

「原爆と人間」写真展を開催

核兵器のない世界にするために

8月2日(金)から4日(日)まで琴平町の”ACTことひら“で今年も「原爆と人間」写真展が開催されました。

広島・長崎への原爆投下から74年、その惨禍と戦争体験を風化させてはならないとの思いから、被爆当時の写真を展示しています。来場者は90名余。展示と平行して映画「はだしのゲン涙の爆発」を上映、また「戦争体験を語り合う集い」も開催されました。来場者からはもっと若者に「知らせる」ことが大切ではないかとの声が多くよせられたとのことです。



来場者の声の一部を紹介します。

・原爆写真展とは知らずに買い物の帰りに寄りました。身内にも戦死者がいます。戦争だけは絶対に二度としてほしくないですね。

・昨年も写真展を見に来ました。写真を見る度に涙が出ます。

・姉の主人は若く戦死しました。残された子供を必死になって育て頑張っていた姉を今も尊敬しています。戦争だけは絶対にしないで欲しいです。

・戦争は怖い！ こんな戦争があったことを初めて知りました。(若者)

・戦争はしてはいけない。戦争は二度としない。そういった意識が最近、特に薄れてきている。平和ボケしている。



焼き肉のタレをつくりました！

8月21日(水)、琴平支部は総合センター2階の調理室を借りて、「ニンニクたっぷりのおいしい”焼き肉タレ”」作りに挑戦しました。まずはニンニクの皮むきからスタート。

焼き肉のたれレシピ

材料

ニンニク	1 kg
濃い口しょうゆ	1, 80
赤みそ	1 kg
砂糖	2 kg
いり胡麻	お好みで
七味唐辛子	15~20 g

作り方

- ① 皮をむいたニンニクと醤油、みそをミキサーにかける。
- ② ①と砂糖を鍋に入れ混ぜながら溶かす。
- ③ 溶けたら、いり胡麻・七味唐辛子を入れて焦がさないよう混ぜながら中火で煮込む。
- ④ パック詰めするときは流水で冷やす。



※ 常温でも保管できます。半年以上大丈夫。ニンニクは一晩水につけておくとむきやすい。

金子みすゞさんの詩の中から（8）

日の光

おてんと様のお使いが
揃って空をたちました。
みちで出逢ったみなみ風
（何しに、どこへ。）とききました。

一人は答えていました。
（この「明るさ」を地に撒くの、
みんながお仕事できるよう。）

一人はさもさも嬉しそう。
（私はお花を咲かせるの、
世界をたのしくするために。）

一人はやさしくおとなしく、
（私は清いたましいの、
のぼる反り橋かけるのよ。）

残った一人はさみしそう。
（私は「影」をつくるため、
やっぱりーしょにまいります。）



矢崎節夫「金子みすゞ ころの宇宙」より
光と影……物事の二面性をとてもきれいに表現してくれました。
何度も読み返しましょう。