

二 読書ノート

● わらべうた 谷川俊太郎 集英社

完見“ほゝへたのはら”

ほつべたのはらに あめかづる
あでこかあかにも あめかづる
はなのやまにも あめかづる
めとめのいけにも あめかづる
たあるでづいたら
あおきらみえた "

「学校でおもわることは“もうたいせつた”けど
それだけかことは“じやない。こどものには
ことものことは“かあらんた”。べんきょうす
ことは”といつしょに遊ぶことは”もあるのさ
そのりょうほうか”まいりあって、ことは”を深く
豊かなものにしていくと思うな。——」

昔から口づたえでつたえられてきたたのしい
ふもしろいうた。今は歌われてないよな
子どもたちの声か聞こえない。

本棚にあったこの本、著者のサイン入り。
1998年5月8日の日付も、4ヶ月もあれば?
松山市民会館で「谷川俊太郎、詩、音楽
グッズ、絵画」の催しに行つたときのもの
息子さんも出演、俊太郎は詩の朗誦……。

からでうた、うたってみましょ！ かじめ かじめ
かじてうれしや はないちもんめの やよなら
さんかく～。近所の子たちとあそんだ“日暮
どきを思ひ出す。早く帰えうないとすぐ暗くなる。



アーモンド"レス"ンの田作り

おせち料理の定番、何年ぶりかで「お正月に
帰った時はつまみ食いしながらオイシイ
ふたん作って、オイシイです。」

レリコ(食べ子小魚) 50g
 スライスアーモンド 20g
 (フルーツのときは40g)
 レーズン 30g 粗く刻む

Ⓐ ほうゆ大さじ1、さとう20g、みりん大さじ1/2
サラダ油少々

1. 耐熱皿にアーモンド(クルミ)のせ、ラップで包み、レンジで30秒、クルミは手で碎く。
 2. いりこも 同様に30秒、とり出して冷ました30秒、ハリッとあれるくらいに。
 3. フライパンにⒶを入れ、底をよく熱して、いりこを入れさっくり炒めると、油をねたパットに広げて冷めたら、器に上から。

5月1日

二女の生まれた日

「帝王切開にしてしまはう」と
言われ、指定された一日の朝。
もうすぐ二次の長女を近くの
保育所へとれていくとき、
「たつこ、だっこ」というほど大きくな
おなかの上にのせて歩き
ました。

それから産院へ、昼ごはんは
赤飯・食後急に産氣づいて
産室へ。先生が間に合ひかね
スルと生まれました。

けやく通信

2024. 6月
No. 367

—錦織佳代子—

6月9日 朝6時ごろ、産声もあけず
やっと出てきた赤ちゃん。医師は片手で
遂さに様子上げ。おしりをハポンハポン
たたいた。「ふにゅ～」と声が出た。
小さなあんなりこ！

いのちのくさりが何千年、何万年も
ずうとずうと続いで、いま生まれてきた
のね。



三

私たちの結婚記念日。 こじし 50 周年

なんて長い日々。
いろいろなことがありました。共に暮らし、支え合って、たのしいこともいっぱい。よき家族、多くのよき友。私にはもったいないような出会いもたくさん。心より感謝です。

毎日を大切に 笑顔を忘れず”
暮したい。これからも どうぞよろしく
おねがいします