


本紙は女性による平和と平等を推進します

回覽

発行所
(株)全国婦人新聞社
〒160 本社 東京都新宿区西新宿
3-7-28 宝幸西新宿ビル
電話 03 (343) 1846 代表
振替口座 東京 172320
〒543 支社 大阪市天王寺区勝山通
2-202
電話 06 (771) 7415 代表

全國婦人新聞

~~~~ご購読料~~~~  
**1年 3,000円**  
 (郵送料とも)  
現金・切手・振替で前納  
 (月4回発行)  
**5日・10日・20日・30日**

 **カネカロン® カーテン**  
**鐘淵化学工業株式会社**  
本 社 大阪市北区中之島3丁目2-4 TEL.(06)208-6515  
東京支社 東京都港区元赤坂1丁目3-12 TEL.(03)405-1101

かけ込み寺も三年目

離婚願をかけた女性。とくに左の鼻口配がねた素が、緊急に避難させ、せめて立ててしまふまでの施設が欲しい——と、婦人団の強要で望てイブシした都人相立セツタの「かけん寺」がの四丁で三目吉を迎えた。これほどは思われなかつた主力の情も明になり、対策立てられた成は手に入れた。反面、女性の目立のつかさ、それがまた、女の「勢ふ」に起因するケースの多いことも仕の中へ彫形にされきたという。悩まはききない同セツタの問たててみた。

無惨!  
この暴力亭主

オブン君は、その腕を  
作れるまでは、  
「天も  
教養がない、夫が力にた  
し、  
と男の半分が主に通話  
を通じて嘆息頻りに聞か  
れてい  
た。」  
とにわか最悪のケガではあり  
と笹間所長はもとより  
もともとは団体生活  
の福井事務所から、母で  
置業望も「華子主が、母で  
自立の志を歩むに」が大を  
て逃げた、と、そのケガも  
ひくく予想以上の修繕を要出  
だが、この人相談ソナタ  
は、その間にしらまう、

時に女性の身勝手も痛感

「乳児から老人まで、年令はさ  
まざままで個人問題や意識も違いま  
すので気は抜けません。また職員の  
個人的な考え方で、一人の人間の



和気あいあい  
母親大会  
東京都

一堂に母子一千人

子の率直な意見に爆笑

日ある月十二日に、東京・比叡公園會堂で、第三十回東京都母の日大会が開かれた。この大会は、東京都、母の日のために東京都福祉協議会、東京都都府民会、東京都民委員連合会、東京都母性保護連盟、婦人写真、(中)はあきさつの特約会場(中)はあきさつの特約会場事し、子供たちに花を贈らるゝお母さんたち。(右)は「お母さんありがとう」の作文朗読の二コマ、母の日東京都都協賛会の会長兼義。

生活文化協會の六団体が所屬して生かされた。同日、會場は、千人以上の参加者を集めた。加部氏は母子の立場、東城北少少女合唱団のコーラのあと一般の母子についてのお話と、その母に感謝するお話を聞かれ、お母さんの意愛を「お母さんハハコ」や「マザーサンキデー」を童謡に見ているという思惟が盛ん、場内は大爆笑といふ響もあつて楽しかった。

(右)に続き、母の日京都都協会の川又委員長鈴木俊次、新田知子氏が「都民、人人入ける都民社会福のより願ひを宣明した」とこれが一つの一生受、その母のよきものたるおとこ、その母の理想、おとこの娘が力ネーションを養われ、日本では、大正十四年、基督婦人矯風が東京市内のリス教に呼ばれたことが改訂といひ、今日に至つた。

母の日京都都協会は、昭和十四年、母の日福祉協会と協同して結成され、母子生活の



べロ出しチョンマ  
この感動を大切に

ひとりである。かくまで人の感動をさそう作品とは何なのであろうか。それはなによりもやさしさであると思ふ。しかもそれは自己犠牲の上に立った

第1号の発表も  
バードウィーク展

の会第一号サンクチュアリ発表式典」も催され、中西梧堂会長の決定宣言をはじめ、苫小牧市長、北海道知事、自然保護協会会長、環境庁長官からの祝電などを披露。

「この第一号サンクチュアリは会員全部がつくってくれたもの」という中西会長のことは、会場はしんみり。サンクチュアリの予定構図の除幕には思わず拍手



子供の心にも傷が？

追われる毎日の職員

料理講習会のお誘い

婦人手帳

理府がまとめた「母  
実態」によると、母  
と名のつく女性は、  
国で三千百六十九万  
います。十五歳以上  
女性の七〇・八％に

# 預金利率が上がった。

[illegible]

4年半ぶりの利率引き上げ。その日から満期日までの期間に応じて、  
 くに、定期預金と積立預金は計算されます。  
 年0.75%もの大幅アップ。期間が長ければ、それだけ  
 ここのボーナスからでも高い利率が適用されるわけ。  
 じょうずに生かしたいのです。積立は、金額より根拠なのです。  
 積立預金のお利息は●お預入れの際は利息に税金のかない  
 毎回のお預入れごとに④マルチのお申込みもお忘れなく

そろそろ、ボーナス。





シーライフ・パークのイルカたち

