



# 司法界が陰謀企てる？ 判事や弁護士の反発招く

シリアン・バルボザ最高裁判長が19日、伯国の判事や弁護士の間では「陰謀の企て」があり、「更迭されるべき判事が大勢いる」と発言し、司法界から反発が出ていると20、21日付付字紙が報じた。



バルボザ最高裁判長

## 流出メールの真意はいかに

現副長官との口論、元官房長官らの大物政治家にも断固とした口調で臨む姿勢などで国民の注目を集めた。今回のバルボザ判事は、高等裁判事代表としてCJNJに参加していたエリアナ・カルモが21日付付字紙で「法衣を着た悪人がいる」という発言を思い出させる。

司法界が陰謀企てる？判事や弁護士の反発招く。司法界から反発が出ていると20、21日付付字紙が報じた。シリアン・バルボザ最高裁判長が19日、伯国の判事や弁護士の間では「陰謀の企て」があり、「更迭されるべき判事が大勢いる」と発言し、司法界から反発が出ていると20、21日付付字紙が報じた。

# イタケロン工事中断？

## 建設会社めぐる融資止まる 聖市からの認定証も遅れる

コリンチャンスの次期本拠地で、14年サツカ使用も決定している聖市東部イタケロン・スタジアムが、ブラジル銀行からの融資が降り込まれず、工事中となる危険性があると、12、16、20日付付字紙が報じている。イタケロン工事継続をおびやかしているのは、コリンチャンスが見込んでいた資金が入金されないことにある。まずひとつは、社会経済開発銀行(BNDES)から4億レアルの融資がおりないため、オデプレヒトがブラジル銀行を介して行われることになっている。同銀行はスタジアムの工事を請け負っているオデプレヒトへの信用問題で払い出しを差し止めている。オデプレヒト側はコリンチャンスの認定証も遅れる



現在のイタケロン、スタジアムの状況

コリンチャンスが同社をスタジアムの共同運営者として出資し、新たな保証を出すと主張しているが、コリンチャンスはこの件に関する交渉は行わないことを通達済みだ。また、コリンチャンスは聖市から合計4億2千万レアル分の開発活性化認定(CIDIS)を受け、市場で換金されるCIDISは、2月末までと約束された分もまだ発行されていない。コリンチャンスとオデプレヒトの代表は、1億5600万レアル分のCIDISを3月中に発行すると約束を取り付けることができた。現場の労働者に18日から通達し、とりあえず数日間延期された。コリンチャンス前会長

同スタジアム建設のため、調整作業の中心の役割を果たしているアンドレ・サンチエス氏によると、同スタジアムの工事はW杯開会式の仕様にあわせて建設されるため、W杯終了後にスタジアムを使用する場合、W杯用に作ったものを改装しなくてはならない。このため、14年についてはイタケロンが使用できず、スタジアムからの収益がなくなるといわれている。そういう事情もあり、サンチエス氏は、数日間は数週以内に合意が成立しなければ本日に工事が止まってしまうと訴えている。同スタジアムは2月末現在66%の建設を終え、完成予定は12月31日とされている。

浄水の40%が無駄遣い  
水漏れや不法配管が原因で  
伯国ではせつかく処理なっていると、20日付付字紙が40%も無駄にG1サイトが報じた。

## かつての救助の英雄に悲劇 昔と同じ場所で家族失う

17日からの豪雨で21日16時半までに31人の死者が出たリオ州ベトロポリスで、1981年の豪雨の際に救助の姿が報道され、全国的に有名になった人物の娘と孫が犠牲になったことがわかった。21日付付字紙が報じている。

当時21歳だったジャミル・ルミナートさん(53)は、81年にベトロポリスで起きた土砂災害での救出作業中、自身の手で土砂の中から取り出した赤ちゃんと遺体を運んで歩いた。

ジャミルさんは、81年の豪雨の後、家を失った市民には市が避難場所を提供したが、家が残った人には「何もしなくていい」といっていた。ジャミルさんは人命救助に刺激されて消防隊員となったが、その後、大工に転職した。結婚後、5人の子供と孫に恵まれたジャミルさんは、危険地域と知りつつ同地域に住み続けていて、今回の水漏れや不法配管が原因で

