

浪花のれん

浪花のれん 1月号 / 第32号 / 昭和38年1月1日発行 (毎月1回1日発行) / 昭和37年4月17日 第3種郵便物認可 / 発行所・株式会社 産報

1

浪花のれん・1月号 / 第32号 / 昭和38年1月1日発行 / 昭和37年4月17日第3種郵便物認可 / 発行所・株式会社 産報 / 東京都千代田区神田佐久間町1の11

定価 50円

謹賀新年



創業50周年

松崎洋服店



大阪東区淀屋橋電停前
TEL. (231) 3417・3418・3419
阪神店 阪神百貨店二階(361)1201

* 思い出につながる 幼少時代のたべもの



小誌では、ひごろご執筆またご愛読して下さっている先生方、あるいはいろいろとお世話下さっている方々から、アンケートをお寄せいただきました。幼少時代の食べ物についてですが、特に正月のものと制限はいたしませんというので、掲載は編集部到着順とし、次号にも引き続きのせてゆく予定です。△編集部▽

大和郡山にいたとき

芋がゆの味

今は匂いがかいでも胸が悪くなる赤エイという魚のだしで煮たおから大阪に帰ってから

湯葉のこげ、父が飲んでいたお酒の芳醇なお酒(これはかおりだけ)

△詩人▽

小野 十三郎

宮尾 しげを

寒い日に母が浅草観音へ参詣にゆくお供をする。仁王門入口左の不動堂境内で甘酒を売っていたのをのむ。その味は寒さがくるといつも思う。参詣をすまずと、六区で尾上松之助主演の映画をみてから帰る。道に浅草門跡(本願寺)の前でユデアズキのうまい店があったが、そこへよる。それがきままっているように、どちらかが先になっていたものであった。

△漫画家▽

長沖 一

一、すきやき(牛なべ)
二、バナナ(初めて食べた時は、パンヨーの実といって、珍らしく美味しかった。)

三、鯛のオカラ寿司、天満十丁目の寿司屋がなつかしい。

△作家▽



一銭をにぎって「アメ玉二ツ」。いくつらいの時でしたか。そのうちに十銭もらっても何にも買うものがなくなってしまうました。すぐお腹がすいて、戸棚をのぞいても何にもない頃、いくつらいの時でしたか。

「すけそだら」と「のうりんいちごう」で育ったもんだからと、よく自分の小さいことのいい訳に話します。でも、そんな時代の一番にわすれられない味、おさつの茎を甘辛く煮つけた味はわすれられません。

△俳優▽

三雲 祥之助

子供の頃、私の京都の家の前を、春秋、二回、祭りが通りました。そんなときよく親戚を招きました。その時代の料理の味は、故郷のようになつかしい。五月の祭りには、祖母の手製のサバ、鮭筒、鯛の煮つけ。十月の祭りには鱧と松茸です。トロ火で長時間煮た昆布巻やナスのまる煮など家庭料理は夢のようです。

それから、大津の鮒ずしです。幼いときから家で珍重していたせいか、今でも好物です。この味はヨーロッパ料理にはないもので、滞欧中も時々思い出しました。しかし、カス漬けになったのが多く、甘くてがっかりしていたところ、彦根にいる友人から昔のままの味のものを贈られて狂喜しました。最近、大津少年鑑別所長といういかめしい肩書をもちながら、すぐれた小説もかく藤田孝範氏からいただいたものも、昔のままの味だったので嬉しくなりまし

△洋画家▽

小倉 英一

勿論、お正月のぞうじである。大阪風の白味噌仕立の。年毎に船場のしきたりが手を抜かれて、われわれの家でもすっかりサラリーマンの家庭の正月と変わらなくなってきたが、幼い日、別家衆、番頭以下居流れて祝膳についた、夢のような思い出の味である。今でもぞうじには大好物。御霊さんの中で「田舎」という店で江戸風のすましぞうじをやっていた。これもまったく美味しかった。

△「藍馬店」主人▽

斯波 四郎

中国地方に生れたせいか母のつくるお寿司はみんな大阪寿司に似ていた。東京のにぎり寿司は大きくなってからのことなので、今でも大阪寿司をよくたべる。少年時代にこんなうまいものがあるかと思ったのが、兄たちが休みに買ってかえるバナナ、ときにはバインアップルの果実は、今でも思い出す。

