

特102

27

口實科高等女學校校長岩谷良藏著

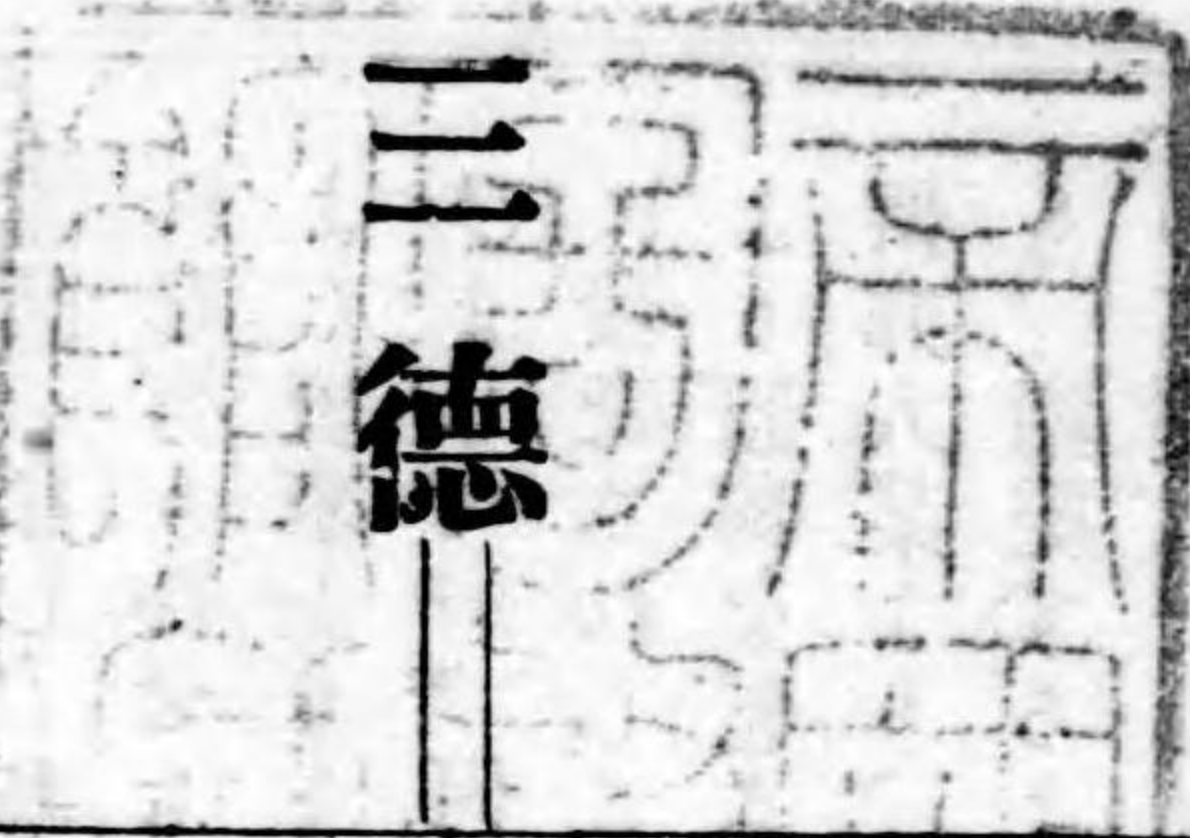
三德炊飯法

絳霞同窓會發行



始





燃料の大節減

一升の米を炊くに、九十匁程の薪を要します。  
代價は一貫拾錢の薪で九厘程か、ります。  
普通は參錢を要すといひます。在來の竈を使用し  
てこんな安く炊ける方法が他にありませんか。

時間の節減

一升五合内外の米は鐵釜にて十二三分、銅釜に  
て十分間で炊けます、普通なら二十五分、三十  
分間か、ります。(夏季の實驗)

飯の出來損じ  
がない

飯の焦や、半熟や、片煮等は絶対にでけません  
且滋養に富み、美味にして、飯量の増加すること  
は驚く計りであります。(重湯を一滴も外へこぼ  
しませんからです)



