

座談会 ● 公立学校が自由に選べたら

特集◆料理と私

● 我が友・2500君

わいふ

投 稿 誌

読んで書いて みんなでつくる



275



有斐閣 新刊案内
(価格は税別)
東京・神田・神保町2/Tel.03-3265-6811
(ご注文はTel.03-3617-0711へ)

●図書目録送呈●

女性関連法データブック

●条約・勅告・宣言から国内法まで
国際女性の地位協定
A5判カバ付 ●三六〇〇円

男女平等が一步一步前進している中で、法的リテラシーはいまや不可欠となっている。本書は、女性問題解決に大きな影響を持つ条約・勅告・宣言および国内法を収録し、問題ごとに簡潔に解説する。主な目次：1 すべての女性の平等基準／2 変わりゆく家族法／3 性・こころからだ／4 変わる女性労働／5 社会保障の環／6 税制における原則と現実／7 教育の平等・平等の教育／8 開発平和の新しい手

女性のデータブック 版
第2版 ●三二〇〇円
A5判カバ付
井上穂子・江原由美子編 女性の「現在」がトータルに読みとれるハンドブック。現代の女性史を理解するための基礎的資料集。

家族データブック ●二八〇〇円
A5判カバ付
久武綾子・戒能民江・若尾典子・吉田あけみ著 戦後家族の歩みを年表と図表で読む。家族の抱えている問題を考えるための書。

ドメスティックバイオレンス 新装版 ●一五〇〇円
A5判カバ付
「夫(恋人)からの暴力」調査研究会 女性への暴力が起る根本原因を探るとともに、安全な生活確保のための方策を提起する。

裁判の女性学 ●一八〇〇円
A5判カバ付
福島瑞穂著 離婚、性暴力、別荘問題、セクシュアル・ハラスメント等々について裁判例を洗いなおし、弁護士の中から読み解く。

「文化としての食を追求した学際的研究16年の成果。刊行開始！」

講座 食の文化

●全7巻 石毛直道(國立民族学博物館長)監修

●予約受付中！

- * 菊判・上製 各巻平均400頁内カラー24頁
- * 各6,800円／揃い47,600円
- 1 人類の食文化 ★新発売！
吉田集而編 人類の食文化について／食文化の視点／ヒトにとつての食／地域の食文化
- 2 日本の食文化 11月刊予定
- 3 調理とたべもの (99年1月刊)
- 4 家庭の食事空間 (99年3月刊)
- 5 食の情報化 (99年5月刊)
- 6 食の思想と行動 (99年7月刊)
- 7 食のゆくえ (99年9月刊)

* 内容案内進呈！

身近な食の深奥な世界に迫る／食文化専門誌・新創刊。(季刊)

vesta

* 年4回=10・1・4・7月各10日刊
* B5判平均80頁内カラー8頁
* 750円(〒250円)
* 年間購読料3000円(〒含む)

98秋号●10/10発売 (特集)楽しい長寿 世界の長寿地域の食事(京都大学教授・家森幸男)・中国庶民の食生活にみる長寿思想・西欧食生活における健康／他 満載！

農文協

〒107 東京都港区赤坂7-8-1
☎03(3585)1141
[税込定価]

<http://www.rurainet.or.jp/>

日本の食生活全集

書籍版●全50巻

CD-ROM **日本の食生活全集**
全国の古きから新しき都道府県別・アイヌ・資料・揃い145,000円
書籍版・日本の食生活全集(全50巻)のすべての情報を検索しやすい1枚のCD-ROMに収録。(インフラソフト版) *120,000円

まりも野菜かんたんクッキング
ちやんの野菜かんたんクッキング
竹中恭子著 体調や季節に応じて豊富に揃えたる足し算食生活の本。煮る・蒸すだけの基本からアヒル鍋・父娘の料理入門 *1,950円
■好評既刊 まりもちゃんのアヒル鍋 *1,400円