△作家▽

禁じられた「たべもの」だっただけに、一入郷愁をさそうのは、招魂社の縁日のさざえのつぼ焼き。

満開のさくらの花の下に浅葱いろの幕を張った屋台店の下司な風俗は、今思ってもなつかしい。△詩人△

井上 友一郎

祖母や母が一つしょになって作ってくれた「おはぎ」が特別に印象に残っています。ありふれた思い出ですが。△作家△

白羽 政蔵

一、紺緋に丸刈りの田舎出の小僧が、道頓堀五座の幟や、千日前轎車の娘義太夫の看板に目をパチクリしながら、大阪の叔父に連れられて初めてまむしなるものを御馳走になった。まむしの語呂に恐れをなしつつ、食べて驚いたのはそのうまさだった。ガサツと幾筈かで運んだまむしでは私の胃は承知しなかった。も

あまりにも美味しいものが出来すぎた。△大阪商工会議所議員・キンシ堂社長△

秋田 実

私は、小学の二、三年頃まで、とても病弱で、月のうち半分くらいは寝て暮していました。少しよくなると、食パンにミルクをつけて食べさせて貰えるのが、とてもおいしく、とても楽しみでした。もう五十年前前の話ですが。△作家△

小寺 正二

蕨餅が好きでした。白砂糖の入った豆の粉でまぶして食べる、あの蕨餅です。むかしは駄菓子屋ではかならず売っていました。おばさんに一銭渡すと、薄い楕円形の蕨餅をいくつか、紙に包んでくれました。白、青、赤のきれいな色が、いまでも目に浮んできます。歩きながら食べました。

それから、大阪生れの私は、小倉屋の塩昆布が小さいときから大好き

う一杯食べたいなと思いつながら、田舎者のそれもいえず、鰻の香に心を残して叔父の後について出たのが、今もありありと、脳裡に残っている。五十年経った今、舌も肥えたのか、あのあくどいまむしには辟易している。鰻香に胃の腑をぐうぐうならした若き日が懐しい。

二、その昔、母が作ってくれた草餅やおはぎよりも、村はずれのうす汚ない駄菓子屋のどんぐりやカルメラにうつつを抜かした幼い頃、年の暮には、家族中で騒ぎながら搦いたのし餅を、お正月にカンナ（おかきを作る道具）をかけて切り揃え、菓で編んで天井から吊したお正月風景は早や六十年前となった。

いまだにその味が忘れられず、毎年町の餅屋で、えび、青海苔、胡麻などと、色とりどりのおかきを搦いて貰っているが、さて出来上ったおかきはなかなかへらぬと、家内が愚痴っている。ポリポリ食べた昔の音今一度と思えど、幸か不幸か当今は

でした。お茶漬けのときでなく、熱い御飯のときに、それを食べるのが好きでした。清潔好きの母が、いつも美しいフタモノに入れて大事にしていたことが、昨日のように憶い出されます。△作家△

和歌森 太郎



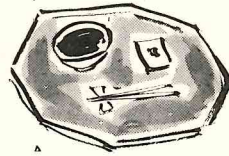
幼年のころ、とりわけ身体が弱く、すぐに胃腸をこわすので、友だちが平気でたべているようなものも親があてがってくれなかった。いきおい偏食にもなったようだが、納豆、精神揚げ、コロッケ、富貴豆などが好物だった。納豆売りの子どもが朝早くやってきて、寒い冬などかじかんた手で缶からカラシを出してくれるそのようすが、同輩のいたましい生活を思わせて、何ともいえずショックだった。富貴豆も街を通ってよびかけて売るふれ売りが、今見られないものとなつた。

△東京教育大学教授△

御贈答果物
中之島朝日ビル1階 (231) 4922
フルーツ・パーラー
阪神百貨店地下2階 (341) 9763

新年賀 謹
不二家の洋菓子
楽しさいっぱい キャンデ
チョコレート
心齋橋店 戎橋店 難波店 梅田店 新阪急店

厄年とぜんざい
厄年というのは、男は二十五歳・四十二歳・六十一歳、女は十九歳・三十三歳の年をいい、災難の回ってくるのを予告した事である。主家に何事か悪い事が起きると、今年は何事かからとか後厄だからとかいい、これで厄通れだ、来年から何事も悪い事は起らないというように、言うたものであった。



