

# 「なかったことにはできない」

## 黙殺された女性たちの声を伝えていく

80年前の敗戦直後に起きた性暴力の問題を描いたドキュメンタリー映画『黒川の女たち』が、7月からロングラン上映を続けています。さらに監督の松原文枝さんの著書『刻印』が話題に。発刊記念のトークイベント(9月20日)で、作品に込めた思いが語られました。



映画館トークイベントでの松原文枝監督(東京都内 9月2日)

ドキュメンタリー映画 『黒川の女たち』  
監督 松原文枝さん

**強い意思に  
突き動かされて**

映画『黒川の女たち』は、敗戦直後の旧満州(中国東北部)で、開拓団を守るために女性たちをソ連兵に差し出し、「性接待」をさせていた。戦後も長い間封印されていたこの事実を、語り始めた当事者とそれを受け継ぐ戦後世代を追っています。

「私がこの事実を知ったのは、2018年の朝日新聞の記事。揺るぎない決意を感じさせた佐藤ハルエさんの写真にくぎ付けになりました。女性たちの強い意思に突き動かされ、取材を始めた」



佐藤ハルエさん(右)。史実を残すため尽力してきた安江菊美さんと©テレビ朝日

「女性たちの犠牲も、引き揚げ者の筆舌に尽くしがたい避難の状況も、

**戦争責任を問う**

と松原監督は言います。19年には「史実を刻む一語り継ぐ戦争と性暴力」という番組をつくり、報道ステーションなどでテレビ放映し、大きな反響をよびました。24年1月、ハルエさんの最期に立ち会った松原さんは映画製作への決意をします。著書の『刻印』には、映画では描かれなかった貴重な記録が記されています。



『刻印』 満蒙開拓団、黒川村の女性たち 松原文枝 角川書店 1700円(税)

映画では、日本軍の「満州」侵略のなかで、岐阜県の黒川開拓団が国策として送られたことなど、時代背景と戦争責任を問います。

「女性たちの犠牲も、引き揚げ者の筆舌に尽くしがたい避難の状況も、占めて燃やすなどの徹底ぶりでした。それでも声をあげたのは「なかったことにはできない」という強い思い。女性たちは抑圧されながらも、つながり励まし合ってきたのです。」

「ハルエさんは、月刊『宝石』の取材を受けた際に、『私は口をつぐむのをやめました。日本が戦争に向かっている。そういって一度と線

**尊厳の回復**

り返してはいけない。実名で載せてください」と語っています。覚悟が伝わる言葉です」

映画の後半は、戦後生まれの次世代が遺族会会長となり、敗戦から73年経って「乙女の碑」に事実を記した碑文が完成したことが映し出され、女性たちが尊厳を回復していく過程が胸を打ちます。

「取材をすすめるなかで変化を感じました。これまでトラウマに苦しんでいた女性が、お孫さんの『おばあちゃんのことを知れてよかった。生きていてくれてありがとう』との言葉に笑顔を取り戻し、顔を出して実名で話せるところまで自分を取り戻したことは驚きであり、感慨深かったです。受け止めた人たちが、次に伝えていく行動を起こしていく。私もその一人ですが、そこに希望を感じてほしい」

テレビ朝日で政治部記者などを経て、2012年より「報道ステーション」チーフプロデューサー。現在、ビジネス開発担当部長。19年のテレビ番組「史実を刻む一語り継ぐ戦争と性暴力」はアメリカ国際フィルム・ビデオ祭でSilverScreen賞受賞。22年制作の「ハマのドン “最後の闘い、一博打は許さない”」は放送人グランプリ2022優秀賞などを受賞、23年映画化。

### 編集部から

人類が排出したCO<sub>2</sub>の約半分は、直近の30年間で出されたもの。と江守さん(1面)。地球を守り、世界では気候変動対策を「生活...豊かな社会へ行動したい。(ま)



### 9条グッズ

京都市 北山文子  
新婦人フェスタに向けて、下京支部もえ木班の班会で9条グッズを作りました。



(☆風景、人物、動植物、9条グッズの写真をお寄せください。Eメールでも可)

### 〈月1回〉

## レンコンキョウニテ

管理栄養士・料理家 金丸絵里加



スパイス香るトルコの肉料理をおうちレシピにアレンジ。ヨーグルトソースでさわやかに。

材料(2人分) レンコン中1節、片栗粉適量、合いびき肉160g、タマネギ1/2個、マッシュルーム3個、パセリみじん切り大さじ2、A(ニンニクみじん切り1/2かけ分、ウスターソース・クミンパウダー・パプリカパウダー各小さじ1、塩小さじ1/2)、オリーブ油小さじ1、ヨーグルトソース(プレーンヨーグルト60g、おろしニンニク小さじ1/2、刻んだミントの葉10g)

作り方 ①レンコンは皮をむき、3~5mm程の輪切りを8枚、残りは粗いみじん切りにする。②ひき肉とAを混ぜ、みじん切りしたタマネギとマッシュル

ム、パセリと①の刻んだレンコンを加えてよく混ぜる。③レンコンに片栗粉をまぶし、②の種をのせ、押し込んで形を整える。④フライパンにオリーブ油を中火で熱し、③の肉を下にして焼き、焼き色がついたら返し、ふたをして弱火で10分焼く。ヨーグルトソースの材料を混ぜて添え、パプリカパウダーをふる。■1人分295kcal、塩分2.0g