

The Women's News, Japan

This paper's aim is to promote peace and equality from the point of view of women.

本紙は女性の視点で平和と平等を推進します

# 女性ニュース

The Women's News, Japan

発行所 全国婦人新聞社

〒160-0023 東京都新宿区西新宿3-7-28宝西新宿ビル  
電話 03-3343-1846(代) FAX 03-3348-1890

月3回発行(10日、20日、30日) 振替口座 00150-7-172320  
購読料 1年 6,930円 (郵送料、消費税込み・前納)

あなたのキレイのために、ポーラはまずカウンセリングから始めます。

カウンセリング 1st. POLA

お問い合わせは 0120-117111 www.pola.co.jp  
ポーラ化粧品 〒141-8523 東京都品川区西五反田2-2-3

## 2002年

### 女たちの瞳は輝いて

#### 元旦号



米国議会で、テロに軍事力の報復をただ1人反対した下院議員  
バーバラ・リー<sup>さん</sup>



千葉県知事 堂本 暁子<sup>さん</sup>  
全国で3番目の女性知事に



「女性国際戦犯法廷」を主催した  
VAWW-NET Japan  
代表 松井 やより<sup>さん</sup>



EXPO北九州博覧祭2001に市民パビリオン「ム  
ーブ未来館」を女性の力で出展。手作り運営が高く  
評価され「ジャパンエキスポ大賞」受賞。  
(財)アジア女性交流・研究フォーラム  
理事長 三隅 佳子<sup>さん</sup>



初代、内閣府男女共同  
参画局局長に就任した  
坂東 真理子<sup>さん</sup>



浅倉 むつ子<sup>さん</sup> (東京都立大学法学部教授)  
「均等待遇アクション2003」の呼びかけ人として、  
パート・契約社員均等待遇の実現や、「国際  
女性地位協会」の編集委員長として、差別  
撤廃条約の研究・普及活動等に大活躍



相談やシェルターサポートでアジア  
の女性を支援。福岡県「生活文化  
賞」受賞した、NPO法人アジア女  
性センター  
代表 松崎 百合子<sup>さん</sup>



福井県武生市で初で、唯一の女性  
市議に。同市に、県下初の「男女  
共同参画センター」を開設させた  
大久保 恵子<sup>さん</sup>



2001年度・日本エッセイ  
ストクラブ賞を受賞した  
三宮 麻由子<sup>さん</sup>



「DV防止法案」をまとめ、国会に提出した  
参院・共生社会に関する調査会会長(右)、女  
性に対する暴力に関するプロジェクトチーム  
座長(左)  
南野 知恵子<sup>さん</sup> (左) 石井 道子<sup>さん</sup> (右)



女性で初の党幹事長に  
福島 瑞穂<sup>さん</sup> (社民)



憲法を守るデモに退院早々、車椅子  
で参加した「草の実会」の  
大倉 八千代<sup>さん</sup>



参院議員に初当選した  
山本 香苗<sup>さん</sup> (公明)



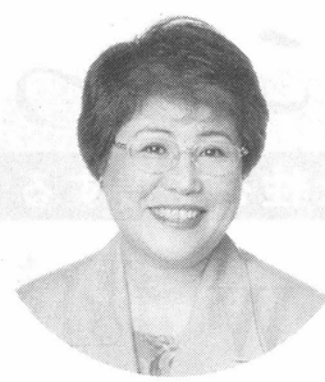
参院議員に初当選した  
森 ゆう子<sup>さん</sup> (自由)



参院議員に初当選した  
田嶋 陽子<sup>さん</sup> (社民)



参院議員に初当選した  
後藤 博子<sup>さん</sup> (自民)



参院議員に初当選した  
神本 恵美子<sup>さん</sup> (民主)



参院議員に初当選した  
紙 智子<sup>さん</sup> (共産)

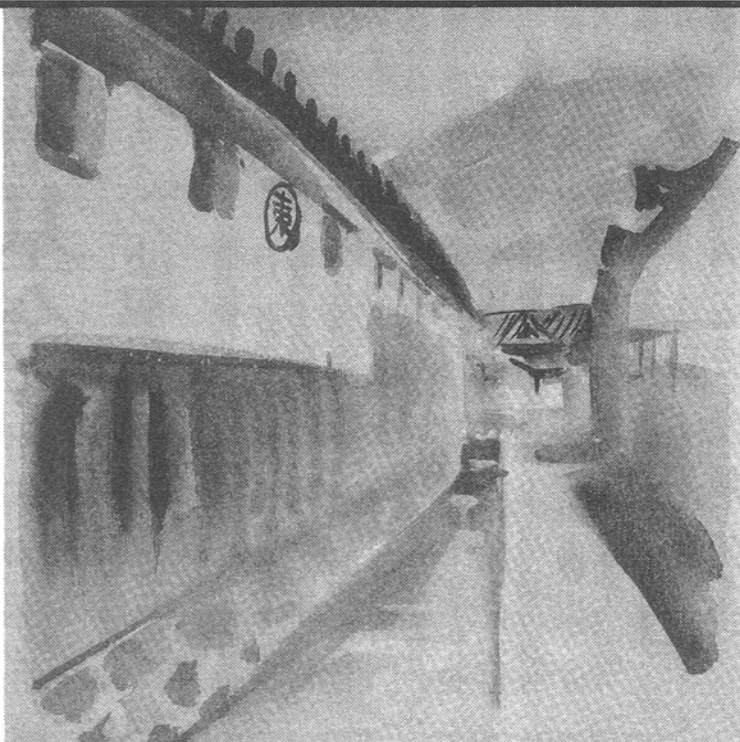


参院議員に初当選した  
有村 治子<sup>さん</sup> (自民)



