新婦人しんぶん

新日本婦人の会目的

☆核戦争の危険から女性と子どもの生命をまもります。
☆憲法改悪に反対、軍国主義復活を阻止します。
☆生活の向上、女性の権利、子どものしあわせのために力をあわせます。
☆日本の独立と民主主義、女性の解放をかちとります。
☆世界の女性と手をつなぎ、永遠の平和をうちたてます。

今週の紙面

■2面　女性ニュース　■3面　読者のページ／まんが／短歌　■4～5面　2023年新婦人「秋の行動」省庁交渉／ジェンダーリレー講座／ホットライン　■6面　冬のヘアケア／母の歴史　■7面　新婦人のページ／主張／地域で支える

山口・周南市　山口眞貴子（90歳）

新日本婦人の会は国連に認証されたＮＧＯです

能登半島で震度７の地震　支援急げ！

〈関連４面、７面〉

甚大な被害が出た石川県珠洲市宝立町で捜索活動がつづく（３日　写真提供＝共同通信社）

1日、16時10分、石川県能登地方を震源とするマグニチュード7・6、最大震度7の「2024能登半島地震」が発生しました。石川県内では多数の家屋が倒壊、沿岸部は津波が襲い、輪島市では大規模な火災が発生するなど甚大な被害となり、死者92人、安否不明者242人となっています（5日現在）。震度5強を含む余震が500回以上続き、土砂崩れにより道路が寸断、救援・救出活動が難航し、被害は富山県、新潟県など広範囲にわたっています。

北陸電力志賀原子力発電所（運転停止中）では、冷却装置が一時止まるなどのトラブルが起こるなど、原発への影響も懸念されます。

新日本婦人の会中央本部は、能登半島地震救援対策本部を設置。被害状況をつかむとともに、救援募金を呼びかけています。

救援募金にご協力を

【送り先】郵便振替　00150-7-74582　新日本婦人の会　※「能登半島地震救援募金」と明記。会員、読者の救援は「救援募金」。

緊急に能登地震救援募金を3日の新春宣伝で訴え。税金をいのちにする政治に決別を と声をあげた（東京・板橋支部くちなし班）

カネで動く政治　おしまいに

インタビュー

神戸学院大学教授　上脇博之（かみわきひろし）さん

専門は憲法学。「政治資金オンブスマン」代表、公益財団法人「政治資金センター」理事、憲法改悪阻止兵庫県各界連絡会幹事。著書多数。近著に『なぜ「政治とカネ」を告発し続けるのか』（日本機関紙出版センター）

自民党派閥による政治資金パーティー裏金事件は、国民そっちのけ、「聞く耳なし」の政治の正体をあぶりだし、「もう自民党政治はおしまいに」の声と運動が高まっています。政治とカネの問題を告発し続けてきた、神戸学院大学法学部教授の上脇博之さんに聞きました。

運動と赤旗のスクープで

―今回の裏金問題で検察が強制捜査にのりだし、ひっぱりだこですね。

これまでの比じゃないくらいたくさんのマスコミから取材を受けて、正直クタクタです。

しかしこれも、今回問題になっている自民党の派閥の一つ、安倍派、安倍元首相の暴走への、みなさんの抗議の運動がベースにあってのことです。桜を見る会と前夜祭、加計・森友学園問題、戦争する国づくりへと突きすすみ、さらに岸田政権は増税し、軍事費を増やすなどひどい政治が続いています。「あんなことをしながら裏金をつくっていたんだ」と怒りが爆発して、自民党支持者からも批判を受け、岸田政権の支持率は過去最低になっています。

この問題は、自民党の主要5派閥が20万円を超える政治資金パーティー収入の明細を記載していなかった疑惑を2022年11月、「しんぶん赤旗」日曜版がスクープし、コメントを求められたことがきっかけです。「会計責任者の記載ミス」ではありえない、不記載は毎年多数あり、主要5派閥にわたっているから、どう考えても組織ぐるみで悪質。このまま黙ったままにできないと、22年末から23年1月上旬に立て続けに刑事告発しました。当時、あまり反応はありませんでしたが、昨年12月に、販売ノルマを超えた分が所属議員にキックバックされ裏金がつくられていたと報道され、一気に岸田政権と自民党に激震が走るほど大問題になってきました。