## 東西南北

241人が犠牲になったナイトクラブ火災に触れて哀悼の意を示したほか、貧困問題などについても話し合ったという。交通技術公社(CECT)によると、2012年の聖市の交通事故死者は、チエテとヒニエロの両マジョリジンを除くと、南部ジャルジン・サンパウロのMボイ・ミリンが最多だった。同日で18日のサンパウロ・

浄水場から送り出した水と家庭や企業が料金を払う水の量の差は、水漏れや不法取水行為などで生じた。水処理企業の減収や投資減少を招く。40%という数字を欧州の15%や日本の3%と比べると、伯国の損失率の高さが分かる。専門家は、損失量が10%減れば13億レアル増収と試算。この額は浄水供給のため2010年に投じられた水道管の長さ50万キロの聖市では、年2億5千万レアルを投じて、損失率を平均以下の26%まで引き下げた。2020年の目標は15%で、今年はその半分の7.5%に引き下げたい。

伯国では人口が多い自治体の3分の1は新水源を必要としており、浄水の損失防止は飲み水確保のためにも不可欠だ。

スキャンジナビア半島とロシアの旅  
**北ヨーロッパ**

6月15日=出発  
16日=セントペテルブルグ着  
17日=セントペテルブルグ市内観光  
(セントペテルブルグ歴史地区と関連建造物群はユネスコの世界遺産に登録されています)  
カトリック聖カタリナ教会など  
18日=セントペテルブルグ市内観光  
ペトロパヴロフスク要塞見学  
19日=セントペテルブルグからノヴゴロドそしてトヴェリハ  
ノヴゴロドは文化や政治の中心地でロシアでも重要な地区です。  
20日=小さな公園であったトヴェリを観光。  
その後「黄金の環」と呼ばれた数々の公園を通過しクリンへ。  
その後セルギエフ・ポサードに寄りスーズダリまで。  
21日=スーズダリを観光後、大聖堂のあるウラジーミルへ。  
夕刻モスクワへ。  
22日=モスクワの市内観光。  
赤の広場や大聖堂など。  
23日=総合大学など見学  
24日=サンパウロへ向け出発

6月15日出発/11日間  
旅行費用1766ユーロ+頭金500ユーロ  
航空運賃 2000ドル+130ドル

聖子旅の会  
(11)3340-6060  
(11)3209-0909  
CVCRレバダーテ

お支払は便利な分割払いをご利用下さい  
クレジットカードで10回払い  
銀行振込みで8回払い等  
詳しくはお申込の際、お尋ね下さい

www.nikkeishimbun.com.br  
**ニッケイ新聞**  
レクラマソンは  
月曜～金曜日  
祝日を除く  
午前9時～正午  
(11) 3340-6060  
Rua da Glória, 332  
Liberdade  
CEP 01510-000  
São Paulo - SP  
[購読] nikkeishimbun@yahoo.com.br

SCANDALIO lounge  
5つの最適な調和された空間…  
ダンスホール  
スシパー付きのレストラン  
バンガロー風のレストハウス  
パーティー会場  
スペシャルシート  
豊富なオプションを、お楽しみ下さい。  
快適で洗練された空間が、あなたを包み込む…  
多くのエンターテイメントでお楽しみ下さい Tel.: (11) 2066-2700  
Rua Coronel Diogo, 1199 - Aclimação - São Paulo - SP

水野龍  
ニッケイ新聞社  
発刊の本  
感謝を込めて  
15周年記念  
2冊同時に  
お買上げの方は  
50レアル  
ブラジルをこよなく愛した「水野龍」のポ語版伝記【35レアル】  
お問い合わせ・お申し込みは (11) 3340-6060

A saga de Shuhei Uetsuka  
TORU NOMIO  
O HOMEM DA MATA SELVAGEM  
AGAR SHUHEI UETSUKA  
ブラジル日本人移民の父上塚周平翁の生涯をポルトガル語で【30レアル】