がんの夫を自宅で看取る

児島美都子著 ●医療ソーシャルワーカーの介護日記から 余命6ヶ月の告知…。自宅での普通の生活を選んだ終末介護。 *1,500円



「わいふ」を読む

「わいふ」に書く

あなたの人生が開ける

わいふ

読んで書いて
みんなでつくる

275号

目次

デザイン／宮塚真由美
題字／石渡希和子
表紙イラスト／箕輪給衣子

イラスト／奥島千恵子 小沢恵子
カステラネンコ 小林正子 小宅昌枝
佐藤瑞江子 田沼千恵 西宮さき
橋本美智子 長谷川てるみ

4

活力の元はカヌーで楽しむ川下り

◆水落時子さん 写真提供・文／水落時子

特集 料理と私

働きアリの季節 海林寺ひろい

「三六五日のおかず」本が先生 松本とみよ

料理、この創造に満ちたもの 高松恭子

二人の母に教えられ 中野正美

昔の料理 福島みさを

男子厨房に入れば 原 昭宏

初めは褒められたくて 湯山美代子

思い出の料理 堺 みどり

夫を料理で手懐けた 根来恵子

料理の自分史 日座たえ

家族の好物 三田サキ

おすすめの一冊 木村澄子

ワーキングライフ

入江由里

いっしょに餃子作ろうよ!

— Culture shock in 北京 (続) — 船矢佳子

笑える!

堺 みどり・林 唯菜

ズバリ一言

飯島まゆみ・荒川美幸

我が友・250cc君 千田るみ子

おすすめの1冊 駒尺喜美

コミック **これが子供の生きる道⑦** 栗田 笑

子育てフォーラム

隅田美幸・井上玲奈・宮崎貴子・伊藤良重

パソコンワールド

T・K

36 32 29 27 24 22 19 16 14 12 10



写真提供・文／水落時子

神奈川県川崎市

水落時子さん

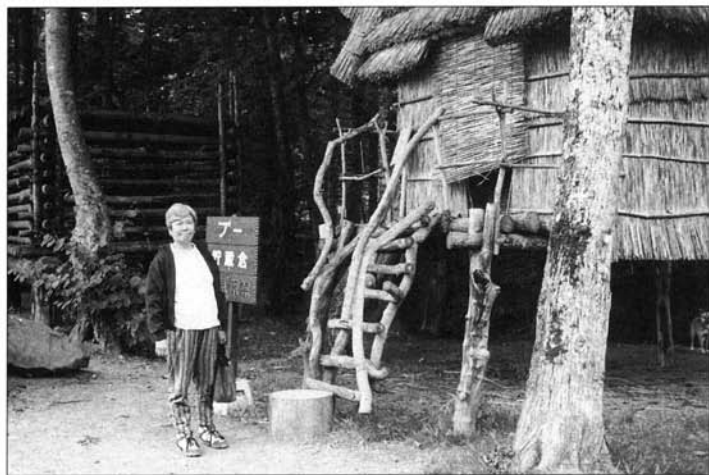
活力の元は
カヌーで楽しむ川下り



老人ホーム情報センターの事務所で、スタッフとくつろぐ水落さん。



カヌー仲間全員集合。写真右から6人目が水落さん。静岡県行田川（けたがわ）にて（1996年）。



北海道旅行で訪れた阿寒湖畔のアイヌコタンで。

一九八八年三月クモ膜下出血をおこし、手術をして、無事副作用もなく回復したものの、する事がなく鬱々としていました。友達に勧められて自宅近くの公民館の女性講座を聴講したのが、「わいふ」の田中編集長との出会いです。

そのことがきっかけで「わいふ」で働くようになり、早いものでもう五年になります。

老人ホーム情報センター専任で今日までやってきましたが、この業界は現在日進月歩、新しい情報が次々と入って勉強は欠かせません。

高齢者の話題はあまり明るいものはありませんが、情報を提供した方から礼状が来るとお役に立って良かったと、嬉しくなります。

その活力はカヌーです。川下りをする一人乗りのカヤックですが、夫と愛犬・楽（らく）とで方々の川に出かけています。

遠くは熊本県の球磨川を下ったことがあります。怖くて怖くてとても平常心では下れないのですが、怖いもの見たさの典型ですね、「それ行けー」と元気一つで仲間の後に続いています。

犬も小さいときから川につれていったせいかカヤックが大好きで、川岸につないでよくと乗せろ乗せろとほえます。川下りのときも一人前にライフジャケットをつけて、夫のカヤックの後ろに乗り激流を下ります。必ず「沈」しますが、犬かきで上手に泳ぎ川岸に到着します。かわいいものです。



写真上) カヌーに乗るのが大好きな愛犬・楽と。船上のライフジャケット姿も、なかなか決まって(?) いる。群馬県奥利根湖にて(1998年)。

写真中) 楽は1997年11月生まれのメス。1歳になったばかりだが、カヌー犬としてのキャリアは充分!