〈2面へ〉

発行所　新日本婦人の会　New Japan Women's Association　〒112―0002 東京都文京区小石川5-10-20　電話03(3814)9141(代)　編集部 03(5805)2370／Fax 03(5805)2372　振替00150-7-74582　1部105円　月410円（いずれも税込み、送料別）、会員は会費に含む　http://www.shinfujin.gr.jp
©新日本婦人の会2024年

冬に食べたい

体温まる韓国料理

韓国料理教室「ハニョリ」主宰　長谷川陽子

寒い日に食べたくなるのは、体の中から温まる料理。冬におすすめの韓国料理を、新婦人の会員で料理教室を主宰する長谷川陽子さんが紹介します。

葉野菜で包んで口いっぱいほおばるのもおいしい

タッカンマリ

鶏肉の水炊き鍋

材料（2～3人分）
鶏もも肉500㌘、ジャガイモ1～2個、キノコ適量、ネギ1本、タマネギ1/6個
〈鍋用調味料〉
酒大さじ1、ニンニク・ショウガ各1かけ、ローリエ1枚、粒コショウ3～4粒、水400㍄
〈ソース〉千切りキャベツ100㌘、韓国唐辛子粉小さじ2、しょうゆ大さじ2、砂糖大さじ1、エッチョッ小さじ1（※）
※韓国魚しょう。手に入らない場合はなくてもよい。日本の魚しょうやナンプラーでも代用可能。

作り方
❶ジャガイモは皮をむきラップで包んで電子レンジに2分かけ、一口大の輪切りにする。ネギは20㌢ほどを斜め切り、残り10㌢は取っておく。キノコはほぐしておく。
❷タマネギはくし切り、ショウガ、ニンニクはみじん切りにする。
❸鶏もも肉に熱湯（分量外）をかけ、表面の色が変わってきたら流水で洗う。
❹鍋に②と鶏もも肉、ネギ10㌢分、鍋用調味料を入れ、火にかけ沸騰したら、弱火～中火で15分煮込んでざるでこす。
❺こしたスープと鶏もも肉を鍋に戻し、ジャガイモ、ネギ20㌢分、キノコを加え10分煮込む。
❻ソースの材料を和え、皿に盛って、鍋に添える。
★鶏肉は手羽先、手羽元などの部位でもおいしい。

肉に熱湯をかけ、臭みをとる

コンナムルパ

大豆もやしの炊き込みご飯

材料（2～3人分）
白米1合、大豆もやし1/2袋、豚ロース肉（薄切り）80㌘、すりおろしショウガ小さじ1/2、塩ひとつまみ、水適量
〈たれ〉
しょうゆ大さじ2、ゴマ油・ゴマ・ネギ（みじん切り）各大さじ1、韓国唐辛子粉小さじ1、すりおろしニンニク・砂糖各小さじ1/2

作り方
❶大豆もやしはひげ根を取り除いて洗う。
❷米を洗い、炊飯器に入れ、白米の目盛りより少しひなめの水を注ぎ入れる。
❸豚肉を広げて入れ、大豆もやしとすりおろしショウガ、塩を加え炊く。
❹炊き上がったら全体を混ぜ合わせ、器に盛る。
❺たれの材料を混ぜ合わせ、④の上にのせる。（または別皿に入れ添える）

コッチョリ

即席白菜キムチ

材料（2～3人分）
白菜150㌘、塩小さじ1と1/2、ネギ、キュウリ、ニンジン合わせて約60㌘
〈A〉韓国唐辛子粉・砂糖・ゴマ・ゴマ油各大さじ2/3、すりおろしニンニク・すりおろしショウガ各小さじ1/3、エッチョッ小さじ1/3

