本紙は女性による平和と平等を推進します

回覧

発行所
全国婦人新聞社
〒160 東京都新宿区西新宿
3-7-28 宝幸西新宿ビル
電話 03(3343)1846㈹
FAX 03(3348)1890
振替口座 東京(5)172320

全国婦人新聞

ご購読料
1年 4,500円
(郵送料900円を含む)
現金・切手・振替で前納
月3回発行
10日・20日・30日

《品質本位》のうすくち
東 うすくち ヒガシマル醤油
＊ヒガシマル醤油株式会社

共に生きる地域社会目指して

外国人も同じ人間だ
基本的人権守る立場を

女性国際交流フォーラム「アジアと女性を考える」

神奈川県立婦人総合センター、かながわ女性会議

アジアからの労働者の姿は、今や特別のものではなくなった。まちの居酒屋で、工場で働く外国人は多い。神奈川県でもアジアをはじめ、外国からの労働者が増えてきていることから、彼らの職場の問題、子どもたちをめぐる状況、地域社会とのかかわりなどについて、女性の視点から考えようと、二十三日、神奈川県立婦人総合センター（藤沢市江の島）で、女性国際交流フォーラム「'91かながわでアジアと女性を考える」（主催・神奈川県立婦人総合センター、かながわ女性会議）が開かれた。

「基本的人権を守ろう」と説くパネラーたち

午前中のトーク・トークで「さして」をテーマに、加地永都子（アジア太平洋資料センター理事）のコーディネートで、「共に生きる地域社会をめざして」をさし子さん（アジア太平洋資料センター）、マキシム神父（相模原カトリック教会）、三木恵美子さん（弁護士）、伊達重明さん（大和市立下和田小学校国際交流学級担当）の三人のパネラーから、県内の外国人の現状を聞いた。

三木さんは、弁護士であると同時に、「カラバオの会」という外国人労働者たちの労働災害申請などに手を貸しているグループのメンバー。その活動の中から具体例を紹介しながら、人間の働く権利、人権について話した。

労働者が、仕事中に事故にいケガをした場合、労働災害申請を労働基準監督署に申請する。

外国人も、例外ではないが、労基署は、その外国人が、不法残留、不法就労の場合、通報する義務がある。外国人もそれを知っているので、指の一本や二本切り落としたからといって、労基署に行く人は少なく、我慢してしまう。ある日、七メートルの足場から落ち、背中がへこんでしまうという大事故が起きた。雇い主は、不法就労と知って雇っていたので、自分に火の粉が降りかかるのをおそれ、自分の車に乗せるとドヤ街の寿町に放り出した。ここに置きざりにすれば、放置されたままになると思ってのことだったが、寿町は情の厚いところ。病院に担ぎこまれたが、金が無い。医療保護制度でと願い出たが、病院側は役所に届けてからでないと、と言う。とにかく、病院の中に入りこみ、手当を受け一命はとりとめたが、半身不随になった。労災申請をしようとするたびに、この人は病院から逃げ出そうとしたが、申請は認められ、通報もされなかった。このことが、口コミで広まり、最近では、「私も」といってカラバオの会にくる人が増えてきているという。

三木さんは、「入らしく権利行使するのはあたりまえ。滞在そのものは法を犯しているかもしれないが、人としての存在は不法ではないのだ」と言う。

指紋押捺の運動で『闘う神父』として知られるマキシム神父は、ジョージ・オーウェルの『動物農場』の『動物は皆平等だが、他の動物は、その他の動物より平等』を例にあげ、「同じ市民の中で、市民運動をしない一般市民と、運動をする特別一般市民とに分けることは、このアニマリズムと同じになってしまう」と話し、同じ地域に住みながら、外国人と日本人がともに生きることの難しさを訴えた。

伊達さんは、国際交流学級の一年の記録をVTRでみせながら話した。この学級では、日本語教育の他、母国語の教育、それぞれの国の文化を知り、また、それを日本人にも知ってもらう、愛し、子どもが生まれている。この子どもたちの教育がどうなるのか」（三木）。

「交流のための大きな壁は天皇制。元号をやめてほしい」（マキシム）。

「カンボジアの少女がイヤリングをしてきたので、注意したところ、翌日、揚子をさしてきた。聞けば、ピアスは女の子の印だという。中学に入ってから、校則のことを考えると心配。その子どもの国の文化を否定してしまうことになるのでは（伊達）」といった点があげられた。

