寄稿　私の戦争体験〈59〉

戦争体験手記募集を見て、お寄せいただいた手記を順次掲載しています。

叔父から聞いた父の戦争体験①

小川　真智子（堺市西区）

私は終戦7年後にこの世に生を受け、戦争を知らない世代です。その父も、25年前に80歳で他界しました。父の実弟（現在、神奈川県在住、88歳）は、父と19歳違いで、男6人、女3人の6番目の叔父（当時、小学生）。4人の兄を戦争に取られたためか、叔父は定年後から戦争に対して興味を持ち、いろいろな人たちの戦争体験を聞き取り、本を出版。地域の学校で講演を頼まれて、戦争の悲惨さを伝授しています。

今回、私も知りえなかった父の戦争体験を、叔父の記録を基にあらためて知ることができました、その伝記文を記します。

私の父は、私が未だ影も形もないころ、22～23歳で戦争に出征し、ソロモン諸島のブーゲンビル島に、部隊の凱旋と聞かされ、輸送船に乗せられたが、輸送船の中で「南方行きらしい」ことを知ったとのこと。その途中、船団の幾隻かがアメリカの潜水艦の魚雷を受け、水柱を立てながら船首を高く上げ、船尾から沈んでいったそうです。父のすぐ下の弟も同じく出征しており、鹿児島連隊の船団に弟が属していたことを父は思い出し、「どうか弟の乗っている船であってくれるな！」と祈ったそうです。

その後、無事上陸してみると、そこに上着のないもの、持たないもの、ずぶ濡れの一団が茫然と立っていて、彼らの前を通り過ぎようとしたとき、「アンチャン、アンチャン、兄さぁ～ん」と誰かを呼ぶ声がし、前後の戦友たちも誰のことかと目を輝かせながら、キョロ、キョロ見回しました。すると父が「あっ、弟だ!!」と判り、偶然にもこんなところで再会できたことが不思議で、双方ともに声が詰まり、言葉が出ず、ただ泣きながら抱き合い、しっかり手を握り、「お互い、　頑張ろう！」と励まし合い、目と目では「死ぬなよ…」と祈りながら別れました。その時、弟は軍帽もかぶらず、裸足のまま、ラッパだけを持っていたとのことです。父は持っていた残り少ないタバコを弟に分け与え、心残りの手を離し、ふり返り、ふり返り、見えなくなるところまで手を高く振って別れました。

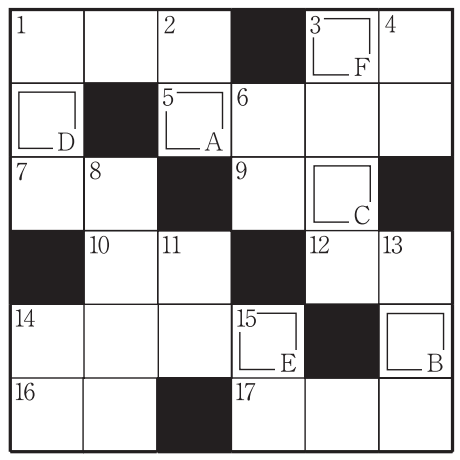
その後、弟に逢えたのは、弟たちが戦死兵の慰霊祭にラッパ吹奏兵としていく途中だったそうです。

（つづく）

※「デイサービスともうず泉北」で作成した「戦争体験記」より転載

お楽しみクイズ　クロスワードパズル

カギを解き、二重ワクに入る文字をＡＢＣ順に並べてできる言葉は何？



タテのキー

①――中傷に苦しむ
②大雪で交通機関が――する
③前進の対
④批判を受け――を正す
⑥――せぬ出来事
⑧絶好の――到来
⑪ナス科の落葉低木。薬効があり実は薬用酒にされてきた
⑬長男ではなくて
⑭我が世の――
⑮♪――の絡まるチャペル

ヨコのキー

①日中
③鶴の一――
⑤うらおもて
⑦福は――！
⑨磁石が指す方向
⑩いつも損な――回り
⑫施設の――管理費
⑭権力に抵抗する気骨
⑯居――を使う
⑰街。ベッド――

