けやき通信 2014年9月 No. 255

——錦織 佳代子——

読書ノート

池内紀の本をよく読んでいます。ほとんどの本に著者の絵が入っていて、このいろんな絵もとてもたのしい。広い分野の著書や訳書がたくさんあって、いくら読んでも終わりはない。

◎ 森の紳士録 ―ぼくの出会った生き物たち 岩波新書

あとがきに「物量と情報の洪水のなかでいつしか人が見失い忘れはてたもの、それを思い出させてくれる「紳士録」を念じていた。―」とある。30~40年ほどの間に私が知る森や山も変わってしまった。人も変わった……。

◎ 東京いい町一泊旅行 光文社新書

在職中、年に何度か東京出張があり、空いた時間をひとりで地図を片手に美術館、本屋、公園、喫茶店など楽しんだ。もう東京に行くこともなさそうだけど、この本がまたたのしませてくれる。

なじみの店 みすず書房

「近くになじみの店をもつのは、何度読んでも飽きない本を持つのと同じように人生の大きなたのしみだ。……」そうですね！私のなじみの店アポニーでおいしいコーヒーを飲みながら博学多才で趣味のいい男どもたちの話を聞いているような気分になる本です。

◎ 文学フシギ帖 ―日本の文学百年を読む 岩波新書

鷗外、漱石から須賀敦子、村上春樹まで50人余りの作家と作品を思いがけない角度から見せてくれて、この一冊が小説のように新鮮で興味深い。「夜明け前」「最後の晩餐」など本棚からもう一度取りだそう～。

ケヤキの葉が黄色く色づきはじめ、湿度が高くて味がよくなかったGOR-Coffeeもやっとおいしくなってきました。はや9月も終わり、なんて早いんでしょう。どうぞいらして下さい。

フジバカマが裏にいっぱい咲いてご近所にも届ける

20年くらい前にアッコさん宅でもらったもの

マヤが教えてくれた2品

- 糸こんかぼちゃ　この組合わせ？簡単おいしい！GORIさんか気にいってよく作る。

糸こんにゃくを切ってゆで、油で炒めて、みりんしょうゆで下味をつける（私はダシの素ちょっと）ひと口に切ったかぼちゃをレンジで7分目くらいにやわらかくして、糸こんと合わせ、水をみりんしょうゆ、さとう少々で味つけ。（ダシ入れ）

豚コマを入れてもいい

仙台の小料理店でたべたそう

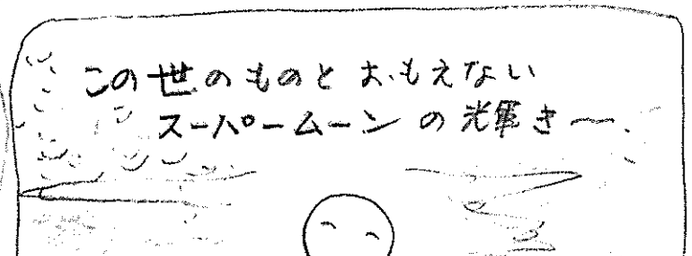
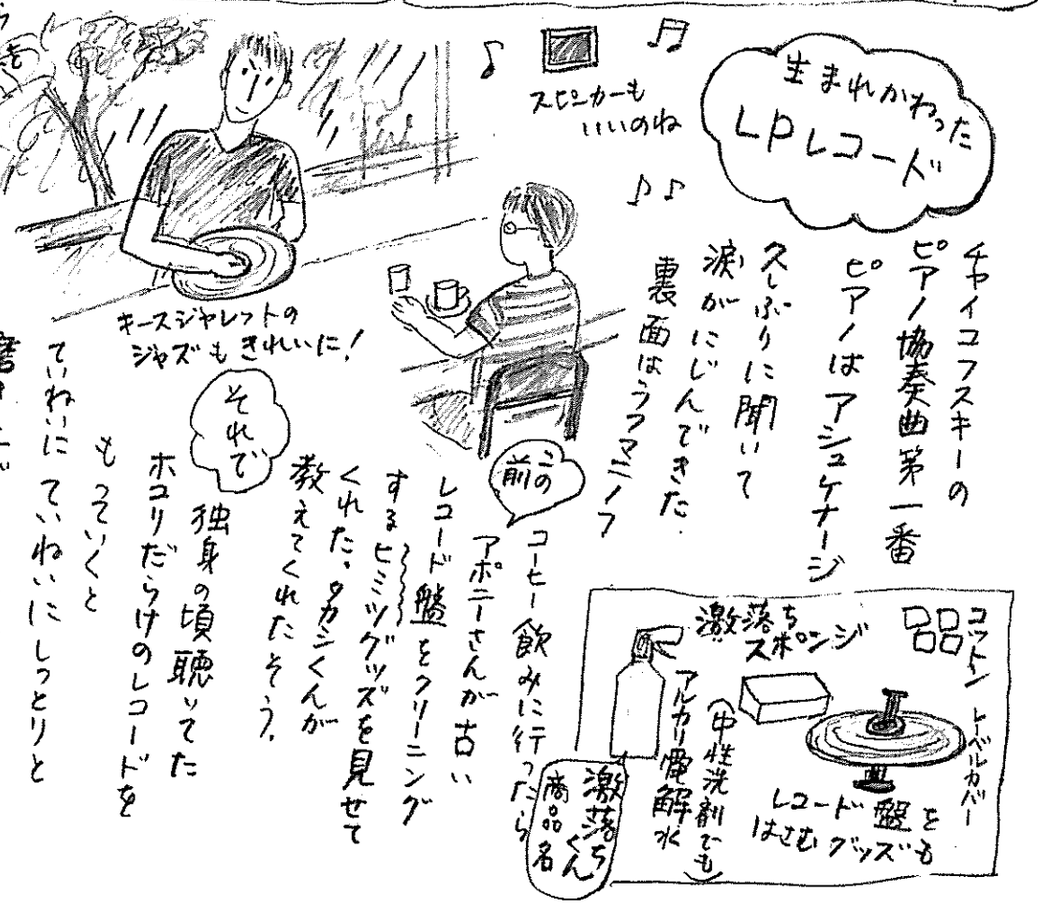
- トリハム

トリムネ肉2枚に塩小さじ1まぶしておいて沸とうした湯で2分間ゆで、冷めるまでそのまま。

私は3~4分ゆでた～。

朝食、弁当、サラダ、サンドイッチなど便利

この世のものとおもえない スーパームーンの光景さ～、



生まれかわったLPレコード