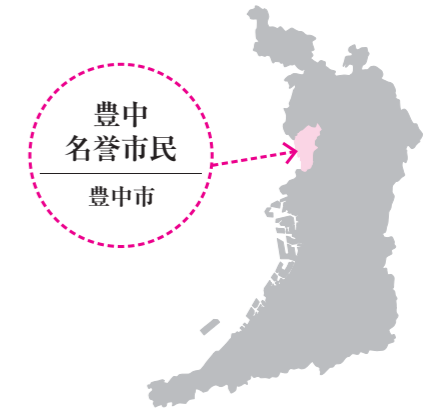


うちの近所 コレイチ

わが町 自慢紹介 83



豊中
名誉市民
豊中市

ご存じでしたか？
山田洋次さんも名誉市民

現在は3人が名誉市民に

豊中市では、「市民、または、本市にゆかりのある方で、公共の福祉の増進や、学問、芸術等の文化の発展、産業経済の振興など社会の発展に卓越した功績があり、市民の皆さんが豊中の誇りとして尊敬するに値する方に対し、その多大なご功績を称え、顕彰するもの」として、「豊中名誉市民」を条例で規定しています。その名誉市民が、現在3人おられますが、その3人がなかなかの著名人です。



山田洋次さんが2歳まで暮らしていた家。この家が、映画「小さなおうち」のモデルになったそうです

一人目が、2008年にノーベル物理学賞を受賞された南部陽一郎さん（2015年7月5日逝去）、二人目が、映画監督の山田洋次さん、三人目が、B、Zの松本孝弘さん（今年の2月26日に決定）です。

山田洋次さんを招き 最新作の先行上映会も

二人目の山田洋次さんは、豊中市内に生家が残っており、昨年末に公開された「男はつらいよ」の最新作の先行上映会が行われました。当日は映画評論家の浜村淳さんとの対談などもあり、おおいに盛り上がりました。B、Zもコンサートしてくれな



昨年11月29日の先行上映会にて。山田洋次さん(中央)、浜村淳さん(右)、長内繁樹豊中市長(左)

(写真はいずれも豊中市HPより)

1616ビジネスフューチャーがえいが

暮らしと家族を破壊する 派遣切りを告発

まだ記憶もくっきりと残っている2008年年末の「派遣村」。その9月のリーマン・ショックから全国で起こった派遣労働者の解雇。自動車業界のいすゞ自動車もそのひとつでした。解雇された労働者は労働組合を立ち上げて、裁判闘争をたたかいました。

大企業の非正規・派遣切りに対するこのたたかいは、作家の田島一さんによって、日刊「しんぶん赤旗」で連載されました。この小説の映画化がこの作品です。裁判は最高裁までたたかれましたが敗訴しませんでした。こうした現実から目をそむけず、労働者のたたかうことの重要性を訴えています。

の家族を中心に、労働者が労働組合を通じて、自らの権利を主張したたかうことの意味、たたかいの中の連帯感、全国からの支援の輪と同時に、大企業の理不尽さ、司法の存在意義をも描きます。

あの非正規・派遣切りから10数年経った現在、非正規労働者は増大の一方で、労働者を保護する法制度は不十分で、労働者の権利と生活がいっそう脅かされています。こうした現実を告発します。

監督は神山征二郎。石黒賢、中山忍が派遣労働者の夫婦役で熱演しています。上映時間は112分。

4月11日から24日まで、十三・第七芸術劇場で上映予定。問合せ／西岡健二 090-6864-95508。

「時の行路」

心に響くこのひとこと

あらゆる真実は一度発見されれば理解するのは容易だ
肝心なのは真実を発見することだ
ガリレオ・ガリレイ(1564年~1642年)

1564年、イタリア生まれ。「落体の法則」、月に凸凹・クレーター存在、木星の3つの衛星、太陽の黒点などを発見し、「地動説」を唱えました。「地動説」が非難され裁判にかけられますが、「それでも地球は動いている」と言ったといわれています(諸説あり)。望遠鏡を使い、観察・実験を行うなど科学的な研究方法を確立しました。現代に大きな影響を与えた「天文学の父」です。

今月の 記念日

国際婦人(女性)デー
3月8日

1908~1909年にパンと参政権を要求してたちあがったアメリカの女性のたたかいを記念して、1910年の第2回国際社会主義婦人会議で、ドイツのクララ・ツェトキン(1857~1933年ドイツの政治家、女性解放運動家)が提唱し、その後3月8日に行われるようになった、平和と婦人解放をめざす国際的な行事。日本では1923年に社会主義婦人グループ「八日会」が準備し、「種まき社」の主催ではじめて国際婦人デー記念講演会が開催されましたが、警官によって中止させられました。戦後1947年に復活しました。

Culture Navi かるちがーナび

作りませんか



菜の花のかき揚げ

交野市職労 国武 裕次さん

協力：現業評議会・給食部会

春の訪れを感じられる
彩りよくサクサク食感がおいしい



材料(4人分)

■素干しサクラエビ4.8g、ちくわ40g、たまねぎ80g、菜の花20g、れんこん20g、ホールコーン20g、米粉40g、塩0.6g、水60g

作り方

- ①ちくわは5ミリ幅に、たまねぎは6ミリ幅に切り、れんこんは3ミリ幅のいちょう切りにする。
 - ②菜の花は30~50ミリに切る(茎の太い部分は半分に切る)。
 - ③①と②の具材と素干しサクラエビを混ぜ合わせ、米粉を振り、再度混ぜ合わせる。
 - ④塩を水で溶いて③に回し入れ、ざっくりと混ぜる。
 - ⑤ばらつかないように適当な大きさにまとめ、170℃の油で時々返しながら、3~5分揚げろ。
- ☆粉・水の分量は目安ですので、お好みに加減してくださいね。
野菜本来の甘みを感じられ、揚げることで菜の花のほろ苦さも和らぎます。
グルテンフリーで小麦アレルギーのお子さんにも大丈夫。