そこでぜんざいの御馳走にありつく事が毎々であった。丁寧な家では、前厄・本厄・後厄と続いて三年、この厄払いのぜんざいを煮るのである。これは、その家の出入りの者に

私の若い頃、ある船場の旧家のお得意先へお歳暮を持ってゆくと、どうぞ奥へと案内され、通り庭の中庭に古いテーブルに椅子をしつらい、

喰って貰い、自分の災難を他に転化するまじないの一つなのだろうか。初めのうちは遠慮していたが、出入りの小橋屋の番頭君が馴れた調子で、今年は餅が大きいとかいうように、私の前であっさり喰っているの、遠慮してはかえって悪いのだと思いい、頂戴してみるとなかなか甘美味、おかわりまでいただくほどの味のよさである。
それもそのはずである。すべて上等にできているからだ。この家では、御隠居がいて女中三人と老女中が何もかもまるで主婦のようにすべてを賄って、十分の味付けをしているから、営業のぜんざいより甘いのである。
こうしたことが関西地方の風習となつて、西宮や芦屋辺の大家ではちよいちよいあり、以来つい甘党になつてしるこやぜんざい通になり、自らぜんざい屋に出入して、どこぞのぜんざいは甘いとか、味の喰い競べなどを語るようになった。

そのころの大阪には、沢山のおし

るこ、ぜんざい屋が到るところにあつて、甘党の連中の話題になるのであつた。その中で一番有名なのは、法善寺横丁の「二鶴」と「湖月」である。ここでは夫婦ぜんざいすなわち二杯ずつであり、千日前に行けば必ずというくらいに行つたものであつた。そのほか、座摩さんの境内、御霊さんの境内、さては天満の天神さんの裏のぜんざい屋にまた野田の藤の棚や難波の赤手拭まで足を延ばし、堀江や新町のぜんざい屋を喰い回つたものである。

そうするうちに、雑魚場にびっくりぜんざいが出てきて（今はない）、出かけてみると、どんぶり鉢くらいの大鉢に盛られたぜんざいには、流石甘党の私も喰いきれず、閉口したことがある。

若いころの思い出の一つですが、喰い倒れの大阪でぜんざいくらいでは、語るにしては恥しい思い出である。

△松崎洋服店 前社長 V

幼年というと多分小学校へ上ることになるでしょう。そのころのたべもので舌に残っている味はありません。

当時、漫画のことを祖父などポンチ絵とよんでいました。そのポンチ絵に茶色いおまんじゅうをお皿に山ほど盛つた絵があつて、それが漫画的にカラになるのですが、たまたまお腹をこわして二、三日食事が思うようにならなかつた時、なおつたら絶対お皿に山ほどおまんじゅうを食べたいと、そのポンチ絵ばかりみていたものでした。

今でもあのカーキ色のおまんじゅうに魅力を感じます。 △放送作家 V

五十年近く前に亡くなつた母が、バナナを半分しかくれなかつたのをいまだにおぼえているが、バナナで疫病症状を起し、死にそうになつたのは、それより前だつたらうか。

ブロンズ 彫像



◎写真からすぐ出来る
◎実物そっくりで安価

大阪光学機械株式会社
大阪市北区菅原町2-2 電 (361) 6091

御用命は

生駒時計店

大阪市東区平野町2丁目30 電 (231) 0751

登録商標



御餅所

創業天明年元

御餅・御赤飯・おはぎ

いふば播七

はり ひち

本店 大阪市北区曾根崎新地 TEL (341) 3705・3266
売店 阪急百貨店・高島屋百貨店・三越百貨店
近鉄百貨店(アベノ店)・大丸百貨店

昭和十七年、軍属として南方にゆき、バナナに飽いたが、台湾の高雄まで帰って、またバナナが好きになった。

そのほかは、きらいなものの記憶が多く、せいぜいシュークリームを飽食したいと思っただけ。いままも好きなものはハモノ皮(このごろ品切れではありませんか)かオコウコと答えて、変な顔を(東京で)される。