第二版を印刷するに際して

大正九年十月三十日、教育勅語發布三十年記念の爲め、聊かなりとも社會の御用に立ちたいと思ひ、本校にて記念式舉行後、來賓を初め生徒父兄、卒業生及有志者に本法の講話をなし、尋で割烹室にて其實習を行ひました。此際使用せし竈は漸く其前日買入れし有り合せもので、其成績如何と心配して居つたが、豫定の燃料と時間とで、都合よく出来上りました。直ぐ生徒の手により、お握り飯を造り、一々來會員の試食を乞ひましたが、何れも其美味なるには驚かれました。其後此試食會の狀況が、新聞紙上に發表されしと見え、本縣は勿論、山城、伊賀、若狹、京都市、丹波、丹後等の人により頌興を乞ふもの續々引きもきらぬ有様で其處分に困りました。殊に清國天津在留邦人某より、清國に於ける一手販賣權を分讓されたいとの切望がありましたけれども、謝絶するより外はありませなんだ。私は此切望を見て、今日我邦人が如何に燃料の高價に苦しめらるゝものゝ多いことと、炊飯法の困難を切り抜けたい、家事研究者の多いのに驚くと同時に、私の此些少なる研究が多少でも社會の御用に立つことができたかと思ふと、衷心欣喜に堪へない次第であります。昨年度も是非印刷して切なる希望者に頌ちたいと思ひましたけれども、其運びに参りませなんだ、幸ひ時はめぐり來

りて遂に今日第二版の印刷を見るやうになりました。願くば今後本書を見る人男といはず女といはず、炊飯法を一小事とせず、傳統的な不合理なる舊き方法にとらはれず、更に研究工夫を廻らさるゝに至つたならば、國家經濟の上に利益を與ふること頗る大なるものがあるであらうと思ひます。

大正十一年九月大早に當り

天の一方に雲霓を望みつゝ

岩谷良藏

## 凡 例

一、本書は、我國從來より使用せる、不完全なる竈を、其儘利用して、三徳ある炊飯を爲さんとするので、決して機械も、器具も、何も要しません。是を以て如何なる家庭にても利用せらる、事は信じて疑はぬ處であります。現に私の家では大正四年頃から持続的に實行して大に利益を受けて居る處であります。

一、本書は吾々多數の家庭に於て、毎日一度以上必ず炊飯せなければならぬ、重要な任務に、従事して居なさる御婦人方が、唯無意識的に、因襲的に傳統的に、不合理なる方法を、相變らず執つて居られるが爲め、知らず識らずの中に、經濟上、時間上に國家は莫大なる損害をなしたつ、ある事を、自覺せられん事を願ふと同時に、其弊を改良して、國富を増進したいと思ふ一念から書いたものでありますから、どうか御婦人方は其積りで讀んで戴きだいたいと思ひます。

一、私は他に聊か専攻の學問を持つて居りまして、斯る事には全然素人であります。従て本著は固より學究的、或は専門的のものではなく、極めて通俗的に誰にでも了解し易きやう、平易に書いてありますから、讀む人は其心して見られん事を望みます。

一、教育を受けし御婦人といへども、學校にて修習せられし理科や、家事の智識は其儘之を收藏せられて、更に應用する事なく、殆んど無教育のものとならぬものがあるやうであります。是は誠に遺憾なこととて、教育の爲め悲しむべき事であります。私は自己の職業上、どうも黙つて見て居る事ができませんから、斯る専門以外の事につけたのであります。何卒不遜の罪は容赦せられん事を望みます。又教育ある御婦人方には家庭の一些事として忽にせず、國家經濟の爲め、大に御研究あらん事を望みます。

一、本稿は初め一枚刷りとして廣く世に頒布したいと思つて居ましたが、印刷が却て至難であるから、俄に一小冊子に変更しました。従て説明の簡單に過ぎたり、或は不充分なと思ふ点もありましたけれども、改削するの餘裕がありません。ただから、其儘印刷者に渡しました、杜撰なところは御容赦を願ひます。

一、本書により聊かにても、炊飯法上に改良と研究を加へる事かだけ、更に良研究が發表せらる、日の、速に來らん事を祈つて歩みませぬ、

一、本書を草するに當り、我同僚諸君の助言を得し事を感謝します、

大正九年初秋

岩 谷 良 藏 識

## 目次

- 第一章 はしがき
- 第二章 予が研究の動機
- 第三章 予が改良創意せる三徳炊飯法
  - 第一節 水の分量と米質との關係
  - 第二節 火の燃し方
  - 第三節 物を煮る方法
  - 第四節 火を引き去る時刻
  - 第五節 米の蒸し方
- 第四章 予が實驗の結果
- 第五章 結論

