'85.3.11 閉延後 戒能氏より 回らんの 中尾さんの手紙 中 会食メニューのコピー ——*1
を 宮内さんが入手希望（拘束も考えているとのこと）——*2
[redacted] 松下さんへ *1, *2 を〒。

3.26夜 βへ届く。

会食メニューへの註

1、私が大阪拘置所に移監されている期間（1.27～2.28）の食事をワープ的にとりなおすかんじでよみました。~~これでみると~~ やはり 東京拘置所のメニューは基本的に東日本（縄文文化）系だな、という気がします。（納豆、すき焼、切干大根などは大阪にないきゃえる感性 ものです。）

このリストをみると東京では食品の着色に無感覚であることがあらためてはっきりします。大阪では、かなり制限されていました。また大阪や~~新潟~~他の拘置所では、メニューが一週間前に予告されるから、それに合せて、購入しあり、さし入れをたのめるという利点があり、合理的です。東京では管理者にとっての都合のよさが最優先されているのでしょう。

2、メニューだけみると東京であれ、どこの拘置所であれ、あれ、わりにおいしそうだなと思う人があるかも知れません。しかし実際にたべる者の身になってみると、食事はメニューや栄養士のプラレとは別に、その日、その時刻ごとの被拘束状況の中で、飢えや失望を何かでみたすために、ともかく、口に入れるざるをえない媒介であって、シャバでたべる食物のイメージとは相当ことなります。→（従って、ほとんどの人が半分近くのこしてしまう。味つけ、調理法の問題もあるが。）

3、食物に(も)あまりなれない方がよい。つねに、秩序の与えるものを異次元の眼（舌）でとらえ、最終的には他の生物の生命の犠牲の上に立つ食事（文明）を止揚する革命へむかいたい。

（それに 両タバコ、会計などないし）