

図書室月報

2023年(令和5年)8月5日

第723号

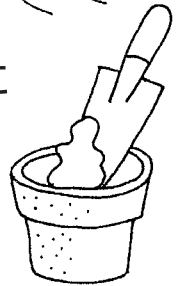
〈図書室のつどい 参加者の感想〉

たまおき ひょうほん

玉置標本さんのお話

『育ちすぎたタケノコでメンマを作ってみた』

—実はよく知らない植物を育てる・採る・食べる—



石川千尋

散歩中、市の掲示板を見る。公民館主催・図書室のつどいに目が行く。出版している本の著者自ら講演する1964年以来続いている企画。これまで何回か参加させて頂いた。今回は自然の中や家庭菜園からの食物調達をライフワークとする玉置標本さんの話。私の興味あるところと一致した。その場で申し込みの連絡を入れた。

4月2日当日、公民館地下ホールは空席が一つもない状況。お話が始まると咳払い一つなく、皆、真剣に聞いている。企画担当者は「玉置さんにお話ししてもらってよかった」と思ったことだろう。

お話の中心は家庭菜園。自宅でかんぴょう、ごま、サフラン、こんにゃく、じゃがいも、チョロギ、ごぼうを種や苗から育てた話をさされていく。丹波黒枝豆の話になった瞬間、身を乗り出した。私も黒豆の産地丹波篠山に種を買いに行き、自宅で育てた経験とオーパップラップしたからだ。玉置さんは黒豆の種を買い、庭で育て、収穫。凄く美味しいと二回続けた。日本各地に美味しい食べ物を探している私。枝豆の東の横綱、山形県鶴

岡市白山地区のただちや豆の生産地で枝豆は鮮度が命と聞き、西の横綱、丹波黒枝豆は庭で育てようと決めたのだった。播いた種は成長した。花が咲いた。実った。味わった黒豆の枝豆の美味しかったこと。

お話では野菜を植えるのは楽しいとも。私もそう思う。最初は、家庭菜園をやっている仲間と「買った方が安いのに」といいながら、定番のナス、きゅうり、トマトを植える。肥料やり、草むしり、害虫駆除と結構手間がかかる。でも手をかけただけの効果はある。きちんと答えてくれる喜び。実ったのを見て、もう食べようか、いやもう一日待てばもっと美味しくと考えることができる醍醐味。また、自分で食材を育てる魅力を伺ったが、次に何を植えようかなと考えることも魅力の一つ。私も野菜作りの次は自家製梅干しを作ろうと南高梅(三子受粉樹)を植えた。ならば赤紫蘇も必要。国立市農家の有志の方が、城山さとのいえて晴れた日曜日午後一時半から季節の野菜を販売していることを思い出した。いいお天気の日曜日に出

かけて、紫蘇について相談すると翌週苗を取ってきてくれた。庭で育てる。これならば漬けも出来る！京都の知人から漬け方を教えてもらう。作ってみると、もの凄く美味しく家族からも喜ばれた。

お話のタイトルは「育ちすぎたタケノコでメンマを作ってみた」。美味しそうな自家製メンマだが、塩漬けしてもどして干すとか、作る過程を聞くとそこまでは私には無理。とれたての筍はえぐみが無いから刺身で食べられると聞いたことを思い出した。九条ねぎ、京壬生菜、賀茂なす、万願寺とうがらし、聖護院だいこんと並ぶ京のブランド産品の一つに京たけのこがある。京都洛西の産地で掘りたてを分けてくれるという。京都に行くかと計画を立て始めた次の雨上がりの日。かの有志の方から「筍とれたけどどいる？」と電話が入る。そのまま食べようと城山さとのいえに向かった。



(家の光協会)

ブッククラブから



山田詠美著 『ファーストクラッシュ』に参加して

岩井としえ



この日の感想を書かなきゃと追われる日々の中、今回の資料の中から「レジ打ちの普通のおばさんにある心打ち砕かれる恋を描きたい」という山田詠美のことばが飛び込んできた。ええー!?確かにこの作品の第一部の主人公・咲也は、今はスーパールのレジ打ちをやっている。第一部の中ではこの人が、三人姉妹の真ん中で、姉や妹に比べて、私が一番見えている、わかっているんだ、と語っている。ところが、彼女は学生時代の国語の授業中に居眠りしている時、島崎藤村の『初恋』という詩の、