大竹 新助

わたしの国は酒どころで、鮭もと

れるところでしたから、粕漬けのキヌウリとナス。ナスは一口ナスの小さいもので、カリカリした歯ざわりです。それがなく御飯を食べないほどでした。あんまり食欲のないひよわな子供でしたから。それから鮭の腹子をショウウユとお酒に漬けたのを、あったかい御飯にかけたのも、初秋の味で思い出します。△写真家▽

白川 渥

私の生れた四国の瀬戸内の村では、春がくると、大きな鱈(さわら)を物干し竿のてっぺんに吊して庭に立て、日干しにしてから焼いて食べべる習慣がありました。その焼き魚の味がいまだに忘れられず、今も郷里からとりよせて、幼時の味をなつかしんでおります。高い竿の先端に吊したのは、蠅を防ぐためかと思われ

△作家▽

鍋井 克之

幼年時代、しかもお正月の食味と問われましたも、はっきりしたものがありません。

そのころ、道頓堀あたりでは、うどんとぜんざいの外、子供向きのものは何もなかったのです。このぜんざい、たとえば、「めをとぜんざい」にしても、あの味はもう今日どこにもありません。千日前にはこの外、「東一」、「湖月」があり、それぞれぜんざいの味が三軒とも変わって

岸本 水府

「すだち」(私の父母の代までは、徳島)大阪で「すだち」が一般の家庭に入ることになったのは、私が大人になってから。久しぶりに出あってうれしかった。酢ではかなわぬ味と香。大阪でまだ知らない人がある。

(私は鳥羽で生れた)

「もずく」(私は鳥羽で生れた)小学校時代何気なく食べていたが、大阪の料理屋で、珍味のように食膳に出て、尊いものを感じた。質のよしあしは、大人になってからわかった。(伊勢湾の特産)

藤井 良七

いずれもお正月またはお祭りに屋台店のれんに首をつっこんで食するに限る。

- 一、一銭串カツ(ただし、添えつけのソースをたっぷりつけて)
- 二、関東だき(「おでん」とはいいません)
- 三、綿菓子 一、二は隠れて実行すること。

△藤井良七氏 主人▽

ました。今は、百貨店の食堂など、どこも均一で、風味をくらべることもできません。

△洋画家▽



鴨居 洋子

子供のときは、ライスカレーが世の中で一番の御馳走だと思っ

た。大人になると、カレーといえば、一ばん安上りとか、ちょっと家庭的なカレーは低級な味とか、みんな思っているようです。

この前、近所の小っちゃい男の子に招待されて御馳走になりましたが、やはりその子がお母さんに耳うちしたのはライスカレーでした。そんな素朴な味がとてもおもしろいと思えました。まして、子供のくせ、カレーなんておもしろくないと思う口のおごった子供は嫌いです。

△デザイナー▽

IKOMA 12 時計・貴金属 美術五芸品 銀器・宝石 記念品 株式会社 生駒時計店 大阪市東区平野町堺筋角 電話北浜(231)751~3

栗みこし 津の清 tsunose 創業宝歴二年

出席者（順序不同）
 長 沖 一氏（作家）
 小野十三郎氏（詩人）
 杉山 平一氏（詩人）
 白羽 政蔵氏（キンシ堂社長）
 山本 利助氏（小倉屋山本社長）
 他に本誌編集部員・吉村光

大阪文化 と 商人気質 (後)

かしこいヤツほど余計もうける

司会 大阪で「もうかりまっか」ということばが使われておりますけれども、これは、金を持つてる者が強いという考え方があられるんでしょうか。

長沖 こう言ううと山本さんなどいやがりますけど、ポクもそう感じましたね。今はそうじゃないんですが。たとえば東京というところは、信州や伊豆などの温泉で、金がなくても、文化人……といえは語弊があるけれども、そういう者を割合い優遇してくれるんです。大阪は白浜でもどこでも、金がなかったらぜんぜん問題にせんという傾向がありますね。

吉村 私達、お店のご主人とお話しております、どこがどこよりもうけているかということ、すぐおっしゃいます。

山本 余計もうけて、余計税金払わんヤツがかしこいという……（笑）

白羽 それが「がめつさ」かも知れん……（笑）

吉村 それが人間の評価になつていっているという……
 山本 いや、大阪の金持ち即ちほんとの大阪人はかりじゃないですよ。もちろん大阪の旧家の金持ちもあります。が、江州、近江から出てきた人が金を持ってますよ。で、昔の感情として、いなかから志を立てて大阪に出てくれば、大商人になるか金持ちになるか、この二つしか

