

ファンクラブ定例総会・新年会開催 池田町議選・参院選の勝利を決意

日本共産党池田ファンクラブ2019年定例総会・新年会が2月10日多目的研修センター（林中）で開催されました。

来賓として大変忙しいなか駆け付けていただいた参議院長野選挙区予定候補の長瀬由希子さん（共産党長野県委員会書記長）は、「憲法9条を守る闘いが重要、安倍政治の不当不正を正す地方・国政の取り組みを頑張りたい。消費税10%増税は、業者の方も身銭を切って納税するような事態になりかねない。今年は更なる野党共闘と市民の連帯が実を結ぶ年です」と挨拶しました。



挨拶する長瀬由希子さん

県議員選挙を考えよう

県議選は4月7日投票が行われます。合区調整が行われ23選挙区・総定数57となりました。

北安曇郡と大町市は共に1人区であり、特に北安曇郡は池田、松川、白馬、小谷が大町を挟んで飛び地選挙区になっています。大北地域は県支所はもとより介護保険、JA、警察、税務、法務、労働などすべて合同で行っています。

県会議員選出のみ分離させておく必要はありません。

やすく・町民が元気に活動する町へ、町政をチェックする議会を目指します」と決意を新たにしました。

新年会は参加者の皆さんが持ち寄った、自慢の一品がテーブルに並び豪華な会となりました。アコーディオン伴奏による懐メロの合唱、ビンゴゲームなど大笑いで交流を深めました。

野党と市民の共同で 消費税増税・軍事拡大ストップを

1月下旬に自民党のM国会議員の話を聞く機会がありました。

彼は「消費税増税反対というが、増大する社会保障費をどうやって賄うのか、金の出所が無いじゃないか」と鬼の首を取ったかのように述べました。彼の頭の中では税と言えど消費税しか無いようです。

日本の大企業の法人税は平均で10%しか負担していません。中小企業は18%です。

せめて中小企業並みの税負担をすれば数兆円の財源が生まれます。日本では株や証券の配当や売買益に対しては20%、庶民の零細預金の利子課税と同じです。

欧米では30%くらいの税率が当たり前です。経済同友会でも5%の引き上げを提言しています。

ゆき過ぎた優遇策を改め

応分の負担と合わせれば6兆円程度の税収となり、消費税増税は不要です。

さらに税金の大盤振舞は許せません。特にF35ステルス戦闘爆撃機147機、イージスアショア2基、戦艦「出雲」の空母化などの大軍拡で巨額の浪費を強行していることです。

野党と市民の統一した闘いで、安倍政治の暴走をストップさせましょう。

洪田見 太田勅

しんぶん「赤旗」をお読みください。お申し込みは服部久子・薄井孝彦議員までお願いします。

政治革新の道しるべ、
真実つたえ希望はこぶ

しんぶん 赤旗
日刊●月 3497円
日曜版●月 930円

連載 日米地位協定を考える④

日米安保条約締結時に 米軍の地位を定めた協定

さて、治外法権的に米軍に特権を与えている日米地位協定はいつ、どのようにしてできたかを見たいと思います。

日本が敗戦した6年後の1951年9月、疑問符がつく平和条約と言われたサンフランシスコ講和条約は、48ヶ国の代表が調印して結ばれました。

同時に日米安保条約（旧安保条約と、60年に岸首相によって改定されたのでそれを新安保条約と呼ぶ）が結ばれました。

そして旧安保条約は、米側がダレス、アチソンら4人、日本側はなんと当時の吉田首相たった一人でした。

一方講和条約はサンフランシスコの豪華なオペラハウスで調印され、旧安保条約はサンフランシスコ郊外の米陸軍第6軍の基地の中、しかも下士官クラブ。

元外務省外国情報局長の孫崎享氏は「軍隊では身分の差が厳格、士官と下士官では月とスッポンと・・・」。

また、日米開戦前の外務省アメリカ局長で、敗戦の翌年に外務次官になった寺崎太郎氏は、「日本がおかれているサンフランシスコ体制は、時間的には平和条約（講和条約）―安保条約―行政協定の順でした。

だがそれがもつ真の意義は、まさにその逆で、行政協定のための安保条約、安保条約のための平和条約でしかなかった」と言います。

（＊行政協定Ⅱ安保条約に基づき駐留する米軍と米兵その他の法的地位を定めた協定。60年の新安保条約改定時に日米地位協定と名称変更）Ⅱ以下次号Ⅱ

池田九条の会 米沢敏夫

読者のひろば

聞いて！聞いて！

「ツレウツ 時々仲良し」

そ

この頃、食欲も旺盛になって、少ない量ではあるが固形物も口にするようになった。朝ドラで売れているチキンラーメンも具材と一緒に完食したのにはびっくりした。

見ただけで拒否していたころとは明らかに違っている。以前勢いで電動自転車に乗って生坂くんだりまで行ってしまった時は、まだ3食ヨモギ大福だった。それが、それでもその程度の体力があった。今はそれ以上になっている。

ただこの状態でうつの思考力が体力に追いついていないと、徘徊に近いことが起きるかもしれない。3年前飲めない食えないという最悪の状態から、

一定の食欲を回復し便秘の解消に大きな効果を得た鍼灸。2月その鍼灸の吉野整骨院さんからツレは卒業すると宣言した。「治ってきたのは嬉しい。彼の意向を尊重しよう、具合が悪くなったら呼んでもらえばいい」と吉野さんは言ってくれた。認識能力も食べ物から作られると考える私は早く同じものが口にはいるようになったらいいなと、入浴と同じくらい強く希望している。

この頃のツレは握力が強くなって肩をもんでくれたり、ビンの蓋を簡単に開けられるようになった。ただ、、「おとーさん、イタイイタイ、痛いよ！」これ書いている最中も肩をもんでヤッカとツレはいう。安曇部真羊子（匿名）

チキンチキンごぼう

レシピ



材料（4人分）
鶏もも肉 2枚（小）
ごぼう 2本
片栗粉 適量
塩コショウ 少々

■甘辛だれ ・醤油大さじ1・みりん大さじ1・砂糖大さじ2

作り方

1. ごぼうは、薄く斜め切りにして酢水につける。
2. 鶏肉は一口サイズに切って塩コショウをまぶす。
3. 水気をきったごぼうと鶏肉に片栗粉をまぶす。
4. 油が180度になったら、ごぼうを揚げる。ごぼうがきつね色になったら油から上げる。
5. 鶏肉を揚げる。鶏肉から出る泡が小さくなったら油から上げる。
6. 鍋にしょうゆ、みりん、砂糖を入れて少し煮る。
7. ポウルに揚げた鶏肉とごぼうを入れて熱い甘辛だけをかけてよく混ぜる