加地さんは「日本国憲法の第十一条は、基本的人権が守られなければならないとしている在日朝鮮人の問題や、運動を広めることの大切さが語られた。

三木さんは「法を犯して滞在しているというのと、怪我を治してほしいのとは別。スピード違反で交通事故をおこし、大ケガをしている人に、治療よりも違反の方を先に罰するだろうか。外国人は、いつでもこの危険性に直面している。これを解消するには、行政に闘う窓口があるかどうかだ」と言い、また、聞いてくれる窓口の人を市民が応援することも大切だと訴えた。

マキシム神父は「違反して法的に罰せられる権利があるなら、基本的人権を守られる権利ちだけがと思っているのではないか。これが壁ではないだろうか」と提起した。

午後のワークショップでは、「日本で働くアジアの女性」地域での暮らし」「アジアから来た子供たちの三会場に分かれ、『共に生きる』には何ができるのかをそれぞれ話し合った。

その中の、「日本で働くアジアの女性」のワークショップでは、トーク・トークのパネラーの三木さんとマキシム神父を助言者に、オーバーステイの外国人労働者の実態、行政への希望、

情報スクランブル
【読者のひろば】

みんなのページです。言いたいことや、知らせたいことがあったら、どんどん投稿して下さい。

編集部「電　話 04(3343)1846
　　FAX 04(3348)1890

無駄な死人が出るよだから早くやめてよ

流される血に胸が痛みます

湾岸問題 私は…

【訂正】2月20日号「両岸、私は…」の記事中、2段目8行目からの「男の検事を捨てたら」は「持てたら」の誤りでした。訂正します。

〝平和が一番だ！〟
早くどちらかが負けて！

子どもたちの発言

（旧記事）ぬた　おねえちゃんがなるとうれしそう。

（小学生）戦争が大きくなってからの戦争は無意味で無駄な死だと思います。石油のようなものが入り出ると、死の戦争は無意味で無駄な死だと思います。石油のようなものが入り出ると、死の戦争は無意味で無駄な死だと思います。

（中学生）戦争が大きくなってからの戦争は無意味で無駄な死だと思います。石油のようなものが入り出ると、死の戦争は無意味で無駄な死だと思います。

（高校生）戦争が大きくなってからの戦争は無意味で無駄な死だと思います。石油のようなものが入り出ると、死の戦争は無意味で無駄な死だと思います。

（大学生）戦争が大きくなってからの戦争は無意味で無駄な死だと思います。石油のようなものが入り出ると、死の戦争は無意味で無駄な死だと思います。

（社会人）戦争が大きくなってからの戦争は無意味で無駄な死だと思います。石油のようなものが入り出ると、死の戦争は無意味で無駄な死だと思います。

厳しすぎる米国
イラクも折れてきたのに

もっと話合いで解決に向かう努力はできないのか。なぜ突然に戦争なのか。正義の国アメリカが、なぜ人の命を奪うのか。つまされる思いがします。イラクも犠牲者が出ているが、米国の犠牲者は、時間が経つほどに増えていくのではないか。いや、いくばくかの犠牲はやむを得ないとしても、あまりにも多すぎる。にかかわらず、米国の国民の事情、国民感情を考慮しすぎているのではないか。

