

読書の秋

読む

信毎の書籍紹介



騎兵として中国大陆に赴いた一人の木曾人行軍、戦い、暮らし、家族、人と命…文章とスケッチ、詩作にこめた1年8ヵ月の体験と思い

木曾谷に生まれ、8年間に及ぶ日中戦争の初期に中国戦線に赴いた騎兵上等兵・千村春雄さん(1907～2003)が日々戦地で書き留めた日記「征支陣中日記」。

24歳の若き研究家が旧家で眠っていたのを見つけて整理、詳細に翻刻した。退職後は木曾の地で多彩な才能を発揮した千村さんが残した記録は、文章のほかスケッチや詩作(詩、短歌、俳句など)も数多く、その描写は戦闘や行軍など戦争の生々しい描写もさることながら、移動しながら過ごす中国各地での従軍生活や現地の人々との交流も描き、「戦場の文人」とも言える豊かな感性で描いている。

また、南京のほか、日本ではあまり知られていない蒙城での虐殺にも目を向けている。公的な戦史とは違った形で、日中戦争の一面を伝える貴重な史料。元信州大教授・久保亨氏(東洋史・中国近現代史)の解説付き。

千村春雄「ちむら・はるお」

明治40年(1907)、長野県西筑摩郡日義村(現木曾郡木曾町)生まれ。木曾大工として修行後、航空機産業に就労。昭和12年の召集で仙台の騎兵第17大隊に属し、日中戦争初期の約1年8ヵ月、中国戦線で書類事務・連絡任務などを行う。14年に帰還し除隊となるが、太平洋戦争でもフィリピンで米軍機の解体調査などに携わった。戦後は工業関連企業に勤務した後、日義に戻って発明や文化活動に取り組んだ。平成15年(2003)96歳で死去。本書の原資料である「征支陣中日記」は、日中戦争従軍から帰還までに春雄が書きつづったもの。

◎実のれど麦

木曾で生まれた騎兵上等兵
千村春雄が見た日中戦争

加藤拓哉 著

四六判/並製/320ページ+巻頭カラー8ページ 定価 2,200円(税込)

書籍をご希望の方は下記にご連絡下さい。商品が届き次第お届けします。

中島新聞店 企画部

ニコニコ宅配

0800-800-8829

2025年
11月上旬
刊行

ACNAGANO PARCEIRO

プレゼント
パルセイロ

長野Uスタジアムホームゲーム
駐車券

応援
するぞ!!

当紙では、下記4試合の駐車券を各10名様にプレゼントします。
奮ってご応募ください。

●トップチーム<2025明治安田 J3リーグ>

① 11/2(日) 第34節 高知ユナイテッドSC戦 16:00~

② 11/15(土) 第36節 テゲバジャーク宮崎戦 14:00~

③ 11/29(土) 第38節 栃木SC戦 15:00~

●レディース<2025-2026 SOMPO WEリーグ>

④ 11/9(日) 第13節 RB大宮アルディージャWOMEN戦 14:00~

●応募=下記ホームページからお願いします。応募多数の場合は抽選。当選者の発表は同ホームページにて。プレゼント品は順次ご自宅にお届けします。

https://www.nakajimashinbun.com

●お問合せ等

中島新聞店 ☎0120-71-0271

※このプレゼントは中島新聞店独自のサービスです。

QRコード

広告

暖房としてご使用される前に!

エアコンクリーニング

詳しくはお問い合わせください! 8,800円税別

アトム電器

川中島店(中島新聞店)

TEL.080-7236-4928 受付9:00~17:00 定休日/日曜・祝日

解く

クロスワード
パズル

前答 ゴンショ

応募総数 250通

当選者10名(敬称略)

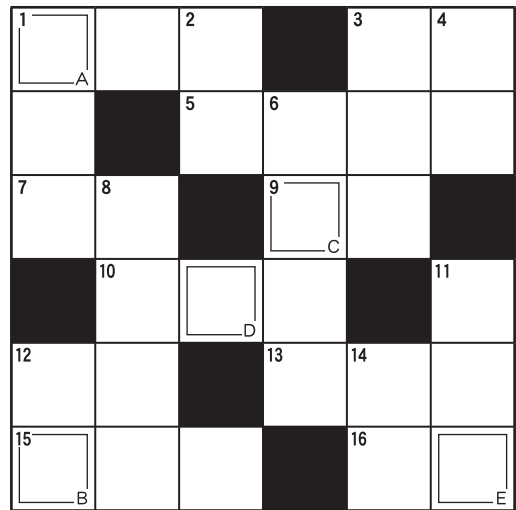
堀込博嗣・大庭志真
・田島映子・松本徳子・飯澤奈央・坂口さやか・酒井秀和・高瀬浩・半田秀夫・西澤みつ子

