けやき通信

2016.3月 NO.273

— 錦織 佳代子 —

東日本大震災、そして原発事故からはや五年、後仕末もできないのに再稼動はありえない！
私たちができることはい節電、節エネルギーの生活ですね。

読書ノート

◎ 熊谷守一 画家と小さな生きものたち

林 綾野 編著 講談社

うさぎ、ねこ、チョウ、アリ、カマキリ、ハト……勉強な生きものたちの守一の絵を見ていると心が軽くなる。丸や三角、四角に単純な色をのせたような絵が、あたりの風や光や匂いも感じさせ鋭い観察眼に深いため息。生涯自由に自然に生きた守一の心が見る者の心もひらいてくれる。私は絵ハガキを額に入れ替えたのしんでいる。

◎ モリはモリ、カヤはカヤ 父熊谷守一と私

熊谷榧(カヤ)著 白山書房

若いころ、山の雑誌『アルプ』でカヤさんの画文に親しんだ。この本にもマジックの太い単純な線で描かれた力強い山々やヒマラヤのヤクや村人の絵が沢山入っている。父も娘も自分らしく人生を貫いた。100歳近い人生を全うした守一の最後…。画家の背景や人生観を知ることでいっそう絵に深みを感じる。

◎ カール・クラウス 闇にひとつ炬火(たいまつ)あり

池内紀著 講談社学術文庫

著者から贈られたからこそ出合った本。「ペンだけで世界と闘った男カール・クラウス」。世紀末から第一次大戦、ヒトラー台頭、ナチズムの時代、現実を鋭く切り批判する風刺家クラウス。ペンの力、ことばの重み……。21世紀の今、クラウスの再来を願わずにいられない。難しい本。読むほどにことばの意味が深く重くなる。著者の熱意を感じる。

トリ胸肉フライ

胸肉は高タンパク、低脂肪、安い！ TVより

ブライン液 水100cc さとう、シオ 各5g → ビニール袋に

肉に楊子で穴をあけ、液に漬けて一晩おく。

胸肉を包丁でそいで開く、ラップではさみめん棒で叩いて薄くのばす。

たて半分に分けるとやりやすい！

スライスチーズ

ハム（なくてもいい）

小麦粉、卵、パン粉 フライにする。

ブライン液に漬けると肉がやわらかくおいしくなる（皮は白菜とたきました）

脂のない牛、豚もいい！

フライパンで焼いただけでも

おにぎりと干ダウ

結婚前、GORIさんの後輩サンくんを岐阜瑞浪の里山のおうちに突然訪問。陶芸の修業中だった。母親マサさんが急いで作ってくれたおにぎりのおいしかったこと。その後、妹たちとも訪れた。マサさんは不思議な魔女のような人だった。

焼鯖そうめん

そうめん　鯖街道から　焼サバ

2009年、徳島のケイくん、レイコさん夫妻と私たち4人で近江八幡へウォーリズ展を見に行った。明治、大正、昭和にかけて活躍した建築家、牧師、堀割りのあるとてもいいMTだった。

翌日、長浜の古い店で名物、焼サバとそうめんを炊き合わせた一品を食べた。

2年後、私よりうんと若いレイコさんは亡くなった。レイコさんの希望でお別れの会ではグレングールドのバッハの曲が流れた。

もう一度たべたい～

忘れられない味物語

塩漬けワラビ

25～6才のとき、友と2人で霧ヶ峰へ。雨の6月ころぼってるヒュッテに着いた。翌日、保存用に漬けたワラビのおひたしを初めて食べた。あるじの手塚さんと親しくなり書書も愛読。ここで知り合った友二人と長におつき合い、もう互いに70代!!

マキストーブ…

ランプのあかり…なつかしい

蓄音機・レコード…

エビチャーハン

地エビ ネギ 卵

昭和24年2月14日私が5才の誕生日の夜、母が作ってくれた焼めしの香ばしい味。祖父が危篤で他の家族はみな病院へ。翌日、大雪の日、祖父は亡くなった。