なかったわけです。したがって、金を命の次に大事にし金持ちになることを誇りとする。これはやむを得ないことだと思えます。東京なら政治、文化、学者など、いろいろな方面で尊敬されるという道もありますけれども、残念ながら大阪では、今言いましたようなわけで、金を持つてる者がえらいという空気がありますね。拜金主義が横行してますね。しかし、だいたいにおいて日本全体がそういう傾向にあるのと違いますか。

杉山 そうですね。で、ボクは「もうかりまっか」というようなことは、あまり目にカド立てる必要はないと思えます。

山本 このごろあまり言わんようになりましてね。

長沖 そうですね。
 小野 前はよう言いましたけれど……



代にも正しいこと、いいことだと私は思います。ところが、近松文学が金というものをドラマ化しましたね。そ

れで、「ぜいろく」もそうだし、東京方が大阪の悪口を言う一つの材料を与えたことになるんじゃないかと思うんです。

大阪で書きまくれ

司会 商売は非常に発達しているけれど、東京ほどジャーナリティックでない大阪で、作家とか文筆による生活をしている人またそれを望んでいるこれからの若い人はどうなるでしょう。やはり、東京へ出て行くのでしょうか。

小野 これからは、昔のように東京へ出て、東京の文壇で苦勞したあけく作家になるということではなくて、くんでしょうね。司馬君とか黒岩君とかも、おそらく東京へは行かんでしょう。

長沖 お豊さんもそうだしね。

小野 そう。べつに東京へ行く必要がないんですね。

長沖 けれどね。まだやっぱ、東京へ出たいという気風はあると思えますよ。出版ジャーナリズムがこっちにない以上、それも無理のない気持ちだと思えますし、それから東京へ行けば、詩なり小説を書いても、何かすることがあるでしょう。大阪にはそれがいい。ポクも関係してますけれども、放送をやっている人はなんとか喰っていける人が出てきたわけです。しかし民放のラジオができたときは、作家がいらないんですからネコもシ

ヤクシも作家になった。ところがだんだんテレビに移ってきたでしょう。すると関西で製作するものが少なくな



山本 利助氏

ワはそこへくるんですね。だから何人かの作家はテレビで生まれてきてるんですが、関西にはNHKを入れて五つもテレビ局があるんですから、これからもテレビ作家というのはいくらも生まれてくると思います。ただ出版ということになると、ボクは悲観的なんですがね。杉山 朝日新聞にしろ毎日新聞にしろ、大阪が本拠だったんですが……あれはなぜですか。長沖 やはり東京でないといけないんでしょうね。こっちは、原稿集めとか、材料を集める方のことになっちゃったですね。だからこっちの出版部というのは、ほとんど

現代の
オシャ
ポイント

帽子洋品 トラヤ

戎橋店 大阪市南区戎橋筋
TEL (211) 1522

仕事をしてないですよ。

司会 キンシ堂さんのところなどへ、同人雑誌から広告のお願いに上がるといふことはございませんか。

白羽 少ないですね。

長沖 そんなの、行ってもくれはらへんよ。(笑) 部数もしてるとしね。

小野 同人雑誌というのは全国的にも減少してますね。

長沖 また出せないですよ。印刷費がものすごく高くなっていますから。

白羽 同人雑誌はきませんけど、学校がよくきますね。大会があるとか何があるとかで……。

小野 ボクらの若いころにあった「ラクヤ」というのは

行きませんか。雑誌も何も出さんのに広告をくれと言っ

て……
白羽 なくなりましたね、あれは。以前はよくありましたね。タブロイド版の印刷物を持ってきて、こういうものを出すんだが……と言って結局一ぺんも出ないという……。なくなりましたね、ああいうのは。