A	ザ	イル		ア	C	シ
	シ		ス	キ	ヤ	キ
	キ	モ		ツ	メ	
		ク	サ	ツ		カ
	ク	ギ		キ	ツ	ネ
	チ	ヨ	ウ		キン	B

【メッセージ】 ◆9/14・15・16、33℃越えの暑さの中、稲刈り、はぜかけしました。こんな暑い中での稲刈りは体力消耗もハンパない。年々、暑さが厳しくなり、これからどうなることやら…です。(A.J) ◆長かった残暑、隣で目をつむっているジイの顔に“大丈夫かな?”と手をかざすと、「まだちゃんと生きてるよ」と笑っている。(H.A) ◆9月はもはや秋ではなく夏だと思います。公園の木の葉が紅葉を待たず、ばさばさと枯れ落ちるのはなんと切ないものです。(S.H)

- タテのカギ
- 1 飲み屋を転々とする。○○○酒。
- 2 カ士が土俵に撒く。
- 3 金に○○○はつけめ。いくら高額でも買う。
- 4 連想ゲーム。江戸前、にぎり、回転。
- 6 投球の間に1塁から2塁へ。
- 8 首に巻く防寒具。
- 11 アトムの妹。
- 12 カ士の嫌いな星の色。
- 14 めかに○○。

- ヨコのカギ
- 1 なぞなぞ。森より木が少ない。
- 3 座るための家具。
- 5 一昨年。
- 7 白髪交じり。○○塩。
- 9 ○○にウグイス。
- 10 日本○○○・ハーモニ交響楽団。
- 12 ○○が建つ。大もうけした例え。
- 13 鮭の卵。
- 15 バラ。
- 16 2位のメダルの色。



答え

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

ご応募は住所・名前・電話番号を明記の上、ハガキまたはメールで右記へお送りください(10月24日必着)。抽選で10名様に図書カードを進呈します。

◎はがき
〒381-2224 長野市川中島町原530-2
中島新聞店クロスワード係

◎メール
office@nakajimashinbun.com



今が旬!

涼しさが戻って、料理をするのも楽になってきましたね。こんなときに、常備菜の作り置きをしておくと、食事の準備がとても楽になります。

今回はピーマンをメインにした常備菜です。両方とも冷凍保存もできますので、お弁当のおかずにもぴったりです。
(クッキングコーディネーター・浜このみ)



肉のかわりにちくわを使って!
チンジャオちくわ

材料 4人分

- ☐ ちくわ…2本
- ☐ エリンギ…1本
- ☐ パプリカ…2個(細切り)
- ☐ ピーマン…3個(細切り)
- ☐ ナス…1個(細切り)
- ～合わせ調味料(混ぜ合わせる)～
- ☐ 焼肉のたれ…大さじ2
- ☐ 酒…大さじ2
- ☐ 砂糖…大さじ1
- ☐ 水溶き片栗粉…適量



作り方

- ①ちくわを3等分にしてから、細切りにする。
- ②ピーマン、パプリカ、ナスは細切り、エリンギは裂く(写真A)。
- ③フライパンにゴマ油を入れて、まず、エリンギを入れて簡単に炒めたら、他の食材を全部入れて炒める(写真B)。
- ④合わせ調味料を入れてさらに炒める。
- ⑤全体がしんなりしたら、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。



ワンポイント 細切り肉の代わりにちくわを使います。下味を付ける必要がないので簡単。
合わせ調味料は、焼肉のたれがメイン。ニンニクやだし等を入れてなくても、味に深みが出ます。秋の味覚、キノコや秋ナスも使えます。パプリカの代わりにすべてをピーマンに代えてもいいでしょう。冷凍保存もできます。

行事と旬で
作る!
食べる!

このみの/
**ハートピア
キッチン**



材料 作りやすい分量

- ☐ ピーマン(可食分)…500グラム
- ☐ ゴマ油…大さじ1
- ☐ しょうゆ、酒…各大さじ1
- ☐ 削り節、すりゴマ…適量



作り方

- ①ピーマンは種とワタを取って、細切りにする。(この状態で500グラム)
- ②フライパンにゴマ油を入れ、ピーマンを炒める(写真A)。少ししんなりしたら、しょうゆと酒を加え、さらに炒め、火をとめてから、削り節を加え(写真B)、全体を混ぜ合わせる(写真C)。
- ③器に盛り、白すりゴマを掛ける。



およそ20個のピーマンですが、加熱するとかなり少なくなります。
お弁当のおかずやおつまみにもぴったりです。冷凍保存もできますので、時間のあるときに作っておくととても便利です。



大量消費にぴったり♪
ピーマンの簡単炒め



ホームページでも
WEB レシピ公開中!



浜さんのおしゃれな料理をカラーで閲覧できます。作り方の写真も満載です。

<http://nakajimashinbun.com/kitchen/>