

国民の力で 民主党政権にストップを

民主党が選挙前を大幅に上回る308議席を獲得した衆議院選挙から3年がすぎようとしています。自民党にありきあきとしていた国民の心をつかんだのは「民主党なら今の政治を変えてくれるのではないか」という期待でした。ところがどうでしょうか。今度は自民・公明と一緒に「消費増税」「原発再稼働」「沖縄へのオスプレイ配備の押しつけ」「TPP」など押しつけようとしています。国民を助け、守るのが政府の仕事なのに、やっていることは正反対です。ストップをかけたいと願っている方々の思いを書いていたきました。

消費増税には反対！

——新党結成は選挙目当てか——

(米沢加奈子)

民主党のマラエスト変節により消費増税が衆議院を通過しました。国民の大多数と同様に私も所得の少ない人ほど負担のかかる消費増税に反対です。

ところで7月12日の朝日新聞は「消費増税に反対した

小沢一郎氏が都内で新党結成大会を開き(11日)党名を『国民の生活が第一』と発表した」と報じていました。「脱原発」の旗も掲げたそうですが、なぜかそうしたスローガンも空々しく響きます。またもや選挙目当てのような

気がします。国民の感情感覚が選挙に利用され、裏切られ、そのあげく失望させられて関心が薄れたところで強行され、あとで(苦しめられて)気付くというパターンはもう厭です。国民よ立ち上がれ」と私は言いたいのです。

危険なオスプレイ配備

安保条約上拒否できず

(米沢敏夫)

相次ぐ事故を起こし危険が指摘される、垂直離着機オスプレイの沖縄配備、日本への持ち込み反対の声がつかまつています。沖縄県の県議会と41市町村議会すべてが配備反対の決議・意見書を採択し、山口県知事、岩国市長は持ち込み反対、7つの訓練ルートが設定された県やその他でも訓練反対の声が上がっています。

訓練コースには東北・信越コース(新潟県境糸魚川市北アールプス山岳域)も設定されてお



事故を繰り返す危険なオスプレイ

り、地上15呎の低空飛行訓練ルートが引かれています。長野

いう集会に発展し、それがまた全国各地へ広がっています。この頃やつとマスコミが報じています。国民の心が一つのうねりになりつつあるなあと心強く感じています。消費増税反対の声もやがて一つの流れとなっていくことを願っています。

日本共産党創立90周年

1922年(大正11年)7月15日、「国民が主人公」の民主政治実現と侵略戦争反対の旗を掲げて日本共産党が創立され、90周年を迎えました。戦前、戦中、戦後と幾多の曲折はありましたが、日本共産党は困難に屈せず、歴史を切り開いてきました

県知事は反対ではなく、詳細の説明を求めるところまであります。日本政府は「拒否できない」と配備容認、米国も「軍事上、配備は必要」と言っています。

何故なら、日米安保条約、日米地位協定によって日本本土が米軍の訓練域と定められ、日米安保条約が廃棄されない限り日本は拒否できないからです。

北村正弘(衆院長野2区予定候補)は「アメリカ言いなりの政治は許せない。計画を中止させるため先頭に立って頑張る」と語っています。

TPPと日本の進路

「食料と健康を守る会」が講演会

(太田勅)

6月16日に松川村の「鈴の音ホール」で、食料と健康を守る大町南北安曇各界連絡会(安曇地域連絡会)主催の講演会が多数の団体の共催及び後援を得て開催されました。

講演に先立ち各分野から意見発表がありました。農業分野からJA大北常務理事の平林信一氏、労働分野から南安労働議長小林作栄氏、医療分野から中健康友の会事務局長宇留賀康氏が、「TPPの影響と参加反対運動の取り組み」について報告しました。

農民連事務局長

笹渡義夫氏が講演

農業・暮らし・地域を
根底から脅かすTPP



笹渡氏の講演内容

TPPは06年ブルネイ、シンガポール、チリ、ニュージーランドの4カ国で発足し、09年以降アメリカ、オーストラリア、ペトナム、ペリー、マレーシアが参加した。

アメリカの目的はTPPを足掛かりとして、アジア、太平洋地域の利益と権益を一人占めしようとする理不尽な要求を押しつけている。そして大きな経済力の日本に対してはTPPに参加させ一気には諸要求を呑ませようとしている。

事前交渉から牛肉、保険、簡保、共済、自動車の「規制」見直しを要求、参加した場合は国の形を変えあらゆる国民諸階層を直撃する。

- ① 食料自給率13%に激減。農業破壊、地域破壊。
- ② 国民皆保険制度突き崩し。
- ③ 郵貯・簡保・共済を解体し資産600兆円をアメリカの大

旬の食材 お料理レシピ

本うりの 粕漬け

山本 久子

1. 材料
本うり10本(約5kg)
酒粕3kg、砂糖1kg
2. 作り方
①本うりを縦半分になりスプーンで中のたねをかき出す。
②うりの舟底に塩をすり切り入れて重ね、重しをして4日間おく。
③うりを漬けた塩水で洗って30分間水につけて塩出しをする。
④一つ一つキッチンペーパーで拭いて、新聞紙数枚の間に入れて重ねて水気を切る。
(ダンボールの中に入れて良い。)日陰で一晩置く。
⑤キッチンペーパーでまた一つ一つ拭く。酒粕3kgと砂糖1kgをよく混ぜ合わせ本うりの舟に入れて重ねていく。

同じ町内に住む、漬け物歴ウン十年のおばあちゃんに教えて頂きました。

「この方法で漬けると絶対失敗しないよ。」と言われたとおりすっぱくならず、とてもおいしく出来ました。

漬けた後の保管場所が暑いと味が変わるので注意してください。漬け物容器はかめをつかっていますが、粕漬けには適していると思います。

