



そ

ら

ま

め

通

信

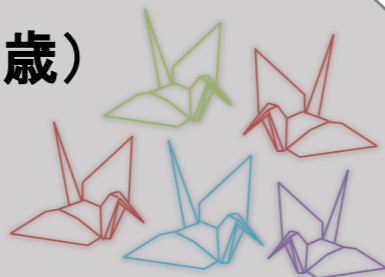


伝えたい！私の戦争体験



頼藤ツルさん (95歳)

◎大正12年3月19日生
◎神尾村(現和水町)出身
◎20歳で従軍看護婦になる



- 昭和16年12月8日:太平洋戦争勃発
- 昭和18年11月12日:当時21歳のツルさんは日本赤十字社の従軍看護婦として兵隊8000名とともに輸送船でビルマ(現ミャンマー)へ派遣された。
- 昭和19年12月24日:メーカーラへ移動。
日本軍はインパール作戦の敗北で前線の患者が増え続けていた。
- 昭和20年6月19日:タイのチェンマイまで百数十キロを10月かけて行軍する。
- 昭和20年8月15日:玉音放送(停戦)
- 昭和21年5月18日:広島県大竹港に上陸。2年半ぶりに帰る。
- 戦後は八代市役所に定年まで勤める。

戦時中の従軍看護婦時代はわずか2年半。それでも脳裏に焼き付いた濃密な戦争体験は私の中から消えることはない。

戦火の中で死んでいった兵士や従軍看護婦。残酷きわまりない爆撃。軍事国家になれば人の命が軽くなる。憲法9条改正や集団的自衛権の行使容認...

↓
「私は反対」



第二次世界大戦の開始から終焉まで	
1939年	ドイツがポーランドに侵攻(第二次世界大戦が始まる)
1940年	フランスがドイツに降伏 日独伊三国軍事同盟
1941年	アメリカが武器貸与法を成立させイギリスなどを支援 ドイツがソ連へと侵攻開始。 日本が真珠湾を攻撃(これによりアメリカ参戦)
1942年	ミッドウェー海戦にて日本軍敗北
1943年	スターリングラードでドイツ敗北 連合軍、シチリア島に上陸。イタリア無条件降伏
1944年	連合軍、ノルマンディーに上陸。
1945年	ドイツ無条件降伏。 広島、長崎に原爆投下。日本無条件降伏。

♪あめあめ ふれふれ かあさんが〜♪と聞こえてくる今日の頃!!
ジメジメ、ムシムシ...梅雨とは分かっていてもいや〜な季節ですね。
梅雨ってなあに?そんな、素朴な疑問にお答えしちゃいます。



梅雨の語源

梅雨(つゆ)の語源には諸説あるそうです。「(ばい)う」とも読みます
梅の実が熟す時期ちょうど雨の時期が来たため梅雨といわれるようになったとか、
梅の実が熟してつぶれる時に降る雨から、つぶれるを意味する「潰ゆ」から来ている説
また、気温と湿度も高くなりカビが生えやすくなることから「霉雨」といわれそこから「梅雨」になったともいわれています。

梅雨の仕組み

春から夏にかわるとき中東アジアに降る雨の季節のことを「梅雨」といいます。
南より暖かく湿った空気と北より冷たく湿った空気がぶつかり合い上昇気流が起こり、雨を降らせませす。
暖気と寒気の勢力が日本付近でつりあった時に停滞前線の発生回数が増え梅雨になるといわれています。

梅雨の時期に気を付けること!!

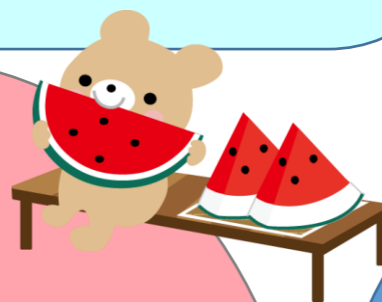
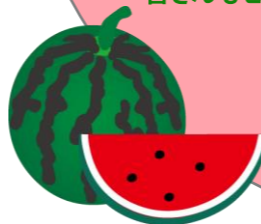
- 寒暖の差が激しいので体温調節に注意してください。
- 体調を崩しやすい時期です。体調管理にも気を付けましょう。
- カビやばい菌も繁殖しやすい時期です。食中毒に気を付けましょう!

梅雨というのはほんとに嫌な季節ですね。しかし梅の雨と書くのにもちゃんと意味があり、
とらえ方を変えてみれば、雨でしか見れない素敵な風景やいろんな花が咲きます。
植物にしてみれば、恵みの雨なのですね☆
たまには、傘をさし、長靴を履いて、雨の中出かけてみてはいかがでしょう。素敵な風景に出会えるかもしれませんよ。
今日は、虹♪でないかなあ(´▽`)

腎臓病予防や夏バテ防止に効果あり!!

すいか(西瓜)

すいかの果肉には、抗酸化作用のあるカロテンとリコピン、利尿作用のあるカリウムが含まれています。むくみが気になる人には有効です。果肉で甘いのは、まんなかとつるのそば、そしてタネのまわり。収穫直後がいちばん甘くおいしいので、入手したらなるべく早く食べましょう。見分け方は緑と黒のコントラストがはっきりしているもの、切り口がみずみずしく、タネがしっかり黒いものが完璧。
皮にはカリウムとアミノ酸の一種、シトルリンが多く含まれ、高血圧や動脈硬化の予防効果も。緑のかたい部分をむいて少し干し、塩やぬかですり潰けると、さわやかな風味の浅漬けができます。
皆さんもぜひ、ためしてみてください!



しじみ(蜆)

淡水域や汽水域に生息する小型の二枚貝。鉄分、ビタミンB2が多く、夏バテ防止に良いとされてきたオルニチンは肝臓に良いとされています。
▼日本のしじみ 3種
＜マシジミ＞ 川の中流に生息する。殻長は3~4cmでハマグリ型。表面は若いうちは黄褐色、成長につれて黒味がかり緑色、黄色と変化する。冬が旬。
＜ヤマトシジミ＞ 河口の泥地に生息する。殻長は3~4cmで卵三角形型。表面は光沢がある。利根川河口と宍道湖で大量に漁獲される。夏が旬。
＜セタシジミ＞ 琵琶湖特産でその水系に分布し、一部は河口湖にも移植されている。殻長は約3cmで殻頂部が著しく膨らむ。表面は若いうちは黄褐色でつややかだが、成長につれて黒っぽくなる。春先が旬。

