

本紙は女性による平和と平等を推進します

回
覧

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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 大阪市天王寺区藤山
2-14-6-8
電話 06 (771) 7415 代表

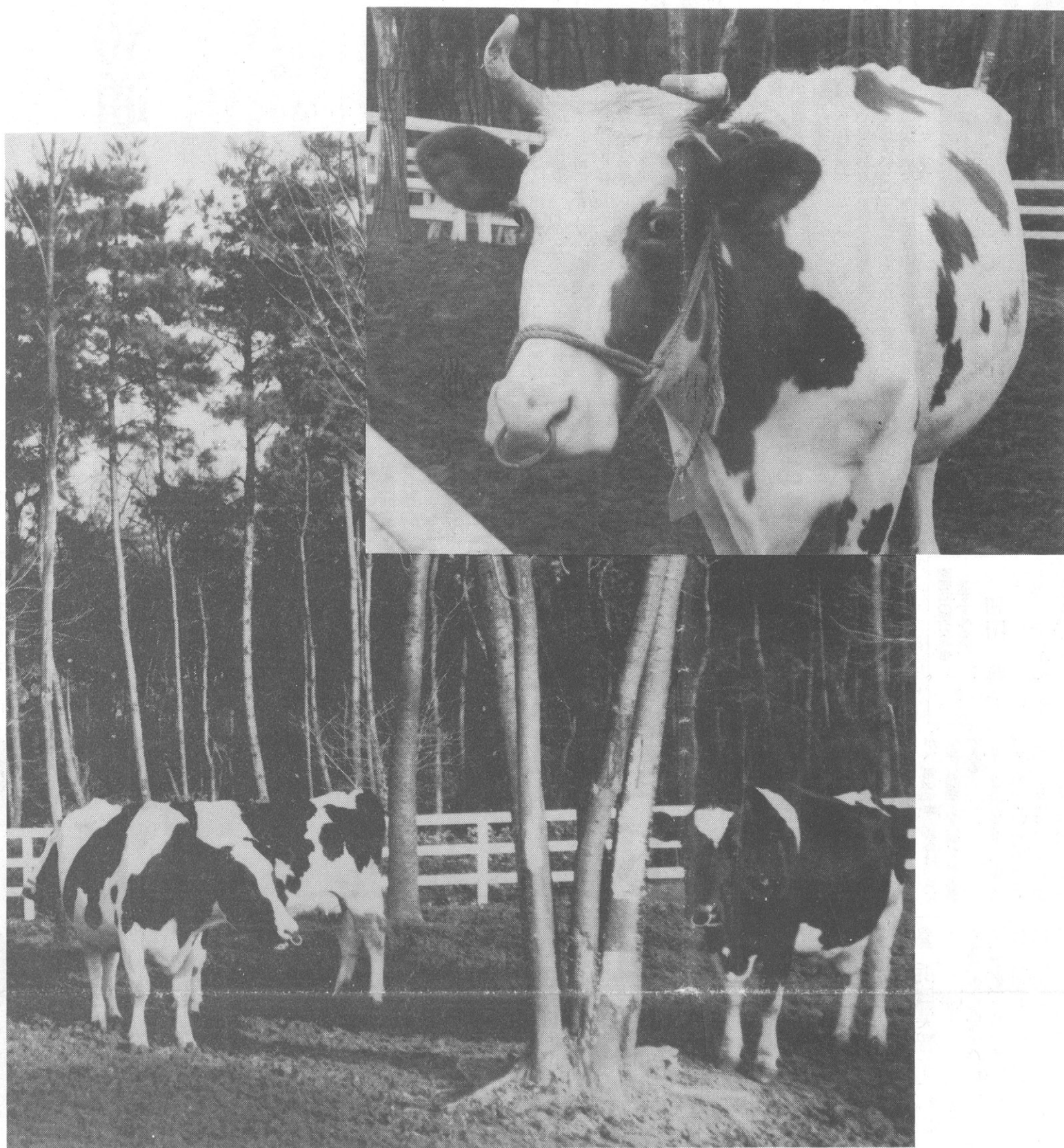
全国婦人新聞

~~~~ご購読料~~~~  
1年 4,200円  
(郵送料とも)  
現金・切手・振替で前納  
(月3回発行)  
10日・20日・30日

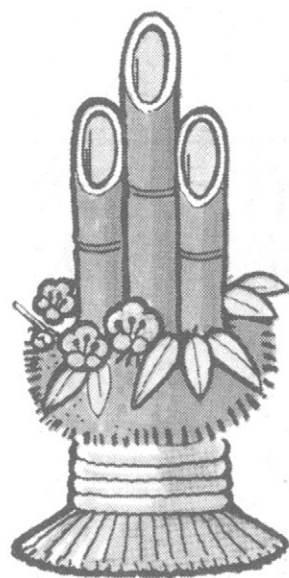
差別撤廃条約の  
完全批准を  
目指して!!  
