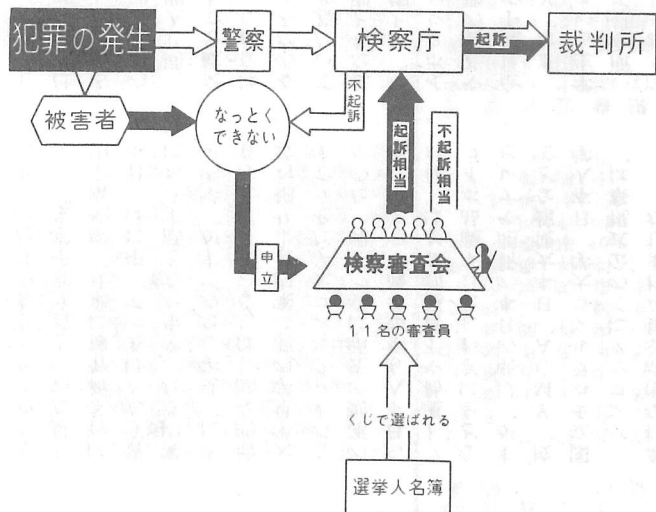


# ＝不起訴にも光る 正しい審査の目＝



窃盗、傷害、交通事故などの犯罪によって、被害を受けて警察や検察庁に告訴したが、その事件を裁判にかけてくれない。それでどうも納得ができないというようなときは、検察審査会に申し出て下さい。申立てには費用は一切かかりません。

検察審査会では、十一人の審査員が、その事件をよく調査し、検察官の裁判にかけなかった処分が正しいか、どうかを判断し、その結果を検察官を監督する検事正に申し入れます。検察審査会が裁判にかけるのが相当だという議決に

基づいて、検察官が事件を裁判にかけ懲役や、罰金刑を言い渡された例もたくさんあります。

検察審査会は、以上のように検察官の仕事に国民のありのままの声を反映させ、これを明るく正しくしようとする目的から設けられた制度です。この審査員には選挙権を有する皆さんの中から選ばれた人で構成されています。

なお、詳しいことは「八日市場検察審査会事務所」電話〇四七九七一一一三〇〇に相談してください。

## わが家の料理

「腹へったよう、死んじやうよ」と帰宅する長男の胃袋を満たす、ボリュームのある酢豚を紹介します。

### 【酢豚】

▼材料(八人分)

- 肉五〇〇g、竹の子二〇〇g、椎茸五、六個、人参中一本、じゃがいも中四個、ピーマン三個
- 玉ねぎ二個、さやえんどう少々
- ▼作り方
- ①豚肉は一口大に切り、酒、醤油で二十分位つけておく。②ピーマン、玉ねぎは乱切り、椎茸

も水にもどして乱切り。③竹の子は長さ四、五センチの薄切り

④人参は、一口大に切りさつとゆでしておく。⑤じゃがいもも乱切りにし、ゆで粉ふきにしておく。⑥さやえんどうは、塩ゆでにし、斜め二つ切り。⑦は①の豚肉をかたくり粉をつけて、きつね色に揚げる。⑧は②の野菜をいため、更に竹の子、椎茸を加え、玉ねぎがしんなりしてきたら人参、じゃがいもを加えていためる。⑨甘酢あんを作る

トマトケチャップ大さじ七杯。酢砂糖は大さじ六杯。醤油大さじ一杯。水(又はスープ)カップ一杯。塩・化学調味料・こしょう

う・酒は少々。以上の調味料を合わせて入れ、火にかけ沸騰したら、かたくり粉大さじ二杯を同量の水で溶いて加え、とろみをつける。⑩野菜と肉にあんをさつとからませ、最後にさやえんどうを散らす。

若向きの献立ではありませんが母もじゃがいものほっくりとしたおいしさが、合うらしく喜んで食べてくれます。

（谷中）越川光雄 男 七十五才  
（宮川）越川勝次 男 六十七才  
（篠本）江波戸もと女 九十七才  
（木戸）大木つや 女 七十才  
（宮川）大木辰 女 七十才



（篠本）青柳光子

## お知らせ

### ◎結婚 (敬称略)

- (木戸) 大木一男―石田安子
- (新井) 鈴木崇生―大木初子
- (宮川) 鈴木博―椎名和子
- (木戸) 椎名次雄―菊地道子
- (小田部) 佐久間俊雄―岡部利子
- (尾垂) 伊藤都樹雄―久保田栄子
- ◎お誕生
- (芝崎) 岩沢 勝 長女知恵
- (宮川) 加瀬 清二 長男洋一郎
- (木戸) 大木 義弘 長男 茂
- (小川) 鈴木 莊一 長女 教子
- (宝米) 土屋 久雄 二女 佳子

- (宮川) 越川勝彦 三女 美千代
- (木戸) 遠藤房男 長男 智美
- (宮川) 土屋 昇 長男 勝彦
- (宮川) 鈴木紀介 長男 修
- (宮川) 椎名光宏 二男 健二
- (宮川) 鈴木武 長女 初美
- (宮川) 鈴木達夫 長男 久光
- (目録) 向後定雄 長女 美由紀
- (宮川) 田中茂夫 長男 智
- (宮川) 大木七郎 長男 純
- (宮川) 古西 保 二男 大輔
- ◎おくやみ
- (富下) 鈴木 豊 男 七十才
- (芝崎) 椎名かつ 女 七十六才
- (木戸) 実川照次 男 七十三才
- (宮川) 大木義雄 男 六十七才

◎おながい

町民憲章の原案を募集しましたが、無記名の方がおりました。参加賞として記念品を贈呈しますので、心当りの方は企画係(有線二〇二一〇二)まで連絡して下さい

◎四月号のていせい

赤ちゃんコンクールで、健康優良児の越川暢元君とありましたが暢之君の誤りですので訂正いたします。