## 簡易經便 三徳炊飯法

### 第一章 はしがき

岩谷良藏 著

近時燃料の暴騰は、家庭經濟に大影響を來すこと、なりました。從來一ヶ月間に貳參圓にて足りしものが、六七圓程をも要するに至りました。之が節約を課ること刻下の急務だと思ひます。元來本郡の如き山間地方にありては、燃料を自給自足せるもの多きを以て、今回の如き大暴騰を來すこと、なつても、餘り之が節約や、或は發熱器の改良を企つるが如きことは殆どありませぬのを普通とします。然れども仮りに本郡兩五千圓のもの丈が自家使用の燃料に節約を加へ、共殘餘を賣却する事、一戸平均五圓づゝとするも、一ヶ年計合貳萬五千圓の巨金を産み出す事は、極めて容易なることであります。是無用の費を省きて、有用の資を造る第一歩かと思ひます。近時竈に、釜に、或は釜蓋に種々の改良を加へられ、相當の成績を擧げ得て居ること、存じますが、家庭に於ける保守的なる婦人の手に委任せられてある、炊事に關する器械器具の如きに至りては、なか／＼改良の實を擧ぐる事が難いのであります。予が大正四年以來研究

して創意せる三徳炊飯法の如きは、從來の竈を其まゝに使用して、只學理を應用した迄のものでありますから、何等の工夫も、機械をも要することなく、極めて簡單明瞭なるものでありますから、どうか其衝に當つて居らる、御婦人方は勿論、將來主婦の任に當らんとせらる、方々は、御實驗の上、國家經濟の爲め貢献せられん事を祈つて止みませぬ。私は職業上女子教育に關係して居りますから、仮りにも教育ある婦人が學理の應用を忘れ、舊來の因襲に囚はれて、日々些少づ、にても無益なる金錢を徒消するが如き事があるならば、職業上誠に相濟ぬのみならず、婦人自身に取りても誠に恥つべきこと、信じて居ります。女學校卒業の方々の中にも、炊飯の如き仕事は女中の爲すべきことであつて、吾關せず焉とすまして居らる、方もあらうがと思ひます、然れども學理を實際に應用して、無用の費を省き壹厘壹錢たりども、國家經濟の上に貢献する事ができるならば、教育受けし婦人として、實に甲斐あること、思ひます。私は斯る家事に關係あることは門外漢であります故、今日迄別段他人に披露も致しませぬでしたなれども、經濟上有利なるを以て、之を公にせよと勧めらる、まゝ、印刷に附し發表すること、しました。願くば予が不遜を咎むる事なく、研究の上に更に研究を加へられ、更に有益なる良法を發見創意せらる、ことあらば、予の尤も本懐とする處であります。

## 第二章 予が研究の動機

大正四年頃、予が家庭に居りし女中は、飯を炊くこと極めて不得手にして、時々焦したり、時々半熟の飯を炊くことがあつて、大切の食事を不快に過すことが往々ありました、元來予も、小供時代から炊飯法は極めて困難なるもので、硬軟宜しきを得る事は、絶対に出來來ぬものと聞いて居りましたから、女中が時々炊き損じをしても、別に不思議とは思ひません位であつたが、前記の女中來るに及び、ふとしたことから改良せんものとの動機を生じ、夫どはなしに彼女の炊き方に注意して居ると、如何にも上手に炊くことの出來ぬ理由を五個發見しました。

- (一) 水の分量と米質との關係を無視して居つた、
- (二) 火の焚き方を知らぬ(火の燃えぬ理由を知らぬ、
- (三) 物の煮える理由を知らぬ(傳統約に火上に鍋釜をかけさへすれば煮へるものと信じて居る)
- (四) 火を引き去る時刻を知らぬ。
- (五) 米を蒸さねば、美味なる飯の出來ることを殆ど知らぬ。

### 第三章 予が改良創意せる三徳炊飯法

予が主唱せる三徳はと、(一)燃料と(二)時間の大節減(三)の出来損じがない事にして、然も硬軟自由のものを得らる、にあります。竈は古來より使用し來りし烟突のなれものでよろしい、西洋竈より猶更結實であります。予は前記五項に學理の應用を試みし迄で、決して六かしい機械や道具がいる譯でなく、一旦理解さへすれば、直に實行の出来得るもので、極めて便益の多いものと信じます。左に(一)より(五)につき改良法を講せんと存じます。

#### 第一節 水の分量と米質との關係

米の品種や乾濕の度や重量の多少や、米粒の大小等によつて水をよく吸収し飯量を著しく増大するものと、亦吸水量の極めて少くして、飯量の増加を見ざるものとがあります。此邊をよく心得て、炊かざる時は失敗に陥ることがあります。例へば當町邊にて俗稱「チンコ」と稱する米は、小粒なれども飯量は著しく増加するを以て、普通の水量より一割以上多くするの必要があります。亦あまり吸水せざる米質に水量を多くする時は、軟か過て却て口に適せざるものが出来ますから、御婦人は常に米の品種の變る度に必ず米屋に米質や、米の新古や、搗減の大小等を問合して