「やさしく白き手をのべて 林檎をわれに与えしは 薄紅の秋に実に 人こい初めし はじめなり」というフレーズを聞いたとき、次のような感情に襲われる。「詩の言葉は、あの時の情景と連動して、私の脆い部分をはしから壊して行く。そして、その粉々になった欠片は、私から離れるそばから氷が溶けるように雫に変わり、涙となつてはらはらと落ちる。」レジ打ちの日々からは、連想できない過去と言えぬのでは。咲也の回想に「つまり、私は耳年増で頭でつかちなだけの少女だったのだ(中略)新堂力がやって来て、私の頭の中で渦巻いていたファンタジーを現実が侵食して行ったのだった。そこには言葉だけでは形に出来ないものが存在していた。(中略)心と体の要素のどちらかが大きくなり過ぎた時に訪れるとまどい、そして、それがびたりと重なった幸せな混乱。どちらの時にも、私は、言葉を忘れた。そして、男との関係が軋むと、言葉の大切さを思い出す。すると、

それまで言葉にならなかったものは、言葉によって思い出にされるのだ。」とある。これは、かなりの自意識と語るのでは(普通のおばさんの過去にしては)。三姉妹は、それぞれ自意識のもとに自分なりの位置を獲得している。それって、『プライドと偏見』(ジェイン・オースティン)の五人姉妹の話に似ている。

この課題本は、読みやすく、さらりと読んでしまった。かなり裕福な三人姉妹の五人家族。年配のお手伝いさんもいる。そこに、父親が自分の亡くなった愛人が残した男の子(自分の子ではない)を引き取ってからの話。しかも、年は、二つ違いの長女と次女の間。参加者の方が、この小説の、類似というので、『嵐が丘』を挙げていた。第二部は、長女が主人公。おかあさまと、似ていると周りから言われているが、「母のように男(父ですけどね)に振り回されてズタボロになるようなことは絶対ない。もつと気高い存在の筈」と、常に意識していた。しかし、「何故? いったい、どうして、自分の夫の愛人だった女の子供に普通に話しかけられるの? 私は、その時、それが母の精一杯のプライドのありようだと思いつくことなど出来ませんでした」と、回想する。さらりと読んでしまった私は、今回、書くことを引き受けなければ、これらの文章に気づけなかった。かなり試行錯誤し、時が過ぎたからこそ、到達できた長女・麗子の成長と言えぬのでは。おかあさまと似てないと言ってくれた力は、「あんたのおかあさま?」の方が、ずうーっと面倒臭い。で、その分、

「かくれんぼは 悲しいあそびです (中略) もういいかい? と呼びかけながら しずかに老いてゆくでしょう」この詩が、出てくるのは、お母様と力とのやりとりの中。薫子はちよつと離れたところから、聞いていただけ。姉たちが、ファーストクラッシュ(初恋)に砕けて、過ぎて行つたのに、大人になつた今もまだ抱えたまま。講師の榎本先生が、姉妹が主人公の小説をいくつか挙げた中に、『若草物語』があつたが、そこでは、末の妹エイミーが隣人ローリーと結婚した。さて、本作品では、薫子の力への思いが成就するかも? というところで終わっている。これ、ハッピーエンド? ずうつとずうつと、抱えたまま引き摺っているのでは? この作品を読んで、かなり裕福な四人家族の所に、一人の男がやってきて、一人一人今までの暮らしを狂わせてしまうという、パゾリーニの『テオレマ』を思い出した。前から山田詠美を読んでいた方には、物足りない等、言われていたが、今回初回の私には、読む度に、色々な映画、小説、芝居等々思い浮かび、かなり楽しんだ。このブッククラブで、出会えてよかった。

(文春文庫)

