

「老年を生きることの恩寵のようなもの」「歳月が用意してくれた新しい時」「こんな言葉と見つけて、老年の日々をマイナスとみとらえず、大切に折り畳んでいきたいと思ふようになった。」

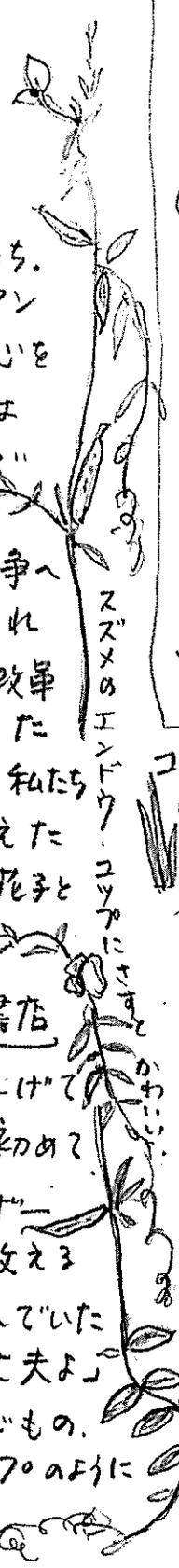
読書ノート

● アン の ゆりかご 村岡花子の生涯
村岡 東理 著 マガジンハウス

「赤毛のアン」が大好きだった少女たち。おとなになって、年をとっても心の中にアンがいる。日本中の多くの少女たちの心を育み、希望をもたせてくれた。花子は戦時中空襲の続くなか命をかけて「赤毛のアン」の翻訳を続けた。明治26年に生まれ、大正、昭和と戦争への道を進む時代のうねりに巻き込まれながらも「キリスト教・英語・文学・社会改革への意識」、この4つの要素を身につけた150cmに満たない小柄な女性。私たちに見習ってほしいものは大きい。花子を支えた夫との夫婦愛も心に残る。NHKの「花子とアン」を毎朝みている。

● 雪と珊瑚 梨木香歩 角川書店

3月号で紹介の「他火のほうへ」で取り上げていたので再読。視点が変わったのが初めて読むような新鮮さ。若いシングルマザー珊瑚が生きていく姿や料理を教えるくららさんの不思議な存在。落ちこんでいた私もやさしく受けとめてもらった。「大丈夫よ」という声が聞こえた。人と人、人と食べもの、暮しのまわりの花や草木、あたたかいスーパのようにことばがしみてくる。



豚肉と新ごぼう、新生姜の味噌風煮 婦人友 5/1

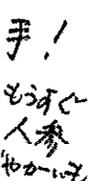
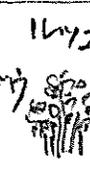
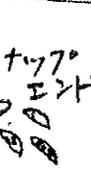
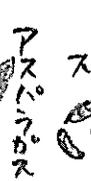
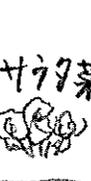
野菜に(新)かつくとみんなおいしい。手軽にできてごはんに合います。

(4人分)

- 豚切りおとし 200g
- 新ごぼう 100g
- 新生姜(うす切り) 50g
- サウダ油 大さじ1
- 水 1/2L
- 酒さけ、みりん各大さじ2
- しょうゆ 大さじ1
- みそ 大さじ1/2
- 青み(じゃいんけん、枝豆など塩ゆで)



- ① ごぼう、うす斜め切り、水に放して水切り。
- ② 鍋に油を熱して①を入れ炒め、豚肉も入れて色が変わるまで炒め。
- ③ 水とAを入れて煮汁が半分くらいになったら味噌、しょうゆを入れ煮汁が少なくなるまで煮からめ、器に盛り青みをのす。



いろいろなものを少しずつ作ります。手堀りの井戸で泥を落とし、あちこちに配っています。

5/1 編集部がIさんとカメラマン

か来今、半日取材に一緒し、わか町再発見



Iさんの仕事ぶりさあやか! 事前の準備、テキパキとした運び、いつかいい感じのことばかり。

今治再発見 5/1

「旅もの・出会い」で今治を紹介し、6/5発売 210号

けやき通信 2014年5月 No. 251号

— 錦織 佳代子 —

5月

緑の風吹くわかやです。

小さなおうちがけやきに おほり包まれて



火田も元気 今年もGORIさん

とっても上手!



< 250号お祝い会 > 5/20

倉敷の藤原夫妻が高速を走り、今治まで来てくれて、「けやき通信」のお祝いをしてくれました。



お庭は雨にぬれた。お料理に感激。古くからの料亭「美木」に。お料理に感激。話もはずんぞん。よき友とよき時を過ごす—これ人生の幸せがおね。