

パリティ 本 の紹介

がおすすめる



著者 福岡伸一
●光文社新書
できそこないの男たち
著者 福岡伸一

ボーボワールの有名なフレーズ「人は女に生まれるのではない。女になるのだ」は「男は男に生まれるのではない。男になるのだ」と言い換えたほうが生物学的に正確らしい。なぜなら生命が現れてから地球ではその後10億年メスだけだったらしく、生物の基本形は女なのだ。身体的な男性性を司る物質、テストステロンは長生きを阻むとも。遺伝子レベルで男女を捕らえる視野が面白い。



著者 橋木俊昭
●東洋経済新報社
女女格差
著者 橋木俊昭

女性間にも格差はある。それはなぜ生じるのか。教育格差、結婚と離婚、子どもをもつかもたないか、専業主婦と勤労女性、総合職と一般職…などを切り口に、豊富な文献やデータに基づく格差の状況を具体的に検証。女女格差の根底には男女格差があること。人生の選択肢は男性より多いが、差別や制度がその選択を左右し、女性の人生に大きな影響を与えていることがよくわかる。



著者 中川美紀
●角川書店 角川ONEテーマ21
女性職の時代—ソフトインテリジェンスの力
著者 中川美紀

著者はいわゆる就職氷河期に就活した経験を持つ若い女性。女性が就職するの当たり前になった現在、改めて働く意味を捉えている。女性職、ソフトインテリジェンスは著者の造語。社会が求める「女性らしさ」を活用する提案をする。媚を売るのではなく、仕事への誠意と他と共感する能力に注目している。憧れの職業につけなかった、キャリアでもない、ほとんどの女性達へのエールでもある。

定 年後の地域デビューの場
として、男性の料理教室
が人気を呼んでいます。下栗
さんが会長を務める「賞味会」(60
歳以上の男性が対象)もその一
つ。料理研究家の小林カツ代
さんが地域に住んでおられたご
縁で、その指導のもと、田無公
民館で毎月1回、男の料理づく
りに挑戦しています。今回は、
甘辛い醤油だれがごはんによく
合う「鮭のくわ焼き」を紹介
していただきます。

男の料理指南 1

- ◆さけのくわ焼き
材料(4人分)
生鮭……………4切れ
片栗粉……………適量
サラダ油……………適量
(調味料)
酒……………大3
醤油……………大4
味噌……………大1
砂糖……………大1
- 【作り方】
①鮭をペーパータオル等でよく拭き、片栗粉を薄くつける。

- ②フライパンにサラダ油を入れ、中火で鮭を身のほうから焼く。
③五分通りに火が通ったら裏返して焼き、全体に七分通りに焼いたら、いったん取り出す。
④フライパンをペーパータオル等で拭き、調味料を全部入れて中火にしてふつふつさせてきたら鮭を戻し入れ、裏返ししながら、たれを良くからめる。(レシピ/小林カツ代キッチンスタジオ)



下栗 庸隆さん/賞味会
料理を作ることになって定年後の人生が開けたという下栗さん。「賞味会」では社会法人福祉協議会主催の「ふれあいの会」で料理をふるまうなどの地域活動も行っている。



鮭のくわ焼き



「いまや料理のできることは男の魅力の一つ」賞味会のメンバーの一人、奥村栄吉さん