長沖 そういうことが商売にならん時代なんですって、今は。

吉村 なんか最近、同人雑誌に書く程度の人とか、詩を書く人などがPR面に活躍しておられて、昔よりそういう人達の暮らしの場が開けたような感じがしますけれど……。

小野 詩人など、昔はツブシがきかなかったけれど、今は長谷川君にしろ活躍してますからね。

杉山 平一氏
長沖 ありますね。
コピーライターなど



白羽 だから、同人雑

誌などあまりやかましく言わなくてもいいわけですね。

「のれん精神」やったった

司会 これからも残っていく、また受け継いで残さねばならない大阪のよさというものは、いろいろな面でございませうが……。

白羽 やはり大阪の食べ物の味でしょうね。これは、どうしても残してもらわねばなりません。それと、大阪人の持っている合理性。昔は「しまつ」するとか「段取りをようする」とか言うことばを使いましたが、今で言えは合理性と言いますか、これは大阪人が昔から持っている、誇るべき特徴だと思えます。だからこれを生かしていくことが大切なんです。今の事業は、すべてが合

英国製羅紗直輸入

片野洋服店

大阪市東区北浜3(電停前)
電話(231)0565・0566・0567

大阪駅前店・第一生命ビル
専門大店 電話(361)6717

理化されなければいかんという時代でして、これは大阪に限らず、東京でもどこでも同じように合理性が尊ばれる時代になっておりますが、特に大阪は、昔かそういうふんい気を持っておりまして、他の都市よりたしかに進んでいると思います。東京は割合い気分でやるが大阪は気分でやりません。そこに一つの理論が成り立つわけですよ。



白羽 政蔵氏

山本 それとね。大阪は商人の町として発達してきたから、いわゆるのれん精神があつて、そののれんの信用というものを持つている。それを育てることによって大阪商人の発展があると思います。長い伝統を、わかりやすく「のれん精神」と表現しているわけですが、この気風は残してもらいたいですよ。それから昔で言う「才覚」、創意工夫ですね。やはり大阪商人

んな東京みたいになつてしまつたら、実に日本は味気なくなりですよ。



長沖 一氏

小野 それと受け流し精神ですね。「さよか……」という、あれが必要だと思ひますね。白羽 「さよか」「けっこうだナ」というの、東京の人は頼りないらしいですね。

長沖 あれを言われるとハラが立つらしいですよ。(笑)大阪の人は「けっこうだんナ」という言い方で理解するんですけども、東京の人はそのニュアンスがつかめないわけですよ。

山本 いいことばですよ……ね。

長沖 いいことばですよ、相手をキズつけずにね。小野 例の堀江健一君がなんかに手記を書いてますが、その最後の方に「やったった」というのがありますけれども、あれはおもしろいと思ひましたね。あれですよ！

(笑)

白羽 私、つい四、五日前、大阪市とサンフランシスコが姉妹都市になって五周年の記念パーティがあつて行っ



呉服

小大丸

三津寺すじ 電(211) 0373
(三津寺ビル内)

阪神百貨店三階 電(361) 5548

が発達し、かつ自由貿易の時代には大阪が世界的な貿易都市だったということは「才覚」があつたためです、やっぱりこういふものは、時代がどう変わつてもぜひ残していきたいと思ひますね。

杉山 戦後、日本がアメリカにカブれてアメリカのプログラムマーズ、合理主義を学ぼうとした。それがたまたま大阪にあつたために、大阪にあこがれる気分になつてきたんじゃないかと思うんですが、そういう合理的なものも残していきたいですね。実理本意というかプログラムマーズですね。

長沖 大阪のいい点もあれば悪い点もあるでしょうけれども、特徴は残しておきたいと思ひますね。それが、みんなのたですが、そのときに堀江君も来てまして、ちょうど私と隣り合せになつたんです。それまでに、直通電話でサンフランシスコの市長に、向こうでお世話になつた礼を言つたりして、そのあとでパーティに入つたんですが、まことに平凡な一青年に過ぎないんですけど、目がよかったですね。なんかしら不屈な「やったった」というか、そういうものが目にあつたんです。あれくらいこの冒険はあえてするだろうなアという感じを受けましたね。大阪のことばで言う「ずぶとさ」というか、いい意味の「ずぶとさ」、そういうものを持っていますか。司会 ではこのへんで……。本日はどうも有難うございました。(本文中、敬称は省略いたしました。)

