

パレット 本の紹介

がおすすめる



としよかんライオン
作 ミシエール・ヌードセン
ケビン・ホークス
訳 福本友美子 ●岩崎書店



それでも、日本人は「戦争」を選んだ
著者 加藤陽子 ●朝日出版社



離婚して子どもの幸せ
著者 日本弁護士連合会
両性の平等に関する委員会 ●明石書店



離婚後も子どもと面会したい父親は、婚姻中にイクメンしときなさい。離婚後に子どもの養育費をもらいたい母親は、婚姻中にイクメン教育しときなさい。離婚なんて縁のない夫婦が理想ですが、子どもの福祉が何よりも優先される上での離婚もありえます。この本は半年前に出版されたばかりですが、20年前の私の両親に、離婚する前に手にとってもらいたかった本です。当時と違って男女共同参画が進んでいる現代でも、未だ改正されない離婚法の問題が今の私には気がかりです。

歴史学者の加藤陽子が、高校生を相手に、近現代の日本の戦争史を実際に講義するというスタイルで書かれている。タイトルから一般の日本人が戦争についてどの様子を考えたのかを著した本かと思っただが、予想とは違って、その時々を為政者や軍人がどのような世界状況の中で、戦争という手段に突入してしまったのか資料を通して丁寧に書かれている。学校の歴史の授業は、ほんの表層のことしか教えてなかったのだと大きなショックでもあった。この時代、女性には選挙権も無かったということも改めて確認した。

ある日、図書館にライオンがやってきた。なぜライオン?と思う気持ちはさておき、この心優しいライオンが人の手伝いをしたり、子どもたちに愛され、図書館の人気者になっていく。ところが、どうしても図書館のルールをやぶらなくてはならないことになり…ルールは大切なことでも、この場合は?そして、ライオンはルールを破ったことを気に病んで図書館からなくなってしまふ。ライオンが来なくなって寂しくなった図書館。最後には図書館に戻ってくるライオンだが、この物語は社会に必要な愛に満ち溢れている。

共働きの勝二俊和さんと一家の夕食は、
「共働きの勝二俊和さんと一家の夕食は、
 ちよつと遅めの時間になりがち。ふだんは後片付け担当の俊和さんですが、弘子さんの帰宅が遅くなる日は腕をふるう日もあります。今回は、3歳の一人息子輝太くんも大好物、季節を問わず月に1〜2回は勝二家の食卓に登場する鍋料理の紹介です。できるだけたくさんの方に試してもらいたいと、あえて手間いらずのレシピを教えてくださいました。まず失敗のない料理ですが、素材の善し悪しが味になるので、肉の品質や粗塩などの調味料にこだわって、それぞれの家庭でアレンジを楽しんでくださいとのことでした。

◆**ピエンロー** (2〜3人分)
 白菜……1/2株 (4〜5センチぐらいの食べやすい大きさにカット)

料理指南 男の



輝太くんもすすんでお手伝い。「男同士」の料理指南

ごま油の投入は2回。ぐるっと円を描くように



春雨以外を全部投入して後は40分間鍋まかせ



ピエンロー (扁炉)

料理は楽しんでできる 男々共同参画の第一歩

鍋の酸調味、幸せの瞬間 いつ作っても大成功



干しいたけ……4枚
 鶏もも肉……1枚 (唐揚げ用の一口大の大きさにカット)
 豚バラ肉……150g (豚バラスライスを食べやすい大きさにカット。厚めのスライスがオススメ)
 春雨……30〜40g (煮くずれしにくい緑豆春雨がオススメ。小分け包装が便利)
 ごま油
 粗塩
 一味唐辛子 (我が家は練り唐辛子を愛用)

【作り方】
 ①干しいたけを水に浸して戻す。戻した水はダシとして使う。
 ②鍋に水を注ぎ白菜を投入し火にかける。しいたけを戻した水も使用 (水の分量は鍋の7〜8分目ぐらい)。

③沸騰してきたら、鶏もも・豚バラ・しいたけを全部投入。
 ④ごま油を大さじ3杯ぐらい入れ、40分ほど煮込む。
 ⑤最後にお湯で戻した春雨を入れて、再度ごま油をぐるっと円を描くように入れて完成。

【いただき方の一例】
 各自の椀に粗塩を入れて、鍋の汁で溶いて食べるだけ。塩味の調整はめいめい。また、お好みで一味唐辛子を加えます。勝二家では山梨県で見つけた「練り唐辛子」が大活躍。最後は、残った汁にごはんを入れて、「ピエンローおじや」でシメとします。

誰にも簡単に作れて、それなのにたいへん美味しく、今の季節にはぴったりの鍋料理です。

