

ハートピア 1

第332号

令和7年1月16日発行

発行元

株式会社
中島新聞店

〒381-2224
長野市川中島町原 530-2

☎0120-71-0271
TEL.292-0271 FAX.292-0222

読む
信毎の書籍紹介

行くのか 行かんのか

特攻隊とは何だったのか 100人超が命を失った 信州の事例に見る

日米開戦から間もない戦況悪化の中、「十死零生」の覚悟の下に多くの若者を敵艦船へと激突させた航空特攻作戦。特攻隊員はどのように養成され、報道され、その死を国民はどう受け止めていたのか、初出撃から80年を機に、100人超が命を失った信州人の事例にみる。

若者たちを航空隊パイロットへと誘う多様な養成コースを用意した陸海軍は、戦況悪化に伴い動員の色合いを強め、ついには航空隊を「決死隊」へと変貌させた。この経過を振り返りながら、最初の出撃部隊となり「戦果」を挙げた神風特別攻撃隊の華々しいほどの報道をはじめ、特攻死者の横顔を詳細に紹介する記事や、「特攻魂」に奮い立つ地域の様子を伝え続けた新聞紙面を基に、特攻隊が国民に与えた影響を検証する。

また、特攻死した隊員らの生い立ちや、「その日」を迎えるまでを日記や文献資料などから再現し、遺書に残された勇ましい文面の裏に垣間見られる若者たちの素顔と揺れる思いにも迫る。



航空特攻隊 空に散った信州人

伊藤純郎 著
四六判/並製/223ページ

定価 1,540円(税込)

2024年
12月刊行

書籍をご希望の方は下記にご連絡下さい。商品が届き次第お届けします。

nikotaku 中島新聞店 企画部

ニコニコ宅配 0800-800-8829



初の一茶全集句集

信州出身で江戸期の俳人・小林一茶の全俳句作品集約2万1千句を季語別に収録、1929年発行『一茶俳句全集』(大橋裸木編)、1979年発行『一茶全集』第一巻俳句篇(1979、小林計一郎・丸山一彦・宮脇昌三・矢羽勝幸編)以来、初の一茶全集句集です。

一茶俳句に関するコラムも多数掲載し、卓越した皮肉とユーモアがある一茶独自の世界をまとめています。

一茶俳句集成 (上巻・下巻セット)

矢羽勝幸 編著
A5判/並製/各744ページ/カバー装、保護ケース付き

※上下巻セット商品につき分売不可

定価 19,800円(税込)

好評
発売中

信州木島平 岡本商店(有)

野沢菜漬け

着色料未使用

大箱入 4,000円(税込) 送料別途 発送できます
内容総量 8kg(固形量 2.5kg×2袋)

小箱入 2,000円(税込) ※小の発送はできません
内容総量 4kg(固形量 2.5kg)

盛付け例(イメージ)

お届けはご注文から数日かかります。

nikotaku 中島新聞店 企画部

ニコニコ宅配 0800-800-8829

詳しくはお問い合わせください
営業日/月~土(年末年始、祝日除く)
受付/9:00~17:00

解く

クロスワード パズル

前答 カクハイゼツ
応募総数 272通

当選者20名(敬称略)

小出俊彦・中村正紀
・石坂留美子・和田幸子・宮入巳干治・
小林春江・田中順子
・満木悦子・小島敬子・清水直枝・丸野純一・川口久美子・
柳島優来・山下正二郎・溝口まゆ・入井あきこ・伊藤美有・飯島廣子・樋口多美・長谷部力

C	ハ	タ	キ	マ	ク
	ヤ		タ	ダイ	マ
	シ	カ		イ	ゴ
		ミ	ヤ	コ	ダ
	ア	ナ		ク	ス
E	ゼ	リ			ナ
					ツ

タテのカギ

- 1 ストロベリー。
- 2 飛騨+〇〇=岐阜県。
- 3 節をつけて漢詩を詠吟。
- 4 〇〇も積もれば山となる。
- 6 赤く咲く梅。
- 8 におい〇〇〇〇、味シメジ。
- 11 地元の食材を地元で消費。〇〇〇地消。
- 12 忙しい。〇〇の手も借りたい。
- 14 めかに〇〇。