御蒲鉾

和 田 八

登録商標

道新梅田前 大阪駅前

1928 0928-341 電話

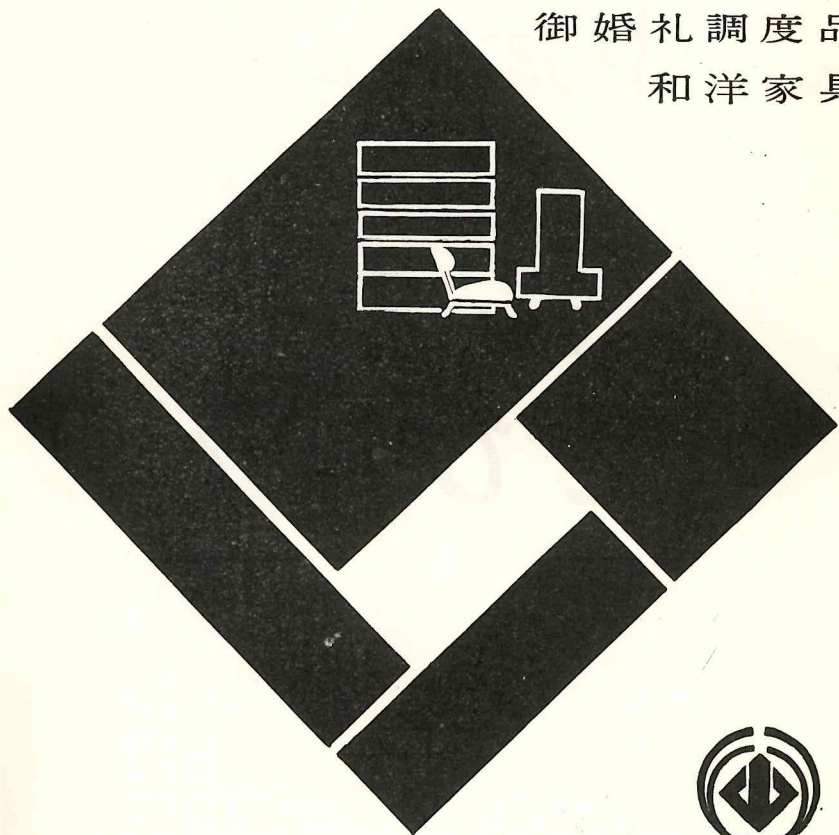
前停車 2丁目 2空心中区北大阪

3663 0635-351 電話

階地) 店貨百越三

晴れの日のために

御 婚 礼 調 度 品
和 洋 家 具



松山箆笥店

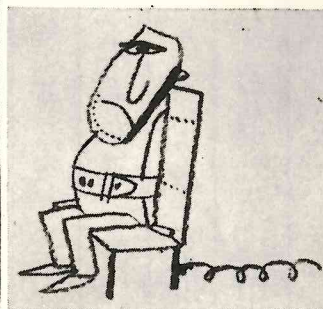
堀江立花通り TEL (531) 3 2 1 3 ・ 9 1 8 3 番

◇ 編集後記

○ 新年おめでとうございます。

小誌もこれで三度目のお正月を迎えたわけでございます。創刊以来変わらぬご支援下さいました執筆の諸先生方、ならびに読者の皆さまに、厚くお礼申し上げます。どうぞ本年もよろしくお願い申し上げます。 △吉村▽

○ 年々歳々向上してゆく生活文化に目を眩りますが、生活の高さと人



笑いながら
覚える英語

の心の高さは反比例しているのではないのでしょうか。新しい年にあたり、美しい心を育てていただきたいと思えます。 △中田▽

○ この欄には初めておめもじいたします、しかも、新春とあっては縁起がよいと喜んでおります。よろしくお願いいたします。まずはなごやかな気分です。 △中江▽

産報

木原順一著
おおば比呂司画
英語でなくとはいえないような笑いがわかるようになるればもうしめたものである
この本は知らないうちからそこまで連れていってくれる
老練な道案内である
早大教授五十嵐新次郎
¥三五〇・六〇絶賛発売中
振替東京三六七八六
東京神田佐久間町一

浪花のれん / 第32号 / 昭和38年
1月1日発行 / 編集及び発行人
植村操 / 発行所 東京都千代田
区神田佐久間町1の11 (株)産報
制作 (株)産報制作部 / 関西編集
部 大阪市浪速区元町4の23
3 (株)産報 関西総社 / 印刷所
三松堂印刷株式会社 壮光舎印
刷株式会社 / 製本 後楽園製本
定価50円 / 直接購読希望の方は代金を
添えて申込み下さい。