（東京　K子）

〝もの申す女性への攻撃を許すな！〟

☆KBC森部アナウンサーの不当配転裁判を応援する会☆

'90・11・18日全国婦人新聞創刊40周年記念シンポジウム「21世紀―これからの課題」で、不当配転を訴える森部さん

「性差別」と闘い報道の自由追求

五月十二日が今年から「看護の日」になります

クリミヤ戦争で傷病兵を看護したあのナイチンゲールの誕生日です

クリミヤ戦争で、傷病兵を看護したナイチンゲールの誕生日である五月十二日が今年から「看護の日」になります。

みんなが安心して受ける看護にするため、世界各国と、看護する人たちの権利や地位の向上をめざす日です。

（以下略）

女性の自己表現と文化

環太平洋女性学会議　国立婦人教育会館で

3月28～30日

己の時代

ダイヤル・サービス株式会社

〝200万件の声〟

小冊子「己の時代」発行

哲ちゃんのちょっと耳よりな話

私の小学校6年のころ

三月になって、学童保育開所のお知らせが届いた。「学童保育」という言葉は聞いたことがあったが、どんなものかは知らなかった。

あれから四年半、私の学童保育生活は始まった。

私の小学校生活は、昭和十年代生まれの母たちの学童保育生活と同じだったのではないだろうか。

学童保育は、子どもたちにとって、ただ遊ぶだけの場ではない。

（以下略）

女性の自己表現と文化

環太平洋女性学会議　国立婦人教育会館で

3月28～30日

平和を守ることを教えよう！

（土曜区　伊藤智子）

女性の道は拓けたか？女性と管理職を考える

企画への女性の参加が広がっている。男の職場への進出も顕著だ。しかし、管理職になるとまだ少ないのが現状だ。男女雇用機会均等法施行後、女性の管理職登用はどうなったか。女性と管理職をテーマに語り合いをもった。

「放送を創る女性の会」

ライン職へ積極的な発言

〝能力〟ではなく、慣れていないだけ

右から吉永さん、石川さん

もう一つの生き方　パートII

28歳で戦争未亡人

「英霊と美化しないで！」

神奈川平和遺族会代表　石崎キクさん　―その1―

〝寝たきり老人〟のいる国、いない国

大熊由紀子さんの出版を祝う会

楽しくまじめに福祉を語った

堂本さん

大熊さん

石川さん

勝田さん

真の豊かさへの挑戦

政治、行政の文化を変える課議を

キッチンで評判です。
サランラップがおとどけする確かな製品。

新パッケージ
より使いやすくなりました。
ラップの"とり出し"と"巻きもどり"を助く2つのストッパーがつきました。

高品質の秘密は、サラン樹脂―。
同じようにみえるラップでも、素材によって品質はさまざま。その中でも、サランラップが食品の水分・香りを守る力、切れ味・密着性、適度なハリ・コシ、耐熱温度といったラップに必要な基本性能に特にすぐれているのは、旭化成の高密度サラン樹脂でできているからです。
品質の良さで選ぶなら、サラン樹脂でできた高品質ラップ、サランラップ。
大切な食品の鮮度を守り、おいしさのお手伝いをいたします。

電子レンジからフリージングまで
サランラップ
（家庭用）
●30cm×20m……希望小売価格 280円
●22cm×20m（ミニ）……希望小売価格 220円
●15cm×20m（ミニ15）……希望小売価格 180円
（業務用）
●45cm×50cm（大）……希望小売価格1050円
●30cm×50cm（小）……希望小売価格 700円
●22cm×50cm（ミニ）……希望小売価格 530円
●15cm×50cm（ミニ15）……希望小売価格 380円

サランラップの姉妹品
使って便利！キッチンの新必需品。
新パッケージで登場！

●お料理がくっつかず、サラッとはがせます。
●湿度に蒸気を通し、油は通さないので、器具を汚さず。後片づけも簡単です。
●熱湿加工から、表裏どちらも使えます。
Lサイズ 33cm×5m 希望小売価格 420円
Mサイズ 25cm×5m 希望小売価格 350円
●野菜やくだものの発散するエチレンガス（老化促進ホルモン）を吸収除去し、鮮度を長持ちさせます。
●ビタミンCなどの栄養もしっかり保ちます。
●最小止めの加工が、水漏れによる鮮度の低下を防止します。
Mサイズ 25cm×30cm（15枚入） 希望小売価格 270円

天ぷら・揚げもの用 キッチンペーパー プライパー 25cm×5m 希望小売価格 300円
冷凍・冷蔵用保存袋 ザンフリーズ Mサイズ 25cm×30cm（15枚入） 希望小売価格 170円
用途いろいろ便利ポリ袋 シュパックL Mサイズ 25cm×30cm（50枚入） 希望小売価格 170円

希望小売価格には消費税は含まれておりません。

旭化成／サランラップ販売株式会社
〒100 東京都千代田区有楽町1-1-2　TEL. 03(3507)2866
〒530 大阪市北区堂島浜1-2-6　TEL. 06(347)3991
名古屋(052)212-2181　福岡(092)752-4252　札幌(011)251-5520　㊐は登録商標を表します。

