター」と!!

- 10名様以上／キリンビール(大ビン)半ダース・清酒栄川(一級)1.8ℓ サービス
- 20名様以上／キリンビール(大ビン)1ケース・清酒栄川(一級)1.8ℓ いたします

- 3,000円コース／(刺身、天ぷら、口替わり、小なべ、小鉢)
- 3,000円コース／(鍋物(寄せ鍋、牛鍋、豚鍋、カニ鍋等々大好評!))
- 3,500円コース／(刺身、天ぷら、口替わり、カニ酢、小鍋又は蒸物、小鉢)
- 4,000円コース／(刺身、天ぷら、口替わり、小鍋、カニ酢、蒸物、小鉢)
- 5,000円コース／(刺身、天ぷら、口替わり、小鍋、蒲焼き、カニ酢、小鉢)
- 7,000円コース／オードブル一皿(約5人前)
- 8,000円コース／(蒲焼き付き6品)
- 10,000円コース／(蒲焼き付き7品)

(清酒栄川(一級) ディース・ビール・酒・ウイスキー飲み放題!!)

■部屋料：三食店(30席)1間・16席2間・8席・6席各1間) 鶴ヶ丘店(22席1間・8席2間・6席2間)

車40台駐車可：三倉店・郷ヶ丘店

■ご予約は『三倉店』☎23-7411(篠田)・『郷ヶ丘店』☎23-7173(星野)