新着図書から

〔歴史〕

戦争と社会主義を考える 久保亨 (かもがわ出版) 209

さまざまな歴史世界 渡辺信一郎 (かもがわ出版) 209

私たちと戦後責任 宇田川幸大 (岩波書店) 210

日本史の政治哲学 小路田泰直 (かもがわ出版) 210

占領期カラー写真を読む 佐藤洋一 (岩波書店) 210

原爆写真を追う 林重男 (図書出版みぎわ) 210

大学で学ぶ沖縄の歴史 宮城弘樹編著 (吉川弘文館) 219

満洲の日本人 塚瀬進 (吉川弘文館) 222

イスラエル 人類史上最もやっかいな問題 ダニエル・ソカッチ (NHK出版) 227

旅が教えてくれた人生と仕事に役立つ100の気づき 小林希 (産業編集センター) 290

〔社会科学〕

現代ベトナムを知るための63章 岩井美佐紀編著 (明石書店) 302

カンボジアを知るための60章 上田広美編著 (明石書店) 302

女性公務員のリアル 佐藤直子 (学陽書房) 318

面会交流と共同親権 熊上崇編著 (明石書店) 324

紛争地で「働く」私の生き方 永井陽石 (小学館) 329

サピエンス減少 原俊彦 (岩波書店) 334

食文化からイギリスを知るための55章 石原孝哉編著 (明石書店) 383

自閉症が文化をつくる 竹中均 (世界思想社) 361

やっかいな問題はみんなで解く 堂目卓生編著 (世界思想社) 361

死にそうだけど生きてます ヒオカ (CCCメディアハウス) 368

リカバリーの学校の教科書 飯野雄治編著 (EDITEX) 369

震災後のエスノグラフィ 高森順子 (明石書店) 369
子ども・若者の居場所と貧困支援 横井敏郎編著 (学事出版) 369
ことばの教育 紅野謙介 (青土社) 375

〔自然科学〕

「気の持ちよう」の脳科学 毛内拓 (筑摩書房) 491

出生前診断をうけて親になる経験の記述 岡本留美 (福村出版) 495

〔産業〕

日本は食料危機にどう備えるか 石坂匡身 (農山漁村文化協会) 611

〔猫〕の社会学 遠藤薫 (勁草書房) 645

〔芸術〕

こんな大人になりました 長島有里枝 (集英社) 740

〔言語〕

味わい、愉しむきほんの日本語 齋藤孝 (実務教育出版) 810

日本語の発音はどう変わってきたか 釘貫亨 (中央公論新社) 811

〔文学〕

上野千鶴子がつもつと文学を社会学する 上野千鶴子 (朝日新聞出版) 910

クイアする現代日本文学 武内佳代 (青弓社) 910

からだの美 小川洋子 (文藝春秋) 910

黄色い家 川上未映子 (中央公論新社) 910

男子にあらざんば子どもにあらざ 小石房子 (作品社) 910

荒地の家族 佐藤厚志 (新潮社) 910

水車小屋のネネ 津村記久子 (毎日新聞出版) 910

魔女と過した七日間 東野圭吾 (KADOKAWA) 910

あなたはここにいないとも 町田そのこ (新潮社) 910

街とその不確かな壁 村上春樹 (新潮社) 910

反戦川柳人鶴彬の獄死 佐高信 (集英社) 910

ひとりだから楽しい仕事 クオン・ナミ (平凡社) 920

私たちが記したモノ チョ・ナムジュ (筑摩書房) 920

#発言する女性として生きるということ チョン・ソヨン (クオン) 920

〔一節〕

管啓次郎 著

本と貝殻 書評／読書論



よくあることとはまったくいえないのは、富原さんが研究・翻訳するもうひとりの対象がトーヴェ・ヤンソンだということだ。そう、ムーミンの生みの親であるフィンランドの作家・画家。大人向けの小説も何冊も書いている。ヤンソンはフィンランドの中では少数派のスウェーデン語使用者だが、富原さんはここでもスウェーデン語の独習にまっすぐに飛びこむ。

シモーヌ・ヴェイユとトーヴェ・ヤンソン。年齢はある程度近いが互いにまったく関係なく言語もジャンルもちがうこの二人を二つの焦点として成立した楕円が、著者の精神のかたち。フランス語とスウェーデン語。パリとヘルシンキという具体的な二つの都市も、その楕円の窓から見られ、体験される。この意表をついた組み合わせが本書の魅力の最大の前提だが、その魅力の実質はといえばさらにその先にある。

気取らずあくまでも端正な文章の良さがそれだ。水に入るには冷たすぎる北欧の短い夏の日で、しずかに打ち寄せる波音に耳をすまし不思議な模様の小石や貝殻を拾うようにして、彼女の心をかたち作った小さくて決定的な数々の出会いの物語をたどってみるといい。するとどういう作用によってか、いつしかわれわれも自分自身の過去の浜辺に迷いこみ、深い安らぎに誘われるようだ。(コトニ社)