食卓に彩りとおいしさを。
キユーピードレッシング。

いつも変わらぬおいしさ、素材の味を引立てるキユーピードレッシング。和風・洋風・中華の各タイプを、さらに甘さ、辛さで3段階に分類。豊富に揃った14種類のおいしさが、食卓の世界を広げます。

●フレンチドレッシング（白）
●クリーミィドレッシング
●フレンチドレッシング（赤）
●1000アイランドドレッシング
●中華胡麻ドレッシング
●中華クリーミィドレッシング
●中華ドレッシング
●セパレートドレッシング
●レインボードレッシング
●イタリアンドレッシング
●和風ドレッシング
●和風醤油こまよドレッシング
●和風うすやドレッシング
●和風かつおみそドレッシング

レギュラードレッシング200mℓ・500mℓ・1ℓ
キユーピー ドレッシング

「ひなぎく」日本公開へ！

チェコスロバキアの女性監督ヒティロヴァ監督作品

3月3日に初上映

男社会の批判や人間の愚かさを描く女性の映画

チェコスロバキアの女性監督ヴェラ・ヒティロヴァが、一九六六年に作り、改革までの二十年以上、お蔵入りで陽の目を見なかったという「ひなぎく」が、日本で公開されることになった。九月にはヒティロヴァ監督自身来日するという。

ヒティロヴァは一九二九年生れ、映画大学の卒業制作品が認められ、次々に作品を発表したが、この「ひなぎく」と次の作品がにらまれ、一九六九年から七六年まで活動を停止せざるをえなかった。実験的な映画である。

◇

タイトルとたぶって回る歯車。それが消えるとゼンマイ仕掛けの人形が動き出すように足を投げ出して座っていた女の子二人が、しゃべり出す。タイトルのひなぎくは、チェコの花言葉で貞淑を意味しているというが、一人の娘はひなぎくの花輪をいつも頭に載せている。もう一人の娘と名乗る娘は、レースのショールを手離さないでこの二人の女の子が、男をだましたりバカ騒ぎを仕出かす。場面構成もすごの展開も、とまどいを覚えるほど唐突だが、痛烈な風刺とメッセージが聞こえてくる。おはかさんの女の子にからかわれる男たち。きちんとセットされたパーティ料理を目茶苦茶にしてまう場面のあとでパッと見せる戦禍のカゲ。どちらがより愚かで、その愚かな者の破壊力の怒さも伝わる。

監督のヴェラ・ヒティロヴァは、男社会への批判や人間の愚かさに対して「私は自分の映画で戦ってきました」と述べている。ラストの党大会用の豪華な食事が目茶苦茶にされるシーンが問題となったという。

「ひなぎく」上映スケジュール

期間：3月3日（日）からロードショー（一日5回上映）　場所：吉祥寺バウスシアター（☎0422・22・3555、6833-1）

料金：一般＝一五〇〇円　大・高校生＝一三〇〇円　中・小学生＝一〇〇〇円　シニア＝八〇〇円　前売り＝三〇〇円

問い合わせ：アーバン21（☎03・3366・4056）バウスシアター（☎0422・22・3555、6833-1）

なお、3月3日は、一時半より特別イベントあり（開場は一時）。出演は、劇団青い鳥の伊沢磨紀さん、遊・機械／全自動シアターの高泉淳子さん、映画評論家の吉田真由美さん。イベント料金は、当日一八〇〇円、前売一六〇〇円（チケットぴあ、セゾン、各プレイガイドにて発売）

今年度の社会人スカラーシップたち

奨学生10人決まる

都内のホテルで授与式

エイボン女性スカラーシップ社会人入学の部

エイボン女性文化センターが実施している奨学金制度『エイボン女性スカラーシップ・社会人入学の部』の、一九九一年度の奨学生、十名がこのほど決まり、十九日、東京都内のホテルで授与式が行われた。

同制度は、家庭の主婦、職場で働く女性で、大学で積極的に学んでいる人を奨励・援助しようというもので、一九八〇年に設立。対象校も、スタート当初一校だったのが、八九年から十一大学となり、これまでに、六十五人の女性たちが、この奨学金を受けている。

今年度は、十一大学から四十二人の応募があり、二回の審査の結果、十人の奨学生が選ばれた。

選考にあたり、面接を行った同センター顧問委員の一人、岩男寿美子さん（慶応義塾大学教授）は「応募者の作文を見るといろんな人の人生のドラマを感じた。人生八十年と言われる時代、いろいろなことをして欲しい」と話していた。