水加減をする事が尤も必要であります。

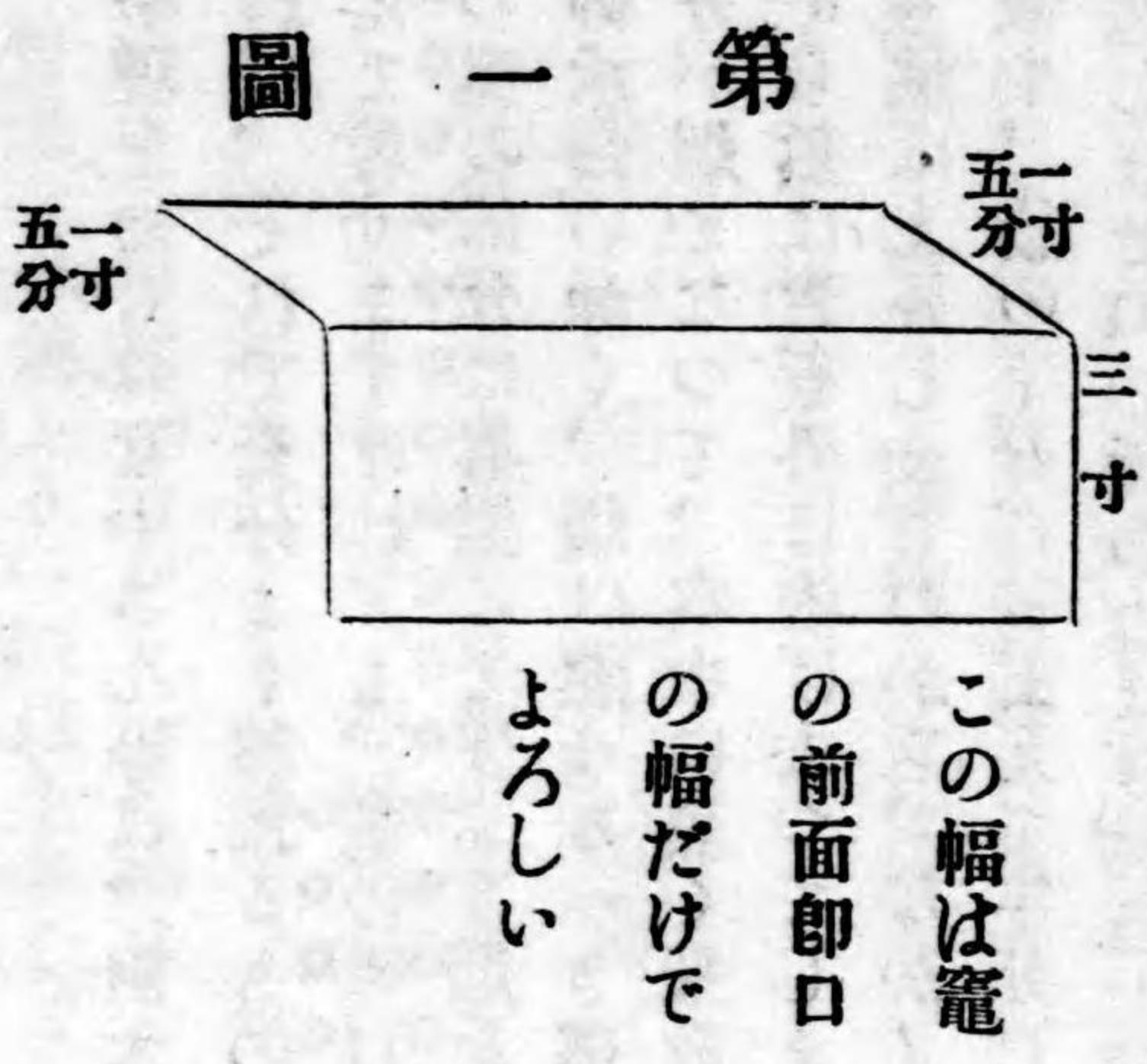
#### 第二節 火の焚き方

學理を知らぬ女中さん等は、割木や薪を只わけなく竈の中に押し込め置き、點火すれば、それで充分よく燃えるものと思つて居らる、のが多いのである。成程火は燃えて居りますけれども、竈の入口だけ燃えて居るのみであつて、大切なる中央以上の奥の部分は眞黒にくすぶり烟を製造して、家人を苦しめるのみであります。元來御承知の如く、烟は燃ゆるべき部分が空氣流通不足の爲め、燃燒せずして、有効成分が烟となつて、空中に黒く飛散するのであります。故に折角割木を澤山費消しながら熱は皆竈外に逃げ去つてしまひますし、奥の方は、くすぶつて居るので、少しも熱は上昇させぬから、なか／＼沸騰する度には達させぬ。爰を以て、半熟の飯や、釜の半分だけ煮えて半分だけは米のまゝなるが如き飯が出来て、迎も口には適しませぬのであります。