作り方
❶白菜は3㌢のそぎ切りにし、塩をふって10分置く。
❷ネギ、キュウリ、ニンジンは薄切りにする。
❸塩をふっておいた白菜を水で洗い、絞ってボウルに入れ、②とAを入れ、和える。

寒い日にどうぞ

今回、寒い日に食べたいと紹介した3品。「タッカンマリ」とは鶏一羽の意味で、丸鶏の水炊き鍋です。熱湯をかけたり、香味野菜と煮てスープをこすので、アクと余分な油を取ることができます。唐辛子を入れずにソースで味を調整します。

「コンナムルパ」の〝コンナムル〟は大豆もやし。〝パ〟はご飯の意味。韓国ではよく作られるポピュラーな家庭料理で、しょうゆベースのたれをかけ、スプーンで混ぜながら食べます。

即席キムチの「コッチョリ」は、〝コッ〟が表面、〝チョリ〟が漬けの意味で、日本の浅漬けのようなものです。キムチは発酵によって味が変化し、鍋料理や総菜など大活躍です。韓国唐辛子粉は、最近はスーパーのスパイスコーナーでも見かけるようになりました。寒い日はもちろん、冷え対策として、ポカポカと体の中から温まる食べものはうれしいですね。

はせがわようこ　韓国ソウル出身、1999年日本に移住。共著『クックパッド料理教室　人気の先生20人とっておきレシピ』（永岡書店）

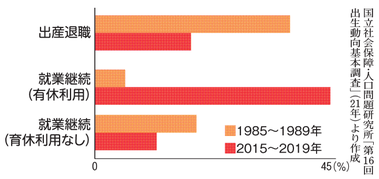
編集部から

元日、帰省先の富山で激しい揺れ。能登のあまりの惨状に、街頭で寄せられる募金の温かさに涙がにじむ。年頭会見で改憲強調の首相に、憤りと悲しさがこみ上げる。（K）

月1回

データで見る「今」

出産退職は減り、育休利用での就業継続が増



国立社会保障・人口問題研究所「第16回出生動向基本調査（2021年）」より作成

女性の出産・育児と仕事の両立は難しく、正規雇用で働いていても、出産前後に仕事を辞め、再度、働き始めるときはパートやアルバイトなどの非正規雇用で、低賃金で不安定な働き方となっています。この20年で、第一子出産前後の妻の就業率を見ると、出産退職は4割から2割へと減り、就業継続（育休利用と利用なし合計）は2割から5割へと増えています。結婚・妊娠中の退職者は減少しているものの、依然として4割の人が退職しています。

〈月1回〉

らくらく旬レシピ

カキのソテー　アーモンドソース

管理栄養士・料理家　金丸絵里加

カキには亜鉛や鉄などのミネラル、疲労回復に役立つタウリンなどが豊富に含まれます。ふっくらジューシーに焼き、食感のよいアーモンドソースとのハーモニーが楽しい1品です。

材料（2人分）
カキ（むき身・加熱用）280㌘、ホウレンソウ1束、小麦粉適量、オリーブ油小さじ1、塩・コショウ少々、バター20㌘、スライスアーモンド20㌘、A（白ワイン大さじ2、しょうゆ・砂糖・酢各大さじ1/2）、レモンのくし形切り適宜

作り方
❶ホウレンソウはさっとゆでて水にとり、3㌢長さに切り水けを絞る。フライパンにオリーブ油を熱してホウレンソウを炒め、塩、コショウして器に盛る。
❷カキは塩水（3%程度）で洗って水けをふき、小麦粉をまぶす。フライパンにバターの半量を熱し、カキを入れて両面を2分ずつ焼き、①の器に盛る。
❸同じフライパンで残りのバターとスライスアーモンドを炒め、薄く色づいてきたら、Aを加えて軽く煮詰め、②のカキにかける。好みでレモンを添える。
◆1人分293㌔㌍、塩分2.8㌘