写真左) 尾瀬のゴミ拾いボランティアに参加。大好きな尾瀬の自然を、大切に守っていききたい(1998年)。



尾瀬ボランテアにも登録しています。ビニール袋を持ってゴミを拾うだけです。尾瀬が大好きなので活動日が来るのが楽しみです。

最近では若いカヌー仲間から来るメールが楽しみです、インターネットも始めました。老人ホーム情報センターのホームページも作ってみたいと思っています。まだまだやりたいことがいっぱいあります。

写真上) 水しぶきを浴びて瀬を下る。緊張の連続だが、川下りの醍醐味はこの一瞬にある。

写真右) カヌー仲間と一息入れて「はい、ポーズ！」(写真右端が水落さん)。

いずれも静岡県行田川にて(1997年)。



投稿誌 **わいふ** から
生まれた

ニュー・マザリングシステム (NMS)

ゼロ歳から満3歳までの子どもを持つお母さんを対象とする通信教育です

「生きる力」のある子を育てましょう!!



- ・実践と理論の両方を学べます
- ・子育ての悩みから解放されます
- ・徹底した個人指導で安心できます

お問い合わせ先 **NMS研究会** 〒162 東京都新宿区市谷加賀町2-5-26
(株)グループわいふ分室内 ☎03-3260-2509 FAX03-3260-9398

教育史料出版会

〒101 千代田区西神田2-4-6
☎03(5211)7175

ハイスクールレポート

自分にあつた学校をえらぶ私立高校ガイド

入学してからでは遅すぎる!
服装・頭髪規定は? 生活指導の身中は?
どんな行事があるのか? 力を入れている
教育内容は? 進学への取り組みは?
学校生活がこの一冊で見えてくる!

関東版 わいふ編集部編 4月末刊 ★1800円+税
関西版 公立校も収録 / 5月末刊 ★1710円+税

子どもはなぜ ★1500円+税

渡辺 位 学校に行くのか

自分にあつた ★1602円+税

早川裕子 高校のえらび方

●生徒・父母・教師が語る 私の北星余市物語

やりなおさないか
君らしさのままで

北星学園余市高校編
中退生を受け入れる北の学園!
★1500円+税

特集

料理と私



働きアリの季節

カナダ 海林寺ひろい

私を夢中にさせるもの、それは、冬に備えての保存食作りである。

ここカナダの冬は長い。美しく紅葉したメープルが散った後は、半年に及ぶ雪の季節が待っている。その間、何とか家族皆のおなかを満たすために、昔からこの国の主婦たちはあらゆる方法で食料保存に努めてきた。

最も基本的な方法は、ドライイング（乾燥）である。夏の間に収穫した野菜やハーブを適当な大きさに切って、天日や日陰に干す。完全に乾いたら、ガラス瓶に入れて保存棚に並べる。

今では、フードドライヤーという便利な電化製品がある。平べったいザルのようなものにスライスした野菜を並べて、フードドライヤー本体にセットしてスイッチを入れる。すると本体から微温風が出て短時間でパリパリに乾いてくれる。

数年前にこれを購入してから、作業能率がグンと上がり、もう手放せない。

次の方法は、ピクリング、いわゆる漬物である。もともとは、サワークラウトやきゅうりのデイルピクルスのように、塩だけで漬け込み、自然発酵し

たのち瓶詰めする方法がとられてきたそうだ。

が、今では、酢やスパイスなどで作った漬け汁をあらかじめ作って、瓶に詰めた野菜の上から注いで瓶詰めにする方法がほとんどになっている。

そして、フリージング。もちろんこれは電化製品が普及してからのトレンドである。一番手軽なので、他の保存方法は面倒でやらないけどこれだけはやる、という人も多い。

さっと火を通した野菜や生のままの果物を冷凍専用のビニールバックに入れて、冷凍庫にしまうだけ。こちらでは、どの家の地下室にも棺桶くらいある冷凍庫が置いてあり、中には様々な食品が定番を待っているのだ。

