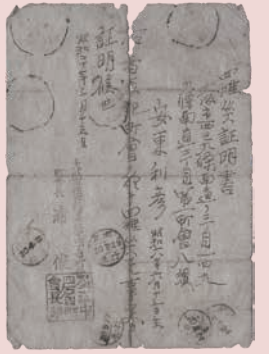


爆撃機B29に遭う

安東 利彦
(西区上野芝町)

昭和20年3月13日より8月15日までの私の体験です。私は当時大阪の西区に住んでいました。71年前の20年3月13日未明に、アメリカ空軍の爆撃機ボーイングB29による大阪大空襲に遭いました。私は中学生(住友工業学校の1年生)で自宅は焼夷弾の雨あられの爆撃により被災しました。始めのうちは備え付けの防火用水の水で火叩き(縄で編んだもの)を使って消火していましたが到底消すことが出来ず、生後5ヶ月の弟と母とで西区境川にあった大阪市交通局の地下室へ避難しました(父は町内会の役員として出向いていました)。夜が明けて地上へでると、辺り一面焦土と化していました。また、学校(大阪市港区市岡)も被災し灰燼と化しました。取りあえず住吉の叔父さん宅まで歩いていきました。2、3日してから学校の焼け跡整理に行くのですが、電車は誰でも乗れないんです。別紙のような罹災証明を発行してもらい、それを提示しなくては切符が買えないんです(南海電車沢の町駅のスタンプがあるのはその都度提示したものです)。4月に入り学生は学徒

戦争体験(2016年12月号)の安東さん
の手記を再掲載しています。



罹災証明書

寄稿 私の戦争体験 (再掲載)

動員と言って住友金属の桜島工場へ行かされました。毎日が空襲で爆撃攻撃にあい、警戒警報が鳴ると淀川の堤防まで走って逃げたものです。このままでは学生は危険とのことで、吹田の同じ住友金属の工場(飛行機のプロペラ等製造)へ移されました。ここもまた毎日の様に空襲で警報がなると千里山の竹林の中まで走って逃げるのです。途中艦載機のグラマン等が急降下してきて狙い撃ちで死んだ人もいました。7月10日の堺、住吉の大空襲で住吉の自宅は再度全焼しました。隣の住人のご婦人が焼夷弾に直撃され全身が火達磨となり畑の中の井戸へ飛び込み死ぬのを見ました。8月14日(翌日の15日で終戦となる)にも大阪京橋駅側の大阪砲兵工廠の大空襲による爆撃攻撃があり電車がとまり吹田の工場より住吉まで歩いて帰りました。途中空襲で被災された沢山の人が死んでいました。

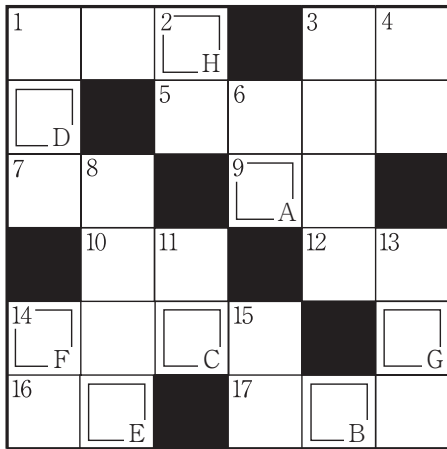
戦争は悲惨なものです。東京、大阪、広島、長崎、ほか一般市民が何百万人と死にました。二度とするものではありません。

お楽しみクイズ クロスワードパズル

●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を記入の上、〒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(072-244-1786)の下の二次元コードで取得できるメール(tomokenkou@mimihara.or.jp)へ。
●しめきり/2024年8月7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5000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きます。ご了承ください。



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?



●5月号の答
リョクチャ(緑茶)
●応募数/134通
●正解者数/134人

- タテのキー
- ①不可能をにする努力
 - ②をもて余す
 - ③鮭の異称
 - ④わが師の
 - ⑤品物を受け取る以前に代金を支払うこと
 - ⑥東京の昔の名門
 - ⑦躁と
 - ⑧普段出入りする
 - ⑨扉。自動
 - ⑩の大手
 - ⑪金銀メダル独占
 - ⑫派手の対
 - ⑬まだ納めてない
 - ⑭11月は月とも
 - ⑮があるうどん
- ヨコのキー
- ①会員が負担する金
 - ②信号で渡ります
 - ③論より
 - ④不の地、二作
 - ⑤品物を受け取る以前に代金を支払うこと
 - ⑥東京の昔の名門
 - ⑦躁と
 - ⑧普段出入りする
 - ⑨扉。自動
 - ⑩の大手
 - ⑪金銀メダル独占
 - ⑫派手の対
 - ⑬まだ納めてない
 - ⑭11月は月とも
 - ⑮があるうどん

短歌

母ほどに上手く作れぬ紙糞りつけ
姉妹で見上げし七夕の宵
物価高ガレッジセールで夏服を買って
よそ行きオシヤレ忘れず

養内 豊美
岡本 雅子

俳句

黒猫の背筋伸ばして新樹かな
老いの身も心うきたつ五月晴れ

間 静春
福田 和子

川柳

高齢者病話に花が咲く
友の会あふれる笑顔若人や
ばあばあと顔出す孫は金せがむ

斎藤 栄子
水野 茂子
北口 陽子

＊水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、2024年8月7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

しっとり鶏肉

(やわらかい仕上がりに)

- 〈材料〉
- 鶏肉……………適宜
 - 長ネギ……………1本
 - 梅干し……………2〜3個
- 〈作り方〉
- ①肉の量の約2倍の水に、肉と、ネギ、梅干しを入れる
 - ②蓋をして、火にかけ沸騰したら止める
 - ③蓋をしたまま30分放置したら完成
 - ④取り出して、切る。ポン酢、塩、マヨネーズ、しょうゆなどでどうぞ
- ※サラダに入れるのもOK。スープも使えます
- ※ネギ、梅干しは臭み取りなので適宜で
- 〈丹所紀代子さん(京都市右京区)のレシピ〉



編集後記

梅雨入り宣言

を崩しやすい季節となりました。皆さま、体調はいかがでしょう？今号から編集担当となった入職2年目の者です。緊張と不安もありましたが、皆さんのお便りを読んで励まされながら取り組むことができました。面白く・楽しく、価値ある情報をお届けできるように努めますので宜しくお願いします。はじめとした空気が続く毎日ですが、気持ちだけでも爽やかに参りました。今号も「愛読ありがとうございます」(同)

「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一機関紙「とも」
http://www.mimihara.or.jp/tomo.html