図書室のついで

「気の持ちよう」「の脳科学

講師 毛内 拓もうない ひろたけ
(お茶の水女子大学)

調子が悪いとき、「そんなの気の持ちようだ」、「心が弱い」と言われた経験はありませんか？ では、「気」や「心」というものは、一体何なのでしょう？ それは、脳という臓器のはたらきによるものです。心の病は、心が弱いせいで罹るものではなく、脳の疾患の一つであると著者は主張されています。

今回は、ぼんやりと掴みどころのない「心」のはたらきを、脳科学の視点からお話しいたします。心が病んでいるときの脳の状態や、心を守る脳のはたらきについてお話しいただき、心の健康を保つヒントを得られる機会になればと思います。

〈毛内さんの本〉

表題作(ちくまプリマー新書)、『脳を司る「脳」』(ブルーバックス)、『面白くて眠れなくなる脳科学』(PHP研究所)

とき 8月27日(日)
昼2時〜4時

ところ 公民館 地下ホール

定員 60名(申込先着順)

申込先 8月8日(火)朝9時〜

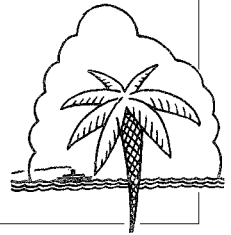
公民館 ☎(572)5141



〈私の本棚から 第5回〉

三國清三著 『三流シェフ』

今村三郎



テレビで、いろいろな判定を行い、一流と三流以下を決める格付番組があります。その判定の一つに、目隠しをして、料理したものを味わい、見分けるものがあるらしい。どう見ても一流と思われる人が、本物を見分けられないのに、逆に変に感心してしまいます。実は、私も牛肉と豚肉の味の差がわからない、いわゆる味音痴です。今日もその差がわからず、家人に笑われました。

表題の本は自称「三流シェフ」ですが、実はフランスの故国、フランスでも高評価される三國清三さんの半生記です。私が三國さんのことを知ったのは、ある料理人を取り上げた番組です。「怒り、時には嘔吐したり、叩いたり」人呼んで「怒れる料理人」それでいて店は満員で、評判がいい。

怖いもの見たさで、一回だけ、そのレストランをたずねました。それは新宿に近い高級住宅地の一角にありました。Hotel de Mikuni「オテル・ドウ・ミクニ」。ホテルかな、なぜここにがあるのかなと疑問がわきました。しかし、この本を読んで謎が解けました。そしてこのレストランは2022年暮、店を閉じた話題になりました。

三國さんは北海道の貧しい漁師の息子として生まれました。中卒で経済的にも恵まれない彼が、札幌グランドホテル、帝国ホテルと日本有数のホ

テルに入ります。そのきっかけは周りの人、奉公先のお嬢さんやコックの先輩の一言からでした。「グランドホテルのハンバーグはこんなもんじゃない。あなたが食べたなら、それこそ腰抜かすよ」「東京の帝国ホテルには、日本一のレストランがあるんだ。そこには料理人の神様がいます。その人にくらべたらお前なんか……」

どちらのホテルでも入った理由は偉い人を見極め、直接交渉したことで、「洗い物やっていいですか？」とホテルにあるすべての鍋を磨き上げたこと。そして、それが上司に認められました。その一人、料理人の神様、村上信夫さんは、スイスの日本大使館のコックに推薦されます。初めての晩さん会でアメリカ大使がびっくりしました。「初めてなのに、どうして私の好きな料理を知っているんだろう」

そのほかに、なぜミクニの店がミシュランの星を付けられてなかったのか。また店をなぜ閉めるのか。それぞれ三國さんは理由と背景をのべています。

家で男しかいないとき、料理らしき簡単なものを作ってみました。化学の合成と同じで、素材をうまく配合し、レシピ通り作れば、料理ができると思っていました。でも奥が深かったんです。格付けをやると、三流コック以下で「消えて」しまうでしょう。(幻冬舎)

係から

厳しい暑さがつづいています。公民館の図書室やロビーは、どなたでもお気軽にお立ち寄りいただけます。どうぞ涼みにいらしてください。