奨学生は次のとおり。

千美江（三三）・明大、沈光子（シンジョンジ）（三五）・同、斎藤則子（三九）・青学、沼田佐恵子（三〇）・同、池谷泉（三九）・東洋大、片桐孝枝（三五）・同、吉川真美子（四一）・立大、三宅美栄（三三）・法政大、岸田泰子（三七）・国学院、内藤芳美（三九）・神奈川大。

＝敬称略＝

なお、奨学金は一人、二十万円で、三月と九月に分けて渡される。

エンジョイ スペース

▶30◀

Q ブラックペパーとホワイトペパーは、どのように違うのですか？また、料理での使い分けかたも教えて下さい？　（厚木　M・T）

A 家庭でよく使われるスパイスにコショウがあります。このコショウのことを英名でペパーといいますが、世界的に辛みをもつスパイス全体をペパーと呼んだりします。

辛いスパイスで世界的に知られるようになったのは、このペパーが初めてですが、後にレッドペパーが発見され、いつのまにか辛いスパイスにはペパーの名がつけられるようになったのです。

チリペパー、カイエンペパー、ペパーミント、ペパーハーブなどのスパイスの俗名は、日本人にも結構知られています。

レッドペパーはコロンブスがアメリカ大陸を発見した後に、原地人が使っていたアヒ（アホともいいます）をスペインに持ち帰り、その後世界的に知れ渡ったものです。

赤い色でコショウのペパー様の辛味を持っているところから、レッドペパーと呼ばれるようになったのです。

歴史が古く、世界の料理に一番多く使われている辛いスパイスは『ペパー』ですが、西洋料理ではこのペパーを料理によって、ホワイトペパーとブラックペパーとに分けて使っています。

ペパーそのものは両方とも同じ木で、熱帯地域に産するコショウ科のつる性草本（ピペル　ニグルムという植物）の果実をスパイスとして利用しています。

ブラックペパーは、この植物の緑色の未熟果がやや黄ばみはじめた頃に摘み取り、数日間堆積して、天日乾燥したものです。乾燥後は果実は、しなびて暗褐色から黒褐色になります。この乾燥された状態が黒いためブラックペパーといいます。

ホワイトペパーは果実が黄色から赤褐色または黒く完熟したときに摘み取ります。

水に浸して充分に発酵させますと外皮が柔らかくなりますので、この外皮をはがし天日乾燥します。ちょうどこの状態が乳白色の実に仕上がりますので、ホワイトペパーといいます。ブラックペパーは生果実の約三分の一の重量となり、ホワイトペパーは約四分の一になります。

値段ではブラックペパーよりもホワイトペパーの方が高いですが、取れる量が少ないうえに加工に手間がかかるからです。

簡単にいいますと、市販されているペパーで色が黒いのがブラックペパー、色が白いのがホワイトペパーと考えよいのです。ブラックペパーは果実の外皮がついているだけですから、ブラックペパーを二つに割ったりしますと、中は白いわけです。

ペパーの芳香成分である精油は、果実の外皮に多く含まれています。そのためペパーの芳香は、ブラックペパーの方がホワイトペパーよりも強いのです。また、ペパーの辛味成分はピペリンとシャビシンですが、この含まれる量によって辛さの強さが決まります。完熟果よりも未熟果の方がわずかながら多く含まれていますので、香りだけではなく辛味もブラックペパーの方がホワイトペパーよりも強く感じるのです。

この辛味感と芳香感と二つの相剰効果によって、官能的な評価ではブラックペパーはホワイトペパーよりも数倍強く感じたりするのです。

料理への使い分けですが、爽やかな辛味と芳香が欲しい場合はブラックペパーを使い、ソフトな辛味感と白い色調を生かしたい時はホワイトペパーを使うとよいでしょう。

（資料提供・ライオン家庭科学研究所／本文・武政三男）

果実の外皮つき　ブラックペパー
中身だけを乾燥　ホワイトペパー

出かけてみませんか

▼寺田伸子　現代調度品展　タジオ5　内容…「無茶」をテーマに制作した家具、陶器、敷物など約30点を展示・販売　入場…無料　会期…3月6日(水)～25日(月)　場所…西武百貨店池袋店SFス