最後に、キャンニング（缶詰法）。これは手間も時間もお金もかかる。が、上手にやれば何年でも保存がきく。メイソンジャーという特殊ガラスで

できた瓶に中味を詰める。専用の蓋をして、キャナーという専用鍋に瓶を並べて入れ、湯を注いで煮立てる。加熱することによって瓶の中の空気が抜けて真空状態になり、蓋が完全に閉まる。これで缶詰と同じ状態になり、蓋を開けるまで長期保存できるのである。

私は、これらの方法を食品の種類や用途に応じて使い分けている。

野菜も果物も旬の味が最も美味しく、値段も安い。そこで、毎週末ファーマーズマーケットに出かけては農家の人と交渉して、旬の新鮮なのをキロ単位で買ってくる。帰宅して即、作業開始である。

食事作りの他にこの作業だから、台所は目茶苦茶になる。一日中立ちっぱなしで、汚れ物をかたづけ終わる頃には体中が痛くてヘトヘトだ。そんな日々が初夏のグリーンピースの時期から、秋の終わりのマツキントツシュりんごの季節まで続くのである。

実をいうと、カナダでもこれをやる人は少なくなってきた。昔と違っ



て、一年中スーパーマーケットに生鮮食料品が並ぶのだから、こんな苦勞をする必要がないからだ。それに、長びく不況と高い税金が庶民の首を締めているこの国では、共働きをしないと暮らしていけない家庭が多く、主婦はこんな手間のかかることなどやってられない。

カナダの食料保存はもはや、日本の漬物や韓国のキムチと同様に、「おばあちゃんの趣味」の域になってしまっている。

それでも私はやめたくない。冬に温室で育った野菜より、夏の陽射しを浴びた野菜の方が美味しい。私は、可能な限り無農薬野菜を食べることにしているが、冬の間カリフォルニアから空輸される無農薬野菜はペラボウに高く、長旅のため生命力がない。

地下の食料保存室の棚にズラリと並んだ瓶をながめると、さあ、これで冬の準備ができたぞ、という満足感で一杯になる。クリスマスには、そこからジャムを選びリボンをかけて親しい友達に贈る。

雪がしんと降る夜、薪ストーブに大きな鍋をかけ、冷凍庫から取り出した野菜をコトコト煮込む。ロッキングチェアに揺られて文庫本を半分読み終わる頃には、とびきり美味しいスー

プができあがる。湯気の中に、夏の日
の思ひ出が蘇る。
ささやかながらこんな幸せを与えて
くれる食料保存。私は当分、やめられ
そうにない。

「三六五日のおかず」本が先生

熊本県天草郡 松本とみよ（42歳）

父は料理上手であった。魚屋で修業したことがあるそうで、刺身の鉢など作らせるとプロ並であった。仕出しなど流行らなかつた三十年前は、地域の結婚式の料理をまかされていた。大根で作った鶴や亀は見事だった。

日常の料理も魚大好きのお父が、毎日仕事帰りに魚を買って来て、その日の父の買物次第で夕食のメニューが決まるといふぐあいだった。

父と母、共同で支度をするのが常

だったし、それも、父が主導権を握つて、あれこれと指図していた。かんしやく持ちの亭主関白であつたが、料理には民主的であつた。遠足も運動会も父の作つた弁当だった。母も結婚時には料理ベタだったのが、父の指導でだんだん上手になつたらしい。

そういうわけで、私も父の手ほどきで、刺身だけは自信がある。正月に、まな板からはみ出すほど大きいブリをもらつても自分で処理できる。ただ

し、味付けは上手にできないものがある。母の教え方は、「砂糖を入れると甘くなる。しょうゆを入れると辛くなる。それを頭に入れて適当に」なんて調子で、めやすがわからなくて閉口した。実家では、一応基本だけは、押さえたというかつこうだった。