シーライフ・パークのイルカたちは、毎日、観客を楽しませています。イルカは、人間の言葉を理解し、さまざまなトリックをこなします。イルカは、人間の言葉を理解し、さまざまなトリックをこなします。イルカは、人間の言葉を理解し、さまざまなトリックをこなします。

### ハイ珍道中記

ハイ珍道中記。ハイ珍は、日本の各地を巡り、さまざまな文化や風景を体験しています。ハイ珍は、日本の各地を巡り、さまざまな文化や風景を体験しています。ハイ珍は、日本の各地を巡り、さまざまな文化や風景を体験しています。

### オアフ島で一周心洗う自然と一体感

オアフ島で一周心洗う自然と一体感。オアフ島は、美しい自然と一体感を味わうのに最適な場所です。オアフ島は、美しい自然と一体感を味わうのに最適な場所です。オアフ島は、美しい自然と一体感を味わうのに最適な場所です。



サンセット・ビーチで

## 子供に豊が美しい夢を

### 児童専門書店が手を結ぶ



クレヨンハウスには8000冊近くの夢ある絵本が並んでいる。写真は東京店。絵本のサンプルが並んでいる。どきどき手にとって、絵本に親しんで……落合さんの気持ちがこもっている。

## 苦しい台所を超越

### BBYPで情報を交換

苦しい台所を超越。BBYPで情報を交換。BBYPは、主婦たちの台所生活をサポートするためのサービスです。BBYPは、主婦たちの台所生活をサポートするためのサービスです。BBYPは、主婦たちの台所生活をサポートするためのサービスです。

## 子供の時から夢

### 一日中立読みできる店

子供の時から夢。一日中立読みできる店。この店は、子供たちが一日中読書を楽しむことができる場所です。この店は、子供たちが一日中読書を楽しむことができる場所です。この店は、子供たちが一日中読書を楽しむことができる場所です。

## 税金をよく考えて

### 生命保険で質疑応答

税金をよく考えて。生命保険で質疑応答。生命保険は、家族の未来を守るための重要な手段です。生命保険は、家族の未来を守るための重要な手段です。生命保険は、家族の未来を守るための重要な手段です。

## その独得な魅力 二度目の来日 ソフィア・ローレン



ソフィア・ローレンが来日。写真は東京店。ソフィア・ローレンは、二度目の来日を果たしました。

## 自分が創った顔

### 妻・母・女優の三役こなす

自分が創った顔。妻・母・女優の三役こなす。彼女は、女優としての才能と、妻としての愛情、母としての責任をすべてこなしています。彼女は、女優としての才能と、妻としての愛情、母としての責任をすべてこなしています。彼女は、女優としての才能と、妻としての愛情、母としての責任をすべてこなしています。

## 厳本真理さん死去

### 先生アンナさんで

厳本真理さん死去。先生アンナさんで。厳本真理さんは、日本の文化を世界に紹介した功労者です。厳本真理さんは、日本の文化を世界に紹介した功労者です。厳本真理さんは、日本の文化を世界に紹介した功労者です。

## 新製品の開発も

### 漁協婦人部員を中心に

新製品の開発も。漁協婦人部員を中心に。漁協婦人部員は、新鮮な魚介類を提供するために努力しています。漁協婦人部員は、新鮮な魚介類を提供するために努力しています。漁協婦人部員は、新鮮な魚介類を提供するために努力しています。



日本石油の大型タンカー船。写真は東京店。日本石油は、高品質の石油製品を提供しています。

## サバをもっと食べて

### 三浦漁協婦人部が呼びかけ



消費拡大に料理の腕をふるう石渡子子さん(左)と石渡礼子さん。写真は東京店。三浦漁協婦人部は、サバの消費拡大を呼びかけています。

## 好評だった試食会

### 魚と野菜の直販交流も

好評だった試食会。魚と野菜の直販交流も。試食会は、新鮮な食材の魅力を伝えるのに効果的です。試食会は、新鮮な食材の魅力を伝えるのに効果的です。試食会は、新鮮な食材の魅力を伝えるのに効果的です。

## 主婦やOLも

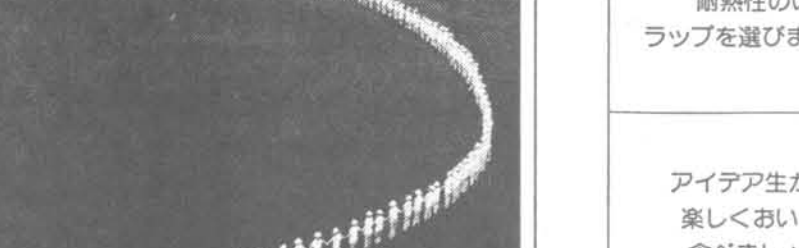
### 学びへの執念

主婦やOLも。学びへの執念。主婦やOLは、自己成長のために学び続ける姿勢が大切です。主婦やOLは、自己成長のために学び続ける姿勢が大切です。主婦やOLは、自己成長のために学び続ける姿勢が大切です。

## 安くて新鮮をPR

### 深刻だった主婦の魚離れ

安くて新鮮をPR。深刻だった主婦の魚離れ。魚は、健康と美味しさの両方を兼ね備えています。魚は、健康と美味しさの両方を兼ね備えています。魚は、健康と美味しさの両方を兼ね備えています。



消費拡大に料理の腕をふるう石渡子子さん(左)と石渡礼子さん。写真は東京店。三浦漁協婦人部は、サバの消費拡大を呼びかけています。

### TOSHIBA

明日をつくる技術の東芝

21機種揃って、色・柄・サイズがグリーンとワイドになりました。