城下町の面影を今も残す  
うすくちのふると、播州龍野。  
風の詩を子守歌に  
ゆつくりと歳月に磨かれた  
ヒガシマルのうすくちは  
やさしい自然のおいしさ  
春夏秋冬それぞれの味わいを  
色美しく引き立てます。

うすくち醤油発祥の地:兵庫県龍野市  
ヒガシマル醤油株式会社



うすくち  
ほんのり  
四季のいろ



東ヒガシマル











アサヒビール株式会社





386

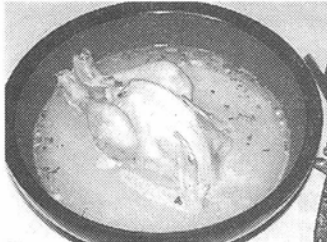
2002年が近づきました。今年は、どのようなスパイス・ライフを楽しめる予定でしょうか。21世紀になっても、相変わらず日本の正月料理は健在。でも、年々、その有り様は変わりつつあるようです。本来、正月料理は、正月を祝うための料理で「祝い肴(こけり)」を煮詰めて「雑煮」で構成される伝統料理。保存食的な意味合いを持っているのが特徴です。ところが、現代では「コンニチニ・ス・ストア」などが元日から営業していることもあり、作り置きをする習慣が少なくなったようです。

さて、このコーナーでは、昨年掲載の料理の中から、日本人の嗜好に合い、大受好評だったレシピを選んで紹介します。新作は、こちらで続きのようでも食べたいという方、うーん、刺激的なマサラの風味と和風だしがすばらしい調和を醸し出し、やみつきになりそうです。ちょっとせいかくな鶏肉を使い、一品です。

## 好評集めたレシピから紹介

### サムゲタン

韓国



塩(ブラックペパー)粗挽きで味を整える。  
⑥深い器に、鶏とスープを注ぎ、ねぎを散らす。食べる時に鶏をほぐし、スープと混ぜながら供する。

【材料】(8人分)  
ヒナ鳥(内臓を抜いたもの)2羽、もち米1kg、朝鮮人参2本、にんにく1個、唐辛子(乾燥)6個、なつめ6個、枸杞の実小じじ1パック、ペパー・ホウル15粒、万能ねぎ5本、ブラックペパー(粗挽き)小さじ4、塩少々

【作り方】  
①もち米と栗は洗って3時間水に浸しておき、使う時水切りする。  
②ヒナ鳥は、腹の中、首などの部分にある脂、血液の固まりなどの汚れを取り除き、よく洗って水気をとり、塩少々を振る(分量外)。

### チヂム

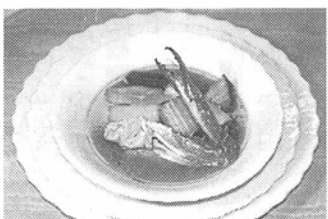
韓国



①ボウルに生地材料を入れ、泡立て器で混ぜる(天ぷらの衣の固さが目安)。  
②のけきは洗ひ、縦に切め入れ、フライパンの直径に合わせ長さに切る。干しえびと共に生地の中に漬けておき、最後に、チヂムに切り、セージ。

### ブイヤベース

フランス



【作り方】  
①鶏肉は、一口大のそき切りにし、片栗粉を軽くまぶしておく。玉ねぎは、幅1センチに切る。  
②鍋にサラダ油を熱し、唐辛子を加える。香りがたったら、玉ねぎを加えてしんなりするまで炒め、塩を入

## 刺激的なマサラの風味と和風だしのステキな調和

### 鶏南蛮うどん 日本



れ、さじ1、2分炒める。スパイス類を加え、香りをだす。  
③次に調味料を加えて煮たせ。鶏肉を加えて、火が通ったところで味を整え、薄く溶いた片栗粉を回し入れる。  
④うどんを温め、丼に盛り、③を注ぎ、カ



### パルメザン風ポテトフライ

アメリカ



【作り方】  
①鍋に水1リットルを入れ、じゃがいもは丸ごとゆで、熱いうちに皮をむく。  
②じゃがいもを1センチの厚さに切る。  
③フライパンにバターを溶かし、揚げたじゃがいもを揚げ、油を拭き、パルメザンチーズを振りかけ、オーブンで焼く。

## 日本人の嗜好に合うお正月料理



違いを大切に、こころときめく商品をお届けします。



あしたに、あなたに

LION

www.lion.co.jp