私の改良は火の燃燒する理由を應用して、竈の中へ空氣を充分流入するやうにして奥の奥迄眞赤に燃え沸騰するに尤も必要な熱を成るべく竈外に逃がさぬやうにするのであります。それには(一)金屬製の遮熱板(第一圖)と稱する板を竈口の上部に

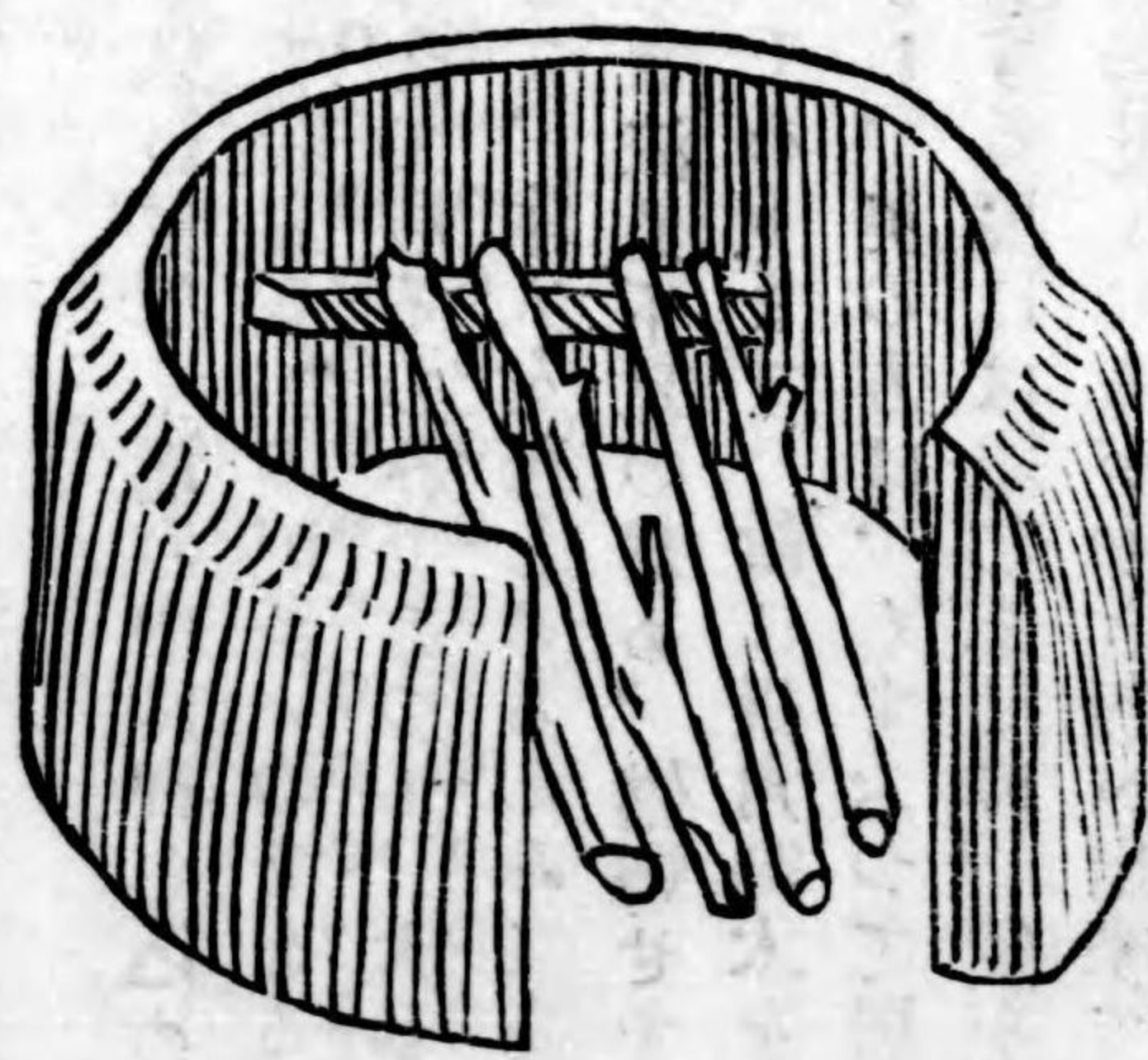
かけ、焔の外へ散するのを防ぐのであります、若し竈の上方が閉ぢてある場合には右の板を使用する必要はありませぬ。