全国婦人新聞



一九八五年  
元旦



# 頌 春



全国婦人新聞社  
代表取締役社長 ばかりま

新年にあたって  
読者の皆様にご挨拶

新年のお祝いを申し上げます。  
読者の皆様には、よいお年をお迎えになつたことと、重ねてお慶びいたします。  
いつも、ご愛読いただき、誠に有難く、厚く御礼申し上げます。  
弊紙も、今年四月をもちまして、満三十五年を迎えます。これも、皆様方のご支援のお蔭であると、深く感謝いたします次第でございます。  
ところでちょうど国連婦人の十年も、今年、最終年の十年ということで、アフリカ、ケニア共和国ナイロビ市で、国際会議が開かれますが、それは広く世界の人々との交流がなされ、大変意義深いことと思われまふ。  
時は移り、人が変わつても、忘れてならないもの、それは、歴史と伝統でありまふ。長年、歩みつけてきた当社のスローガン「女性による平和と平等を推進します」を、現在まで、地道に、且つ忠実に、守りつづけてきた、当社の事業も三十五年を期して、なお一層充実した新聞作成に、一同心血をそそぎ、努力して参る決心でございます。どうか、本年も変わらぬご愛読の程お願いいたします。  
終わりに、皆様のご健康を、心からお祈りいたします。

## 選ぶなら この色 この味

素材のうまみを上手に引きだす、ヒガシマルうすくち。  
和風に洋風に、中華料理にも思いのまま……使ってわかる、  
いい品質のおしょうゆ、もう奥さまの片腕ですね。



ヒガシマル醤油  
うすくち

賀正



\*製造元>兵庫県電野市 ヒガシマル醤油株式会社

うすくちは控えめに  
お使いください

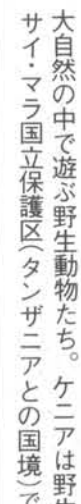






# 「NGO会議とアフリカの旅」への手引き

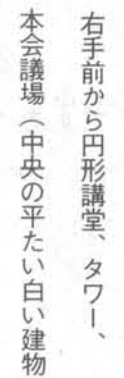
「世界第一級の国際会議場  
眺望絶佳のタワー

[illegible][illegible]

NGO

これが  
ケニア  
国際会議場

▶これが  
ケニア  
国際会議場



赤道直下で  
夏の軽井沢なみ

[illegible]

井沢なみ

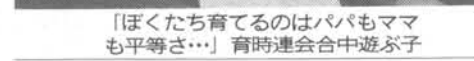
「どうもサファリは「熊」といふ意味がなく、野動物動物園を略した代名詞なだけ。いまは、飼育舎面に禁止になっており、文字的大目の中で動物に類ひをなすもの」

「なまじりといふ、大森の中に歩く野動物があらわれるなど、ケチな動物は……」

「ナロロ園長は、面積は二七平方メートル、一方が、バグを除けば、トイイ、サ、イ、チ、ヤ、ダッチ、サウマ、イボシシなど、かなりの動物が良れる」

シンポジウムが「連絡会」産む

女がきたといふなら、男同様にやうに  