# おいしい野菜カレー

## みんなで作った野菜 島の食育、伊江の手作り



自分たちで作ったカレーをたっぷり入れたカレーをおいしそうに頬張る児童たち=伊江小学校

沖縄・村立伊江(玉城洋之)の児童・幼稚園・伊江小学校 園児約120人がこのほ

## ナスの彩りゴマ気分

材料(2人分)  
ナス 2個  
ニンジン 1/3本  
ズッキーニ 1/3本  
サヤエンドウ 30g  
カボチャ 1/8個  
白ゴマ 大さじ2

作り方  
(1)ナスは縦半分に切り、幅5ミリの斜め切りにする。ニンジン、ズッキーニ、カボチャは粗め千切り、サヤエンドウは斜め千切りにする。塩をひとつまみ入れた湯にナスを入れ、ザルにとって冷ます。別鍋で塩ひとつまみを入れた湯にナス以外の野菜を入れ、さつとを通し、ザルにあげておく。

(2)ゴマをひとつまみ残し、フライパンでいっすりゴマを作る。すりゴマにみそ大さじ2、砂糖大さじ1、みりん大さじ1、しょうゆ小さじ1を混ぜ合わせる。野菜とゴマをあえて器に盛り、上から残しておいたゴマをまわしかける。

調理のコツ  
野菜はゆでてザルに上げた後、すぐに風をあてて素早く冷ますと色がよく、シャキシャキした感じが残る。

講師 宮島学園北海道調理師専門学校・高橋智津子



ナスの彩りゴマ

## 韓国風サンマの「なめろう」とさんが焼き

材料(2人分)

サンマ 2匹  
コチュジャン 大さじ1  
長ネギ 1/3本  
シヨウガ 10g  
大葉 10枚  
白ゴマ 小さじ1

作り方  
(1)なめろうは、たたき的一种。サンマは三枚におろし、腹骨をそぎ落とす。クッキングペーパーに並べ冷蔵庫で冷やす。長ネギは縦に2、3回包丁を入れてから小口切り、シヨウガはみじん切りにする。大葉6枚を千切りにする。

(2)サンマは頭側から皮をむき、細かく切る。ボウルに入れ、酢、しょうゆ、ごま油各小さじ1、コチュジャン、白ゴマと切った薬味を入れて混ぜ、半分を盛りつける。

(3)残りにかたくり粉大さじ1を入れて混ぜ、大葉4枚の裏側にかたくり粉をつけてからのせし、フライパンにサラダ油小さじ1を入れ、サン



「なめろう」とさんが焼き

さん(2匹)は「野菜は大自然の恵みを受けて育ち、たくさんの人々を介していることを肌で感じてもらいたい」と話していた。(沖縄タイムス)

調理師 宮島学園北海道調理専門学校 中井桃江

## 照り焼きチキンバーガー

材料(2人分)

バーガー用パン 2個  
鶏モモ肉 80g  
みりん 小さじ1  
玉ネギのスライス(水にさらして水気を切ったもの) 13g  
レタス 10g  
ガーリックバター 10g  
マヨネーズ適量

作り方  
(1)鶏肉の表面に少し油を塗り、塩小さじ1/2強、コシヨウ少々をふる。

(2)油をひいたフライパンで皮目から焼く。皮に焦げ目が付いたら、みりんと濃い口しょうゆ小さじ2、みりん20ccをさして水気を切ったものを入れる。ふたをして、弱火で3〜4分ほど蒸し焼きにする。

(4)ふたを開け、たれを絡めながら汁気がなくなるまで焼く。ペーパータオルなどで水気を取り、8枚にスライスする。

(4)パンをカットし、下の面にガーリックバターを塗り、レタス、玉ネギ、鶏肉の照り焼きをのせ、鶏肉の照り焼きをのせ、マヨネーズをトッピングし、完成。

調理のコツ  
ごまや七味唐辛子を振りかけた後、刻んだやまじりをかけてもおいしい。

講師 光塩調理製菓専門学校・鈴木成仁助教

## 食を楽しむ



照り焼きチキンバーガー

## 153 東日本大震災から2年、被災地は今 その1

2013年3月11日、東日本大震災から2年が経過しました。この日は、日本中で追悼番組が流れ、被災地では、午後2時46分に、サイレンが鳴り、皆で被災して亡くなった方々に対して黙とうをささげました。

また、日本全国、そして世界中で、この時間に黙とうをささげていただいた方々もたくさんおられます。本当に世界中から東北は奇り添われているのだな、と温かさを感じました。

