

# パリテ 本 の 紹介

がおすすめる



タンゴと二羽の家族は

セントラル・パーク動物園で実際にくらすオスのペンギンカップル。ある時、拾った小石を、まるで夫婦ペンギンのように交代で温めはじめた。本物の卵を与える、やがて「タンゴ」が生まれ、一つの家族ができた。タンゴと二羽の家族ができた。タンゴと二羽の家族の絆は純粋に愛情で裏打ちされている。おおらかな絵で語られるタンゴ一家の物語は「家族とは何か」を問いかけ、さまざまな愛の形があることを教えてくれる。

文芸春秋  
イラスト：シリオー・トーン & ヒータ  
カバー絵：ペンギン・コール  
尾辻かみ子、前田和男 ●ポット出版



母が重くてたまらない  
—墓守娘の嘆き—  
著者 信田さよ子  
●春秋社

わたしは、娘をどう育ててきたのか…。子どもに掛ける期待は、掛けられた本人たちにとってどれほどの重荷なのか…。大人になった娘と母親の歯車が狂い始めたときに起きる諸問題。親が描き続けてきた将来と娘の歩む人生の違いに困惑する親。親の期待に応え続けてきた娘が、自分の意思で生きようとする時に悩む罪悪感。持ち込まれた多くの事例から、解決の糸口となるそれぞれに出される処方箋とは…。



日本奥地紀行  
著者 イザベラ・バード  
訳者 高梨健吉 ●平凡社

明治11年の6月から9月にかけて、東京から北海道までを旅した47歳のイギリス人女性の旅の記録である。明治が始まって間もない当時の日本の農村は、文明開化に取り残されてとんでもなく貧しい。その地を女性が馬で困難な旅をした勇氣に驚くが、その視点は好奇心と公平な観察力に満ちている。特に北海道のアイヌを訪ね彼らの生活の悲惨さを知ると同時にその文化を称賛し、勇氣あるアイヌの人々の特質が残ってほしいと願っている。

# 男の料理指南

## 2

サクサク れんこんつくね

大沢道雄さんが会長を務める男の料理教室「コンベック」。家族に手料理を食べさせたい、料理の腕を磨きたい。そんな男性たちが集まって毎月1回、西東京市消費者センターで活動しています。

先生は地元で料理教室を開催している斉藤恵美子さん。毎回、旬の素材を用い、ひと工夫した料理を指導してくれまます。今回はれんこんの食感をいかした「サクサクれんこんつくね」を紹介していただきました。



大沢 道雄さん(右)/コンベック会長  
「男同士気兼ねなく和気あいあいと活動しています」という大沢さん。5月にはメンバーでバス旅行に行くなど、地域の友人づくりにもつながっているとのこと。



コンベックのメンバーに料理を教える斉藤さん(写真中央の女性)



- ◆サクサクれんこんつくね  
材料(4人分)
- れんこん……………200g
  - 豚ひき肉……………400g
  - 小麦粉……………大2
  - 塩……………小1/2
  - みりん……………大4
  - 味噌……………大2
  - 豆板醤……………小1/2
  - 水……………カップ1/2
  - サニーレタス……………適宜
  - サラダ油……………適量
- 【作り方】  
①れんこんは皮をむき、100gはすりおろす。残りの100gは5

- ②ボウルに豚ひき肉、小麦粉、塩、角切りにしたれんこんを入れ、よく練り混ぜる。12等分にして丸める。
- ③フライパンにサラダ油大さじ1を中火で熱し、②を並べ入れる。4分焼いたら返し、さらに4〜5分間焼いて取り出す。
- ④フライパンをサッと拭き、みりん、味噌、豆板醤、水、れんこんのすりおろしを入れて混ぜる。中火で1〜2分間煮たてたら、③を戻して煮絡める。
- ⑤器にサニーレタスと④を盛る。