労働者法廷に、労働基準法違反を以  
て、男女別異の労働条件を出し、三月  
に給付を出さなければならぬ。利根田  
に、会中再入されてまた同じ労働条  
件を設ける。女労働がなぜか、男  
より、果してこれだけいい訳はない  
間にと、働くこと事ばいい事かな。男  
用会合が法廷前にたいまえ。性を超

[illegible][illegible]

全国初  
田無市で継続審議中

[illegible]

これは驚はれています。保育園は、杉もちのまの給湯室の場合、決して持ち出さないではあります。例えは、おもち、離乳食、ベビー衣類、家具、すべて商品の一のストになり、商品券で結ぶつておきます。」

西武の女性従業員制度に感になど、山崎社長の話は、熱を帯び、半時超えの長い目なつてゐる。

「おちろん、こうした制度は、親長経営理念に基づいて

専門職など優遇制度確立

の野郎の愚かさにまよった。――つまりは、堀野の「増増」のあたりを、五十年前のオイル・ランドで能く観たのが、新しい国民のバネのありを案考せなければならぬ。そのまねは、ジョブ・システム制度です。それまた丈夫とて、常規と多発の二階にたのめ、一つの端をさへが直をとり、異作業や能力をフルに発揮する間

[illegible]

## 田無市の動き全国に影響

[illegible][illegible]

『政府ぬき』の自由な会議  
文字通り世界の『女の祭典』

[illegible]

ライオンの  
ハミガキ製品  
ライオン株式会社

謹賀新年  
今年も  
我が家は  
ブッシュ・ボン。

家族みんなが安心して使える  
ハミガキは、白い歯のための  
ホワイトアンドホワイト  
ブッシュボンキャップだから  
とても使いやすい。  
今年も白い歯キラリ、健康な  
歯を守りましょう。

白い歯のための白いハミガキ  
**ホワイト  
アンド  
ホワイト  
ライオン**

※製造所 100-100 100-100 100-100 100-100



カット・小村常子さん

忙しい  
なモウ

牛は、BC三〇〇年ごろまでに、古代オリエント全体で、宗教や神話の中で重要な役割を占め、牧畜の知識は、旧大陸の各地にひろまった。

中国では、BC二〇〇年紀の末ごろには、国家の祭の犠牲獣で、重要な畜畜として尊重された。

キリシヤ・ローマ時代も、同様に、いけにえされたが、他の家畜とともに、貨幣に使用された。

ウシは、多産農作の力を持つものとして、神聖化、やがて生殖力をシボル地の母神・月の女神と不可分の関係にある月、生の源泉であることになり、一体の結合を示すようになった。

日では、縄文、弥生時代の遺跡から、ウシの骨が出土するところがある。数少い。縄文時代人伝に、その地は馬鹿(あほう)と書かれており、役所としての利用は、古墳時代から行われていた。