岩手県内でも死者、行方不明者が約5000名近くおられます。全国で見ると、約18000名の方々が死亡、または行方不明のままです。

仮設住宅で暮らしている人も、岩手県内だけでも約37000人が、未だに住む場所さえ確保できずにおられます。

しかし、ある一方では、2年

たつて、もうだいぶ復興したんでしよう、とか、東日本大震災って、いつあつたっけ?とか、もうすでに東日本大震災が過去のものになってしまひ、すっかり忘れて去ってしまった人もいます。被災地は、まだまだ前を向いて歩いている人ばかりではなく、立ち上がることも出来な人も多くいます。

子どもを亡くされた親は、2011年3月11日から時計が止まったままで、日本では同じ時期に多くある卒業式や卒園式の話題に耳を閉じます。

親を亡くした子ども達は、悲しみをこらえ、自分の未来と向き合います。しかし、その姿はあまりにもけなげで、無理やり自分の心に区切りをつけて前に行くしか方法が無い、と私には見えてしまいます。

仕事もありません。以前の仕事に戻りたいのに、移転先の確保が出来ないため、復帰できない企業が多数あります。

人はほとんどいなくなっています。震災前から比べて、10%近く住人が去ったまちもありますし、近隣に大きな都市を持つ宮城県仙台の近郊のまちは、大都市への移住などが加速度的に進んでいます。

まだまだ復興できない被災地。震災から2年たつて改めて今起きている問題を数回に分けてクロージングアップしていきます。

## 五代目蔵元の地酒コラム

昭和47年生まれ、学代担酒造5代目。東京農大を卒業後、蔵元として蔵にこもり、酒造りに専念。現在は、全国各地の酒造りを巡り、酒造りの魅力を伝える活動に力を入れている。現在は、全国各地の酒造りを巡り、酒造りの魅力を伝える活動に力を入れている。

久慈県出身。現在は、全国各地の酒造りを巡り、酒造りの魅力を伝える活動に力を入れている。



鶏肉のソテー、白ゴマ風味

**Charles PIZZA GRILL**  
サンパウロ市内で最大のピザ店

☆450人収容可能 ☆イベント用サロン  
☆40種のピザ (Sサイズ)  
☆会社や団体の忘年会の予約受付中!

Reservas (11) 5585-1233 www.charlespizzeria.com.br  
Delivery (11) 5585-9000 www.charlespizzeria-delivery.com.br

【営業時間】 日曜日~木曜日 = 18時30分~午前0時  
金曜日と土曜日 = 18時30分~午前1時

Av. José Maria Whitaker, 1785  
Planalto Paulista - São Paulo - SP  
運転手付き駐車場 (1時間 = 3レアル)

Churrascaria  
**LAÇO ACLIMAÇÃO**  
Tradição em Churrasco

サンパウロ1の  
シュラスコを  
東洋の雰囲気溢れる町で

ア・ラカルテで  
優れた産地の高級肉で  
シュラスコをどうぞ

Rua Pires da Mota, 525 - Aclimação - São Paulo - SP  
(Esquina com a Av. Aclimação)  
Tel. (11) 3208-7455 / 3208-4602

**Dinho's**  
O ponto máximo da Carne

日系コロニアの皆さまへ  
毎週金曜日に、寿司と刺身をどうぞ!

昼食、夕食ともに  
海水魚、淡水魚をすべて取りそろえたブフェー  
また毎週水曜日と土曜日は  
前菜サラダ一式と、デザートまで含めた  
グランド・ブフェー・フェイジョアード

— お待ち致しております —  
AL. SANTOS, 45 - ☎ 3016-5333

Rua da Glória 326  
subsolo  
Liberdade  
São Paulo  
Tel. 3203 0624

珈琲  
チーズもち  
サンドイッチ  
カフェーノ  
マキアート  
ツナサンド  
タピオカアイス

**kohii**

日本食ならココで決まり!

**伴**

・Almoço • 11:30 às 14:00 hs.  
・Jantar • 18:30 às 23:30 hs.

R. Thomaz Gonzaga, 18 e 20  
Liberdade - São Paulo - SP  
(11) 3341-7748 / 3341-7749

定食も充実!  
皆様のお越しをお待ちしております