竈の上部にかける遮熱板



この幅は竈の前面即口の幅だけでよろしい

薪枕ノ圖



枕の高さは底部より一寸位をよろしとすあまり高きは却てよろしからず

(二)薪枕を用ひます。竈の奥の突き當り二寸位の高さの處へ、割木を掛け、渡す第二圖の如き枕を必要とします。(此枕は石、煉瓦、金屬にてよろしい私の家には奥

壁に細長き石を粘土にて塗りつけて置きます)薪枕がありますと割木の下に空處を生じますから、其處へ薪や枯葉を入れて之に點火しますと、よく割木に燃えつきます、如斯して一番よく燃ゆる強き熱を、釜の底部中央に當てますと、釜中の熱を上昇せしむる事驚くばかり早くあります。

### 第三節 物の煮える方法

學理を知らぬ女中が炊飯して居るのを見ると、釜中の水が沸騰して、おねばが溢れるやうになりますと、直ぐ釜の蓋を取り去り、其上相變らず盛に火を燃やして居ります、是が物の煮える理由を知らぬ炊き方であります。

元來物を煮る最上の方法(一)相當なる熱を釜や鍋の底部へ萬遍なく絶えず一定時間與ふること(二)釜鍋の蓋を密閉して、器中の熱を發散せしめぬことにあります。然るに此大切なる方法を無視して、折角沸騰しかけるに當り、直に釜鍋の蓋を取り去りますれば、釜鍋の中の熱度は忍ち下降して、よしや釜鍋中に於てぶつくと沸騰して居ても充分なる良好の飯をたくことはできませんのみならず、時には半熟の飯をたくことは普通であります。斯くいひますと世の中の女中さん等は、私は常に蓋を取つてたいて居りますけれども、常に半熟の飯をたくことはありませんと抗



辨するものもありませう、私も蓋を取つていたら絶対に出来ぬといふのではありませぬけれども、澤山なる水を入れて長く沸騰せしめて置かぬと必ず半熟の飯が出来ますから(一)燃料の損失と(二)時間の損失と(三)良好の飯の出来ぬ憂があらりますから、完全なる炊飯法ではありません、是私が改良法を講せんとするのであります。斯く完熟せる美味なる飯をたかんど欲せば、誰が何といつても、初めから終り迄一度も釜鍋の蓋を取去つてはなりません。

#### 第四節 火を引き去る時刻

釜底に焦げ飯を生せしめぬやうにするには、燃えて居る火を引き去る時刻を最も注意せねばなりません。然らばいつ燃え火を引くのが適當かといへば、火を焚きつけて、暫くすると釜と蓋の間から湯気がふき出す時、即釜中に於て沸騰を初めた時に燃えて居る割木を引き去り、落ち火だけを殘して、手取早く、竈中の熱氣の發散を防ぐ爲め、竈の口に板若くは鐵力板をあて、密閉します。この点が従來の焚き方と大に異なる点で又燃料の尤も經濟的に節約のでける處であります。若し火の引き方が遅れますと、滋養物を含んで居る大切のおねばが皆釜の外へ溢れてしまいますから飯は硬くなりますばかりでなく、滋養分を失ふ大損失を來します。釜中が一旦沸騰

しましたら、以後どれほど火力を加へたとて、熱度の上昇するものではありません、(此点も相當教育受けし婦人にも忘れて居る人が多くあります)唯徒らに竈中の水を蒸發せしめるのみで、煮えるのには何等の關係もありません、この道理を知らぬものですから、沸騰してから後も、不相變火力を強めて燃やして居れば、水は蒸發し盡して遂に焦げ飯をこしらへる事は實に學理を無視した事であります。私が燃料に大節減を加へることの出来る三徳炊飯法を考へ出したのは、只この學理を應用したに過ぎませぬ。

重ねて言ひます。釜や鍋の蓋は火を燃してから、火を引き去る迄如何なる事があつても、決して取つてはなりません。若し一度蓋を取り去つたら、釜中の温度が急に下降しまして、飯の完熟を防げます。蓋を取つてたい飯は古來死飯だと申して、忌む處があるのは、誠に面白い味ふべきことではありませんか。

#### 第五節 米の蒸し方

(飯にしんの出来ぬ方法)

釜中の水沸騰を初めますと、直に落ち火だけにして、竈の口を密閉せよと申しましたが、それから以後凡そ十分間程このまゝにして置きますと、初の間は熱度高き故ぶつ／＼沸騰して居りますが、漸次熱度減退すると同時に、釜中の水は全く米に吸