ヨコのカギ

- 1 地下水が湧き出る所。
- 3 〇〇札・〇〇流れ・〇〇屋。
- 5 木を切る道具。
- 7 白髪まじり。〇〇塩。
- 9 勝つも負けるも時の〇〇。
- 10 茨城県の研究学園都市。
- 12 “寿司種”の符牒。
- 13 腹が減っては〇〇〇ができぬ。
- 15 ろくろで削って彩色。東北地方の木製人形。
- 16 シルバー。

1		2		3		4
	A					B
			5	6		
7	8		9			
		10				11
12				13	14	
15						D

答え A B C D E F G

[メッセージ] ◆核兵器を完全になくすことは、みんなの願いですね。かないますように…。(M.M) ◆日本が一番大きな声を上げなければと思うけど国が動かない。トホホです。(Y.K) ◆“被団協”のみなさん、ノーベル平和賞受賞！ノーモアヒロシマ、ノーモアナガサキ、ノーモアウオー、ノーモアヒバクシャ。(S.H)

ご応募は住所・名前・電話番号を明記の上、ハガキまたはメールで右記へお送りください(1月24日必着)。抽選で10名様に図書カードを進呈します。

◎はがき
〒381-2224 長野市川中島町原530-2
中島新聞店クロスワード係
◎メール
office@nakajimashinbun.com



今が旬!

長野市は、長芋の産地です。長芋は芋のなかで唯一といっていい、生で食べられる芋です。

そのため、加熱して使うことは少ないかもしれませんが、煮物やフライなど、加熱してホクホクした長芋もとてもおいしいです。

加熱と生の長芋のおいしさを味わってくださいね。

(クッキングコーディネーター・浜このみ)

行事と旬で作る! 食べる!

このみの/ハートピアキッチン



フライドポテト 長芋バージョン

材料 4人分

- 長芋…300グラム
- 片栗粉…適量
- 揚げ油…適量
- 塩…適量
- レモン汁、ゆず果汁など…適宜

作り方

- ①長芋は皮をむき、5cm長さ、1.5cm角の拍子木切りにして、片栗粉をまぶす。
- ②180度に熱した油で揚げる(写真A)。
- ③食べるときに、塩を振り掛ける(写真B)。お好みでレモン汁やゆず果汁なども。



フライドポテト、長芋版です。塩をただけでもおいしいいただけますが、酢みそがけはご飯のおかずにもいいですね。ジャガイモよりもさっぱりとしたフライドポテトです。

酢みそを掛けてもおいしい!

材料

作りやすい分量

- ~酢みそ~
- みそ…50グラム
- 砂糖…大さじ2
- 酢…大さじ1
- 酒…大さじ1



作り方

- ①酢みその材料を小鍋に入れて、一煮立ちさせたら、少しゆるめの状態で火をとめる。



簡単漬物!

長芋のみそ漬

材料 4人分

- 長芋…200グラムくらい (皮をむいて太いものは縦半分に切る)
- みそ…300グラム
- 砂糖…50グラム

作り方

- ①みそと砂糖を袋に入れてよく混ぜる。
- ②①に長芋を入れて漬ける(写真A・B・C)。一昼夜漬けたくらいから食べられる。



みそは繰り返し使うことができます。漬かり具合はお好みで、時間を調節してください。漬物にすると、思った以上にたくさんの長芋を食べることができます。袋で漬けるとみその量が少なくても漬物ができます。長芋は粕漬けにしてもおいしいですね。



WEB ホームページでもレシピ公開中!

浜さんのおしゃれな料理をカラーで閲覧できます。作り方の写真も満載です。



http://nakajimashinbun.com/kitchen/