昔から、仏教の影響で食用にするのをとめていたが、牛を田舎シといたし、所もあり一部では、食べていたのではないかとされている。

日常の生活が、ウシのかかかっていたわけが多かったため、農家や牧場が、更に「家畜」

正月には生牛として、もちや団子を与え、五月中は、使役せず、牛神まつり。夏越祭（旧・六月三日）には、瀬戸や川で遊ばせ、牛角力争を行う。

また、天神様の使者とされ、太宰の牛祭をはじめ、水に關係のある節が多い。

主たる國のツの飼育頭数、イリド一億七千五百万頭、アメリカ一億九千万五千頭、ソ連九千七百七十七万頭、日本は三千五百万頭。

《正月》

## 「インフラバイザー」

おめでとうございます。  
和六〇年の幕明けはワイン  
乾杯していただきましたか  
日本でも、お屠蘇がわり  
ワインを飲む家庭がふえて  
ます。ワインは、赤、白、  
も、国産、輸入物など、種  
も多く、味や風味のちがひ

染めします。  
 漬霞もこからきりま  
 さいものは、升びん入  
 千円台から二万円四  
 千円までで買えば、  
 わけて、高いものがお  
 とは限りません。  
 ワインとののは、あ  
 ンから、た骨董価値  
 なくて、味のものに  
 なる。五万のワイが  
 田のものより十倍い  
 いわけではあません。  
 たた骨董価値のワイ  
 は、それがない人が  
 ます。こまごまとい  
 しモノゝの時は、世  
 に何本といワイを開

て。日本で本格的なワイニ造りが始まりました。始めうちは、明治十年（一八七七年）から、誰かの記録によれば、明治三十四年に山田有造（いちまたありぞう）さんが、甲府の諸岡（もろおか）村に、生食用のぶどうで初めて醸造したとあります。

以後、各地で小規模ながらワインが作られ、明治二十年には「大日本梨葡萄酒株式会社」が設立されました。しかし日本の気候、風土はワイニ造るのぶどうに適さなかったため、食生活が欧化していくにつれ、なかたがたワインを好む者が現れ、今ではほぼすべての日本人がワインを飲んでいます。

味がった新しい気分を！

お屠蘇がわりに、いかが  
手ごろの値段で十分

年後の日、いまもついでにいま  
 づから、これら諸政にうべき  
 のでが、今までの日  
 人が、ワインといふは、  
 の「ボトワイヤ」を連想  
 するは、普通にしてしまつた  
 ところが、近年、ワインに  
 してヨーロッパの全う品の  
 の導や改良、醸造技術の  
 さまざまの進歩が、日本  
 も展開する、インが、さるよ  
 に分ちました。毎年、ヨー  
 ヨブを地で、行われるコン  
 ートも、数々のタルを獲  
 するのうになつては、  
 日本一のイン産地です。  
 ず筆頭に「山梨県。つい

おれがききよ。  
おせちやアルコー  
ル疲れるに雑炊は：  
わたち稲垣と吉田のこぞ  