●1月号の答
「アゲヨウチンギンネンキン（上げよう賃金年金）」

キ	ヨ	ヒ	■	シ	ヨ	ツ	ク
シ	■	ガ	イ	ユ	ウ	■	ゲ
ユ	カ	シ	タ	■	カ	シ	ン
ウ	ン	■	ジ	ツ	イ	ン	■
■	マ	ジ	キ	リ	■	ア	ナ
ゲ	ン	キ	■	ガ	チ	ン	コ
ン	■	ヨ	ク	ネ	ン	■	ウ
ジ	ヨ	ウ	ギ	■	カ	ン	ド

●応募数／112通
●正解者数／110人

●応募方法／郵便ハガキにクイズの答え・住所・氏名・年齢・電話番号・友の会に対するご意見等を記入のうえ、〒590－0821　堺市堺区大仙西町6丁184－2　友の会事務局「お楽しみクイズ」係あてに郵送か、FAX（072－244－7860）、下の二次元コードで取得できるメール（tomo-kenkou@mimihara.or.jp）で。
●しめきり／2023年4月12日(水)消印有効
●当選発表／厳正なる抽選の上、10人のかたに賞品（図書カード500円分）を。賞品の発送をもって発表に替えさせていただきます。
●クロスワードパズル解答はがきに書かれた「ご意見」は、紙面に掲載させていただくことがあります。ご了承ください。

短歌

くぼみたる葉に白々と雪つみて
今朝花畑庭にあらわる　上田　雅子

俳句

八十路新春紅引く朝のあたたかさ　水野　茂子
咲き続き散り継ぐ山茶花日和かな　国沢恵美子
初詣絵馬に祈願の太き文字　高野　純

川柳

五類移行経済優先いのち無視　古賀　光政
うさぎ年首相はトラに逆走す　堀西　和子

＊句を詠む時の情景や思いもお寄せください。
＊俳句・短歌・川柳の次回締め切りは、2023年4月12日（水）です。
＊特に、俳句・短歌のご応募お待ちしております。

私のおすすめ！〝簡単レシピ〟

白菜のクリーム煮（調理時間20分）

〈材料〉（2～3人分）
白菜……4分の1個
ベーコン（鶏肉、ハムでも）……1パック
牛乳……100cc
しめじ……1パック
鶏ガラスープの素、塩胡椒、片栗粉（水溶き）……適量

〈作り方〉
①白菜は軸と葉に分け、軸は繊維に沿って細切り、葉はざく切りにする（火の通りが早い）。ベーコンは1㎝幅に、しめじは小房に分ける。
②フライパンにごま油を熱して、ベーコン、白菜、しめじの順に炒める。
③鶏ガラスープ100ccを入れ、白菜に火が通ったら、牛乳100ccを入れてひと煮立ち、塩胡椒で味を整え、水溶き片栗粉でとろみをつけたら完成。

〈アレンジ〉
・しめじはなくても、しいたけやまいたけでも可。
・ほうれん草などの青菜をプラスしても。

〈亀井元樹さん（堺区）のレシピ〉

簡単で美味しいレシピをご紹介ください。材料と作り方（3行程度）、写真（あれば）とおすすめポイントを書いて送ってください。採用者には、図書カード（500円）をお贈りします。

編集後記

大阪のコロナ対策を振り返る特集をTVで観た。「よくやった」ではなく、なぜ大阪はコロナによる死亡が多いのか、イソジンや大阪ワクチン、機能しなかった大規模療養センター、限界越えの保健所など、府民の立場での検証・報道をしてほしい。（明）

「とも」「同仁会報」は、ホームページでご覧いただけます。下の二次元コードを読み取ってください。

◀社会医療法人同仁会―「同仁会報みみはら」
http://www.mimihara.or.jp/mimihara.html

◀健康友の会みみはら―機関紙「とも」
http://www.mimihara.or.jp/tomo.html