おいしいご飯を炊くには、実は、「かまど」で炊くのがいちばん。人が側面までまわり、べちゃつながらふくらみ炊きあがるから。この「かまど」のシタを、はじめて電気釜に取り入れたのが東芝のかまど炊き風。発表は、「ほんとうに、ご飯がおいしくなつた」と言う声を全国の農林方から数多くいただきました。その声に応えて、このたび東芝は、これまでの電気釜10機種、保温釜11機種のすべてが「かまど炊き風」に改良、一挙に21機種が勢揃い。色・柄・サイズが豊富になり、お好みのものをお選びいただけるようになりました。おいしさがひと味ちがう東芝の「かまど炊き風」。美観の評判がまたあがります。

東芝電気釜・電子保温釜

あつあつ かまど炊き風

東芝

## 東芝のお釜は、ぜんぶ「かまど炊き風」に。

21機種揃って、色・柄・サイズがグリーンとワイドになりました。

おいしいご飯を炊くには、実は、「かまど」で炊くのがいちばん。人が側面までまわり、べちゃつながらふくらみ炊きあがるから。この「かまど」のシタを、はじめて電気釜に取り入れたのが東芝のかまど炊き風。発表は、「ほんとうに、ご飯がおいしくなつた」と言う声を全国の農林方から数多くいただきました。その声に応えて、このたび東芝は、これまでの電気釜10機種、保温釜11機種のすべてが「かまど炊き風」に改良、一挙に21機種が勢揃い。色・柄・サイズが豊富になり、お好みのものをお選びいただけるようになりました。おいしさがひと味ちがう東芝の「かまど炊き風」。美観の評判がまたあがります。

東芝電気釜・電子保温釜

あつあつ かまど炊き風

東芝

## 日本石油

いまどうなるの石油の備蓄

と、わずか5時間足らずで空になってしまふのです。この子たちが大人になる頃には、もっとも多くの石油が必要になることでしょう。日本の石油備蓄が話題になっています。そのスケールがいかに大きなものか、ひとまわり小さなものを30基もってこの写真からご想像いただけると思います。石油は、いま経済の基盤を支えています。その意味で石油の備蓄は、まさに大切な仕事といえるでしょう。

## ラップ上手。

上手に使用して、おいしく食べよう。

|                                       |                                         |                                            |                                                                                         |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| ラップを使って<br>楽しい<br>ホームフリージング。          | ガナリ<br>無駄にひかない。<br>みずみずしさを<br>しゅわしゅわみず。 | 酸化した酸を<br>おしよるのもう。<br>みずみずしさを<br>しゅわしゅわみず。 | 食品がでこぼれ小分けにでたり、酸化したりしないよう密着して密封することがホームフリージングのコツ。サランラップはピッタリ密着。新鮮さを長期にわたって守ります。         |
| 冷蔵庫が大型化。<br>上手に買って<br>上手に保存。          | みずみずしさを<br>しゅわしゅわみず。                    | 大粒な香りは<br>大粒に守りたい。<br>みずみずしさを<br>しゅわしゅわみず。 | 水分保持性も保水性にすぐれたサランラップ。野菜や果物の大切な香りをみずみずしさをしっかりと守ります。冷蔵庫の中で肉や魚の臭いが移るの防止。                   |
| 電子レンジ クッキング。<br>耐熱性のいい<br>ラップを選びましょう。 | 水がにがず<br>べたべたしず。                        | 香りを保って<br>おいしく調理。<br>みずみずしさを<br>しゅわしゅわみず。  | 100℃前後になる電子レンジ調理でもサランラップは大丈夫。耐熱温度は130℃。水や油を含まない。香りを保ち、おいしい味を生かします。                      |
| アイデア生かして<br>楽しくおいしく<br>食べましょう。        | おにぎりフタが<br>楽しいお弁当に。                     | おしゃほおしゃ<br>おしゃほおしゃ。                        | サランラップはおいしいお弁当を、見た目の美しさも演出します。お弁当やおやつにもピッタリ。清潔で、おいしいお弁当をお楽しみください。そのほかアイデアを生かしてお楽しみください。 |

いいラップ。いっくら。

旭硝子株式会社  
サランラップ販売株式会社  
東京/〒100 東京都千代田区有明4-1-1(有明電気ビル)TEL:03(567)2888 大阪/06(347)3991 名古屋/052(201)6522 札幌/011(81)3511 福岡/092(81)7211