うに、アルコールの取りまき  
に、疲れたるを治る方に、  
さばりの雑炊はいかに  
うまい。雑炊を食ふに  
子にちにも辱れるおれは  
ツッパを焼きました。

☆材料（一人分）  
かき玉20粒、生いたけ  
4枚、長葱1本、ごま油  
大匙、生束1、カブ、白  
ワイン、塩少々、しゆゆ  
汁、大匙2、塩、塩バネシ、  
少々。

【作り方】

①カギは木で洗つてゐる  
に上げておけ。  
②生しい仔は引きを取  
つて小さく切り、梶は小  
口切りにせよ。  
③藪は小さく洗つて  
ねほり氣をとり、鯛にれ、  
潮を火にたひになるまで入れ  
て火にかける。  
④煮立ってきたら、カギ、  
生しい仔、ねぎ、ワインを  
入れる。  
⑤カギと火が通つたところ  
で、牛乳を加え、ひと煮若  
したら、塩しょう油味を整  
え、火を止める。  
⑥器に盛り、パセリのみじ  
み切りをのせる。

☆おもちチップス

【材料】(4人分)

もち：切れししょう油漬  
量 ロールハム：四枚 とろろ  
煮るチーズ：二〇〇g マッ  
シュルーム：缶詰：四個

【作り方】

①もちは一切を半分と切  
って天板に並べししょう油は  
けぬ。

②チーズは三センチ幅に切  
る。

③ハムはちよう切り、マッ  
シュルームは薄切りにす  
る。

④もちの上にハム、マッ  
シュルーム、チーズをのせ、天  
火で焼く。

料理に使うと効果的のケーキ、パン、クッキーなどには、馴じみのスパイスですが、京都の生八ツ橋など、和菓子にも使われています。

シナモンの香味が強いと感じる場合、寒天と一緒に、シナモンスティックを砕いて入れたら、シナモンパウダーを少量加えて煮るとよいでしょう。この時は、栗かこのにシナモンシガーは脱ぎませ

☆ワン・ポイント  
アドバイス☆

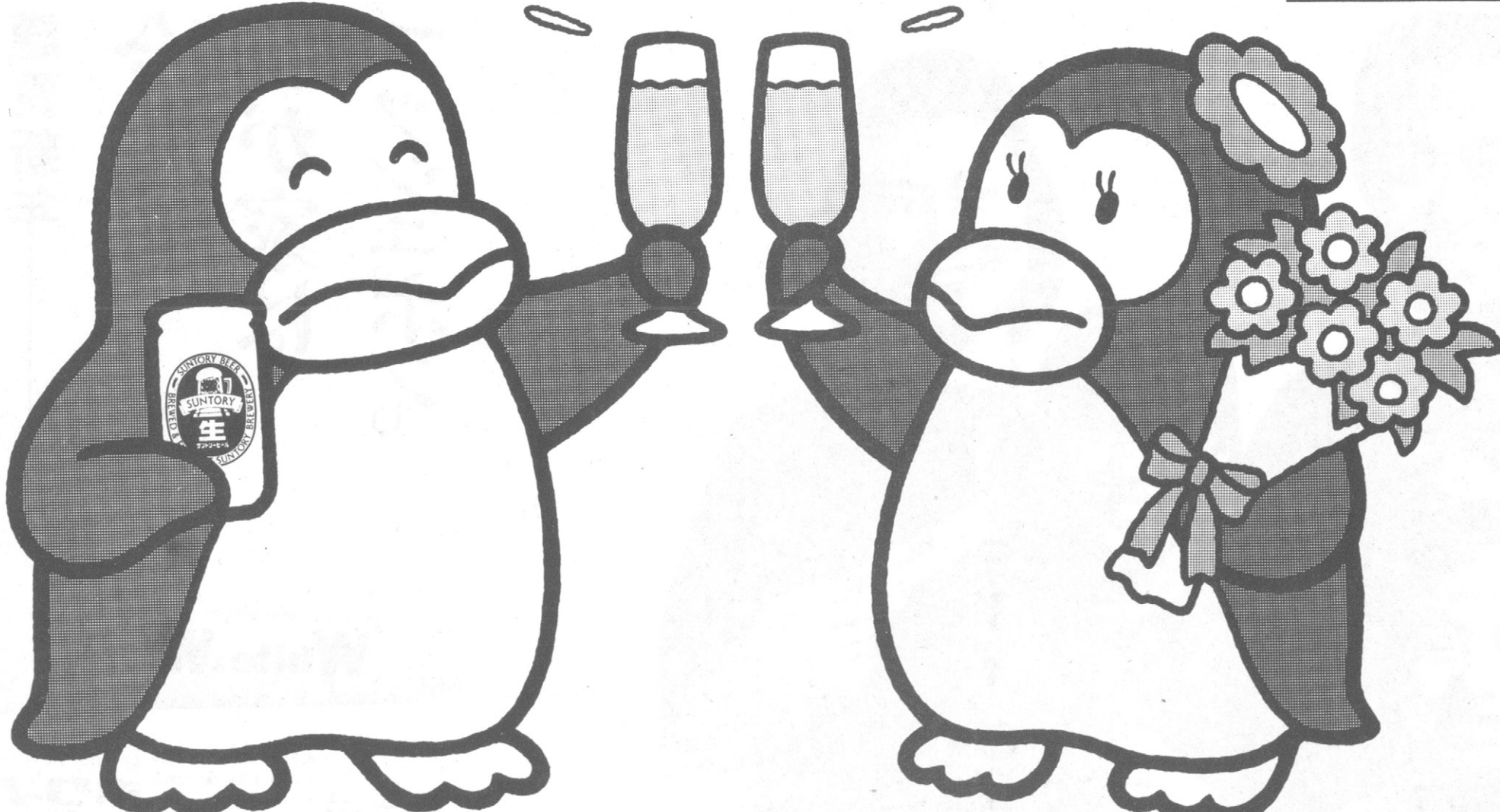
シロモミバスのその  
まま、砂糖や生クリーム  
などに振かけて使うので  
市販されているが、家庭で  
も砂糖とクレーン糖かク  
レーン糖とシロモミ一カプ  
スに、シロモミ大さじ一杯  
だけ混ぜる、簡便につれ  
るこの時、砂糖は少なめ  
にすると、味の良さはシ  
ロモミと、砂糖の粒々を  
感じる。粒の大きさが  
違うと、使っていくうち  
にシロモミが溶けかき混  
合される。(資料供  
才 愛蔵料理研究所)

ライ

製造・販売 サントリー株式会社

めちゃんこ好きです。

サントリーカンビール



超ミニ缶135ml・ミニ缶250ml・レギュラー缶350ml・ロング缶500ml・ダブル缶700ml・ジャンボ缶1,000ml・スーパージャンボ缶1.15ℓ

**SUNTORY BEER**  
**CAN**  
サントリー生ビール