マレーシアの巻③　魚の頭

おさかな東西南北

マレーシアは、複合民族国家です。その人種構成は、マレー系55%、中国系35%、インド系10%。そして、その他の部族などから成り立っています。歴史的にも交易の相手としてのアラブ、植民地時代のポルトガル、オランダ、イギリスなどから食文化の上でも多くの影響を受けております。

特に熱帯の気候なので、カレー料理が好まれています。いろいろな種類のスパイスを自分なりに調合して風味を作り出すのですが、インドのものに比べてココナッツミルクがふんだんに使われているように思います。さかなもカレーの材料として日常の食べ物になっています。

なかでも大変に珍しいと思ったのはフィッシュ・ヘッド・カレーというものでした。立派なものは鯛のような大きな魚の頭を縦に割ってカレーのソースで煮込んだものです。大きなお皿か鉢に盛られてきて、それをみんなで取り分けて食べるのです。味付けもジューシーでおいしいの」

魚の頭といえば、オタオタという料理があります。オタオタと言うのはマレー語で、脳味噌という意味です。これは頭の部分を使うわけではないのですが、すり身をバナナの葉に包んであるのでその形から想像されたのでしょうか。まながつおなどが使われます。

皮をむいてフィレにし、半分をすり身にします。その中に細かく刻んだ玉葱やエシャロット、しょうが、チリ、レモングラスを混ぜ込みます。砂糖、塩、白こしょうで味付けし、フライパンで3～4分炒めます。それにココナッツミルクを加えてよくつぶし、15cm角に切ったバナナの葉に一人分ずつ乗せます。その上に取り分けて置いた残りの魚の身を薄く切って少しずつかぶせ、バナナの葉で包んで、楊子で端をよく止めてから蒸し器に入れて蒸します。

バナナの葉を開いて食べるとき、湯気と共に良い香りがたちのぼり、ことのほか食欲をそそります。

栗山　昌子

なんと脳味噌料理？

バナナの葉に包んで蒸す

一口メモ

マナガツオ（マナガツオ科）

カツオと分類も体形も全くちがうのに、カツオの名がある。カツオと同じころ接岸し、漁獲されるからという。イボダイに似た形で、小さな口でクラゲを食べる。体が張って銀色に輝いているほど、鮮度がよい。昔は関西で西京漬けにされて関東へ送られたが、冷凍技術が発達し、関東でもよく食べられるようになった。

社）大日本水産会・おさかな普及協議会

新製品紹介

キッコーマン ソースデリシャスライト
塩分を五〇%カット

キッコーマン株式会社では、三月一日、塩分を五〇%カットした「キッコーマンソース・デリシャスライト」を新発売する。

同製品は、塩分を従来のソースの半分の三・四%にし、パイナップルビネガーを使用することで、まろやかな酸味とコクを持たせ、低塩化するとコクに欠けるという欠点をクリア。糖類も、腸内のビフィズス菌を活性化させるオリゴ糖を使った健康志向のソース。

三〇〇ミリリットル入りと五〇〇ミリリットル入りの二タイプ。キャップは液だれしない新設計のワンタッチキャップ。価格は三百二十円（三〇〇ミリリットル）、三百二十五円（五〇〇ミリリットル）。関東地方一都六県で限定販売。