え收せられて、完全に蒸熟し、丸く膨脹して一種の光澤を發するやうになります。此  
 時に至り、初めて米は吾人の口に適する美味なる飯となつたのであります。若し誤  
 つて米を蒸す時間が不足すると、飯粒は膨脹して居らぬのみならず、飯粒の周圍に  
 水氣附着して、濡れて居るやうに見えて飯粒に光澤を發して居りませぬ。  
 この大切な蒸す事を殆ど誰も知りませぬから、半熟の飯をたいたり、或は不味の  
 飯を喰べなければならぬやうになるのでありますから、此蒸す間も前に述べた如く  
 決して釜の蓋を明けたり、のぞいて見る事は絶対にしてはなりません。私の家では  
 釜と蓋との間の空隙より熱氣の發散を防ぐ爲め、初めより厚紙（清き和紙七八枚張  
 りたるものにして釜の口より少し大きく圓形になす）を釜と蓋との間に挿入して置  
 きますが、比較的熱氣の發散を防ぐのには適當であります。  
 要するに三徳炊飯法中最も大切な事は（一）火の燃やし方と（二）釜の蓋を取らぬ事  
 と（三）無用の火をいつ迄も燃やさぬこと、（四）米をよく蒸す事とが學理應用の最  
 も大切な点であることを呉々も御承知あらん事を望みます。

### 第四章 予が實驗の結果

左表は予が多年實驗の結果であります、一升五合迄の米は十二分以内にてたく事が出

來ますから、從て燃料も大節減が出來ます、壹圓に十貫目即一貫目拾錢の高き割木を  
 以て燃料としても壹錢迄にて一升の飯をたく事ができます。近時新聞に一大廣告を爲  
 して其成功を誇つて居る某式釜蓋を使用してたきて、猶一升壹錢八厘を要すと自稱  
 して居らる、處より見れば如何に本法の經濟的にして有利であるか、推測し得らる、  
 事存じます。

米種	水の標準 量(普通)	水量予の實 驗用	燃料使用額	火を焚く 時間	代價	蒸す 時間	釜 種類
白米一升	一升二合	一升	八十匁餘	十分間	八厘	十分間	銅製
白米一升	一升二合	一升	九十匁迄	十二分間	九厘	十分間	鐵製
半搗米一升	一升五合	一升一合	八十匁餘	十分間	八厘	十分間	銅製
全一升	一升五合 一升八合	一升一合	九十匁餘	十二分間	九厘	十分間	鐵製

備考 半搗米は水にて洗ひし後直に煮る時は少く硬くしてはさつく憂ありますから  
 少くも半日若ばく一夜位浸水するのを可とします、然る時は粘氣ある美味な  
 る飯をたくことができます、猶水の分量は實驗者の好むまゝに増減せられん  
 事を望みます、只私は大体の標準を示したゞけです。

## 第五章 結 論

要するに少しの學理を應用しますと、前述の如く三徳を得る、硬軟自由の飯をたく事かできますのみならず、此原理は飯をたくはかりではありません、豆を煮るにも粥をたくにも、南瓜を煮るにも應用しましたら、日本國中で如何程燃料を節減する事ができ、國家經濟の上に莫大なる福利を寄與することができる事かと思ひます。婦人の手と頭との動かしやうによつて、年に數千萬圓の利（一軒に一年五圓づゝ節減すること）が難事ではありませんから、日本全國一千二百萬軒とすれば六千萬圓の利あり）を擧げ得る事が出来ると思へば、婦人の方々も大に覺醒せられて、國家の爲め發奮努力せられん事を希望する次第であります。

## 附 錄

### 夏季飯の腐敗せぬ法

（實驗上土用中と雖とも三十時間以上變味せぬ）

私は或時修身の授業時間中、食物腐敗の話より、夏期生徒の家庭に於て、飯の變味腐敗するものゝ極めて多くあることを知り、家庭の主婦たるもの其の腐敗の來る所以を（多くの女中さんの内には夏季飯は少時間をふれば必ず腐敗するものと獨斷し敢て其理を研究せんとするものゝ少いのを悲しみます）考へたら、家人にいやな、不愉快な感じを起さすことなく、三度の食事を楽しく取ることが出来るのであります。私方にては今より十數年前、是に關する實驗をして以來今日では一度も變味せないのみならず、優に三十時間以上経過しても少しも變りかありません。殊に私方にては半搗米を食して居りますが、一層早く腐敗し易いのに、如上の時間を保つ事ができます、若し精白米であつたら今一層永い時間を保つことができず、今私は自宅に於て多年實驗しつゝある方法を記しますから、御實驗あらん事を祈ります。

