

みちのり

シリーズ⑩

今川喜美子さん

1941年1月 香川県生まれ
尼崎市在住

母は1年におよぶ逃避行の後、私を優しい中国人養父母に託した



穏やかな笑顔とハリのあるお肌が素敵な今川喜美子さん。今日に至るまでのみちのりをお聞きしました。

軍人だった父を追いつ、母と姉と共に旧満州の東安省へ渡った。1941年、父とは離れて暮らしていたため、敗戦の大混乱の中、母、姉、妹の四人で、東安から雪の中を一定一足、歩いて敦化県を目指し、1年かけやっとの思いでたどり着いた。途中、妹を2歳で、弟を生後3日で亡くしてしまう。その厳しいみちのりのは5歳だったため、ほとんど記憶にないが、牛小屋で寝たこと、橋から落ちて大勢の人が死んだこと、暖をとるため牛糞に冷え切った足を突

刺された。その後、大興安嶺林業管理区中心医院産婦人科に勤務した。

養父母は優しく、常に私を守ってくれた。養父母は自分の子として医学部までいかせてくれた。吉林市で中学、高校を卒業し、林業衛生学校を3年で卒業して林業局関連病院に産婦人科医として勤務した。その後、大興安嶺林業管理区中心医院産婦人科に勤務した。

66年、文化大革命が始まり、医師の仕事を外され、病院内の掃除などをさせられたが、資格があったためか、下放されることもなく1年で復職できた。そんな中で出会った養父と同じ吉林省出身で材木を運ぶ軽便鉄道の運転士をしていた姜国春さんと66年に結婚し、71年男子を得た。72年の日中国交回復後に群馬県出身の残留婦人が養父母の家を訪ね、実父母のことを教えてくれたが、帰国には至らなかった。そのことは

今も残念に思っている。

一度は帰国を断念したが、9年後に永住帰国

78年息子と2人で一時帰国し、尼崎の実母のもとで5ヶ月過ごしたが、言葉も通じず、財産のこと、親戚つきあいのことなど問題も出てきて、中国へ戻った。その後、日本は母国であることや政治的にも安定性があることを考え、息子のためにやはり帰国するほうがよいと思い直した。北京には日本の大使館があり、そこでは医学も勉強できるの

で、85、86年、北京の中国人民解放軍空軍総医院の医師として働き、エコー（腹部超音波検査）を勉強した。その間3度大使館に足を運んで、帰国の準備をし、87年一家3人で永住帰国した。しかし、言葉の壁、差別などで医療関係の職業には就くことができず、尼崎市内の電機メーカーに就職し、60歳の定

梅グループの館外学習

5月16日梅グループは伊丹荒牧バラ公園で館外学習を行いました。心配していた雨も降らず、穏やかな日和でした。

下見の時は蕾固しの状態でしたが当日は色とりどりのバラが借しげもなくその花びらを広げ、辺りに甘い香りを漂わせ、訪れた多くの人を魅了していました。

学習者たちはさっそく各自持参のお弁当を広げ、談笑しつつ、舌鼓を打っていました。

昼食後は園内のバラを觀賞しに行く人、写真を撮り合う人、トランプをする人など思い思いに楽しみました。代表がカメラを持って参加し、集合写真を撮ってくれました。みんなにこやかな表情でよい記念となりました。



荒巻バラ公園で 梅グループの皆さん

今川さんが一番記憶に残っているという養父母と過ごした幼少期から思春期にかけての豊かな暮らし、そして養父母の深い慈愛が、現在の今川さんの教養や内面の強さを培い、そして若さと美しさにつながっていると思わ

る。今川さんが一番記憶に残っているという養父母と過ごした幼少期から思春期にかけての豊かな暮らし、そして養父母の深い慈愛が、現在の今川さんの教養や内面の強さを培い、そして若さと美しさにつながっていると思わ



Photo by T.Munekage

ひと足先に春節スタート

(新年交流会)

みなさんは、どのような形で2017年を迎えたいだろうか。今年コスモスの会では尼崎市立中央公民館で、宝塚、伊丹、岡本、明石それに尼崎教室の学習者、スタッフに加え来賓の方々に新年交流会が1月21日に行われた。その数約140名。大ホールは溢れんばかりの参加者で一杯になり、座席の無いほどに慌てて新たな場所を作っ

たりもした。

テーブル

には、尼崎教室の学習者らが作った餃子を含む五種類の料理が並べられた。コスモスの会代表宗景正の挨拶、そのあと来賓の言葉を頂戴し、選ばれた学習者さんの力強い「カンパイ!」の一言でビールを手にスタートしみなさん料理を口にす。初めて会う同士互いに話もし、交流を深めた。舞台では、各教室の紹介がなされ、それぞれの教室をアピール

【料理教室】

新年交流会での料理を担当した。前日の買い出しから当日の料理作りまで、たくさんの方の協力を得て、実施した。例年通り、学習者お得意の「本場中国の味」水餃子と、11月の料理教室で作ったメニューを中心とした。調理から後片付けまで、みんなで声を掛け合い、手早くきれいにできた。



Photo by T.Munekage

【練功十八法と太極拳】

中国の健康保健体操練功十八法は希望者が多く、2回目の取り組みとなった。難しいポーズもいくつか分割して練習を重ねていく

ちに、スムーズにできるようにになった。今後ぜひ続けたい。



【フラワーアレンジメント】

学習発表会の午前中の開催だったので、普段参加できない人や男性の参加者も増えた。個性豊かで自由な作品が出来上がり、作品は学習発表会に展示した。学習者は、自分たちの作品が舞台を華やかに彩り、雰囲気盛り上げたこととても喜んで



【文化交流教室の歩み】

- 1月 料理教室
- 2月 練功十八法と太極拳
- 3月 フラワーアレンジメント
- 4月 野外交流会（花見）
- 5月 コーラス教室

中国男性の作る家庭料理

中国男性、料理自慢が多いようです。そこで梅グループの季立成さんに一品教えていただきました。



材料 生椎茸5枚、とり胸肉1枚、じゃがいも3個、白ネギ1本

調味料 塩、醤油、水、ごま油 適量

1 椎茸は石づきを取り、半分に切る。胸肉は一口大に切る。じゃがいもは四つわりにする。白ネギは小口切りにする。

2 鍋にごま油とネギを入れ、香りが出ると炒める。

3 椎茸、胸肉、じゃがいもを加え、5分ほど炒める。

4 塩を振ったところへ、水をひたひたまで加える。

5 醤油を加え、10分

ほど煮る。じゃがいもが柔らかくなれば出来上がり。

調味料の分量など細かいことは聞けませんでした。大雑把な作り方がいかにも男性の料理らしくて、納得。実際に自分の舌で確かめながら醤油を入れて作ってみましたが、素朴な味わいでした。出汁やみりんなどを加えず、自分流にアレンジして作ってみてもいいかもしれません。今夜のメニューに早速いかがですか。

(聞き手 山本育子)



Photo by T.Munekage

(別当典子)