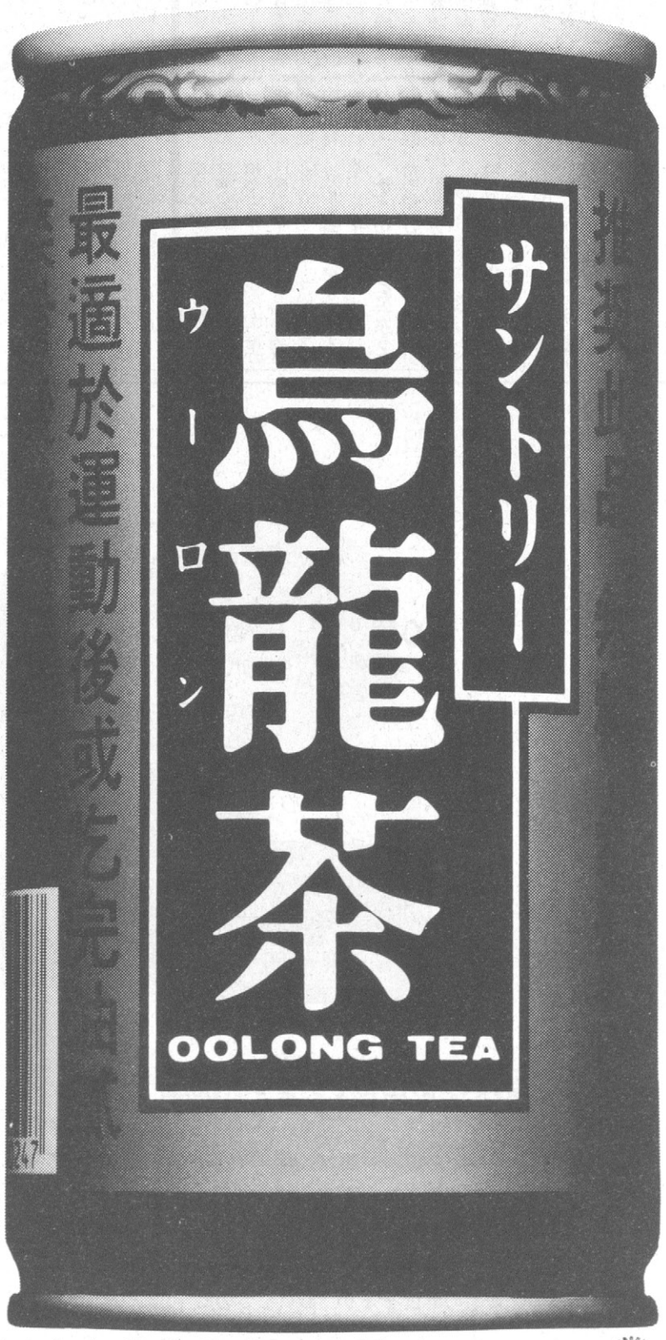
キッコーマン だしつゆ
食品添加物を使わない天然のうまみのめんつゆ

キッコーマン株式会社では、無添加の「キッコーマンだしつゆ」を新発売した。

化学調味料はもとより、保存料、甘味料、着色料などの食品添加物をいっさい使わず、しょうゆをベースに、かつおぶし、うるめぶし、さばぶしの天然のうまみをバランスよく活かし、本物の味を追求しためんつゆ。

経済的な濃縮タイプで、うすめるだけで、めんのつけ汁かけ汁の他、天つゆ、丼もの、にもOK。価格は、三百十円（四〇〇ミリリットル入り）。関西以西の西日本で発売中。

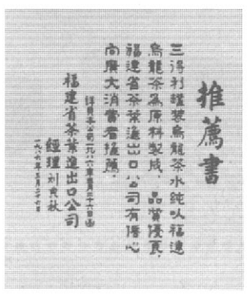
日本のおいしいは、本場のおいしい。



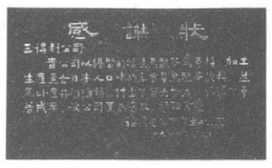
お茶の葉主義

10年目と40億本。ウーロン茶はサントリーのこと。

ありがとうございます。おかげさまで、サントリーウーロン茶はことしで10年目。
発売以来の総売り上げも40億本（190g缶換算）を越えるいきおいです。
さらに、うれしいこと。これまでに福建省茶葉分公司から「認定書」などいくつもの賞状をいただいてきました。
厳選された原料茶葉。入念な製法。その結果生まれる、日本人の味覚にもあった高い品質。こうしたお茶づくりのすべてが本場の人にも高く評価されたのでした。私たちが愛してきたおいしさを、本場の人が認めてくれたのですね。
これからも、サントリーはよりおいしいウーロン茶をめざしていきます。どうぞいついつまでもご愛飲ください。

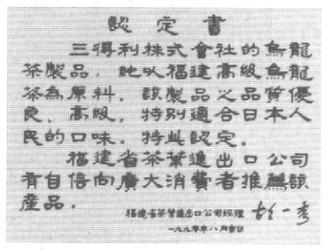


〈推薦書〉1986年3月



〈感謝状〉1989年2月

〈福建省茶葉学会入会証〉1989年10月



〈認定書〉1990年8月

福建省茶葉分公司推奨 / サントリー株式会社 サントリーフーズ株式会社