今便宜に従ひ（一）炊飯前の注意と（二）炊飯後の取扱法とに別けて書いて見やうと思ひます。

(一) 炊飯前の注意

(い) 炊飯用の水

飯の變味を拒ぐには第一用水に注意を要します。若汲みたての井水を直に釜に入れて炊きましたら、其飯は必ず早く腐敗します、必ず井水汲み置き後少くも五六時間位は靜に沈澱せしめ、其の上水を靜に汲み取り釜に仕掛けなければなりません。元來井水中には種々の有機物や、或は狭雜物が澤山あるから、飯が早く變味するものであらうと思ふ。一夜位靜に沈澱させた水が一番よろしくあります。

(ろ) 炊飯中の注意

炊飯中釜の蓋を取つて炊いた飯は早く變味します、是は申す迄もなく蓋を取つて炊いても煮へますけれども、蓋して炊いた飯に比較すると、完熟して居りませぬ、是が早く變味する所以であります、誰も知る如く炊き損じた飯程早く腐敗しますから、完熟しない飯は早く痛む道理です。

(は) 櫃の清潔と消毒

櫃の内部は熱湯を以て清潔に洗除し、日光消毒を爲さなければなりません、若し未だ乾かざる櫃に飯を容れたり或は未消毒の容器を使用したら、早く變味するおとは誰も知るとあるでありますから省略致します。

(二) 炊飯後の取扱法

(う) 櫃と蓋との間に清潔な白布を被ふこと

世人は飯を釜から櫃に移入すると直に其蓋を取つて櫃中に蓋の水が入らないやうに注意します。是は如何にも櫃中が水々して居つては直に變味する原因となるやうに思はれるけれども、實は道理に背いて居ることです。再考する必要がある。蓋より流れ落ちる水は、飯の水蒸氣の凝結したもので、井水とは違つて居つて、いはゞ消毒されたものでありますから、黴菌なんかは居りませぬ。故に是が原因で腐敗する心配は決してありません。若し水々するのがいやなら、日光消毒をした清潔な白布を、櫃と蓋との間に敷いて、初めから堅く閉ぢて置きさへすれば、布が水を吸ひ取りますから、飯も水々せずして且變味する憂は決してありません。

(ろ) 簾の櫃蓋は使用すべからず

簾の蓋は空氣の流通がよいけれども、きたない塵埃や、腐敗菌や、有害物が常に出入するから早く腐敗することは理の當然ではありませんか。私方にては十數年以前より、斷然簾の蓋を廢しました、况や竹製の籠の如きものに飯を移入するのは、道理を知らぬ人のすること、只涼しければ腐敗せぬといふ一方にのみ目をつけて居る人で、有害物や黴菌の侵入することを全然忘れて居る人であります。

(は) 櫃中をかきまはさぬこと。  
 食事の際櫃中をかきまはすと、空気が自由に侵入し腐敗菌の繁殖に適しますから、直に腐敗する患があります。故に食事の際、飯の表面を平均に取るか或は櫃の一方より漸次掘り取つて茶碗に移入するやうにし、決して攪乱せぬことが必要であります。

(に) 櫃の置き場所に注意すること。  
 櫃は暗くして涼しい處へ静に置くのがよい、火鉢の附近や、或は反射熱の來る處を如らずに置くこと、早く變味するおとがあります。

要するに飯の腐敗變味は、實に家族のものゝ樂を減殺する計りでなく、經濟上より見ても大切なることと思ふ。飯りに一軒に毎日二合つ、腐敗するとせば、千軒にて毎日白米二石つ、を損するわけで、誠に自然に對して申譯のない次第であります。況ん夏季食欲不進の際、不味なる飯を食用するとせば、勢ひ副食物に奢らなければならぬやうになり、家や國から見ても決して置く事はできません。願くば主婦たる人は勿論、誰でも家内の愉快と健康とを増進せんと心から欲するものは、今一層の注意と研究とを怠らざらん事を祈つて止まぬ次第であります。

大正十年九月

岩谷良藏述

大正十一年十月卅日印刷  
 大正十一年十一月三日發行

複製  
 不許

滋賀縣甲賀郡水口町

著作兼發行者 岩谷良藏

滋賀縣甲賀郡水口町大字水口第參千五百貳拾參番地

印刷者 山名伊三郎

滋賀縣甲賀郡水口町大字水口第參千五百貳拾參番地

印刷所 山名活版所

水口實科高等女學校内

發行所 絳霞同窓會



終