ところで、夫を紹介された時、船の調理手とは知らず、それを聞かされた時は、

「エエッ!! コックに食べさせるものなんてとても作れません」と叫んだものだ。彼は、

「女房が料理がヘタなんて、一生の不作だ」と笑いながらも辛らつなことを言つた。

「おふくろは料理ベタだから、叔母（姑の妹）に習つたらいい。やはり、酒飲みのお父を持つ妻は料理上手だ」という。ちなみに夫は酒は飲めないの
で、私も上手にはなりそうもない。確かに、叔母の作つたおまんじゅうは売り物みたいだったし、いなりずしも魚のすり身の天ぷらも絶妙の味で、何個

でも食べられた。

私が婚家で初めて作った料理は、パリパリやきそばにあんかけの長崎皿うどん。これは好評であった。結婚後は、レパートリーの少なさに一番困った。

友人から贈られた「三六五日のおかず」本が頼りであった。あまりに頼りすぎたので今でもレシビを見ないで作れるのは、カレーにサラダ、みそ汁ぐらい。

姑には、赤飯の炊き方とこの地方独特の料理を教わった。干ダコで作るタコ飯、カボチャとタコのあえ物。皮も自分で作るギョウザ、煮そうめん。

彼女は、料理の味よりも健康の方を気にする人。砂糖をあまり使うなど言う。夫の言う通り料理上手ではなかった。叔母を見ると、料理の味を良くするためには、砂糖もたっぷり使う必要があるらしいと思った。叔母は、地区の行事で料理する時は、みんなから味をつけてくれと頼りにされている。

そうかと思えば、五十歳になっても皿洗いの下働きしかさせてもらえない人もいる。そうはなりたくないものだ

と想っていたにもかかわらず、責任をとりたくない私は、尻ごみばかりしていたところ、四十二歳の今も、せいぜい野菜をゆがくぐらいの役しかもらえない。トホホである。

味見しても、何がたりないのかよくわからない。これでいいと食卓に出してみると、違う味になっていたりする。叔母に言わせると「何のための味見か」ということになる。好き嫌いのない、いやしい私は、舌がバカなのかも。

現在、結婚十六年目。あいかわらず料理は好きな方ではなく、家族が留守だと作らなくてよいのでホッとする。いささかレパートリーはふえた。ケーキやパンだって作れる。

保育園で覚えて来たカボチャスープ。友達に教わった、いかの足と玉ねぎのサラダ。自分なりに改良したにんにくコロケ、ハンバーグ、スパゲティだけは自信がある。子供達もコロケはお店で買って来ないでというぐらい。夫もたまに文句を言うことはあっても、たいていは「うまかった」というので

自費出版は

「わいふ」へどうぞ！

「わいふ」編集部では自費出版の制作をしています。本をお出しになりたい方はぜひご利用ください。

自分史、回想録、旅行記、童話、詩集、歌集、句集、同人雑誌、絵本、コミックまで、何でも作れます。

イラストも用意できますし、お書きになれる方のために、聞き書きのまとめもいたします。

費用はモノによりいろいろ違ってきますが、市価よりは確実にお安いです。事情を伺いご相談に応じますので、ぜひお問い合わせください。

ちなみに昨年は、読者からのご依頼により、「続・遙かなる道」、「動物と共にいきいきボランティア」などを制作いたしました。

皆さまも人生の記念に計画されてはいかがでしょうか。

ほぼ満足しているのだろう。

仕事の関係で留守がちの夫だが、家にいる時は、私の父と同じように、妻と並んで台所に立つ。父と違うのは、主導権は私が握っていること。チーフコックはあくまでも私で、彼は助手にすぎない。プロのコックをあごで使うのは気持ちいい。ただ味付けにちょっと自信が持てない時は、「お願い」することもある。

料理、この創造に満ちたもの

奈良県生駒郡 高松恭子（46歳）

わが家は父方の祖父母を交えた六人

家族だった。骨董に趣味のあった祖父が大変な器道楽で、旬のものを見合った器で食べることにこだわっていたため、母も自然と器にはこだわりのもっていた。やがて私たち姉妹もその感覚

夫の友人達は、私の料理に対して、

味はともかく、手早く何かみつくるえらという点だけは評価しているようだ。

しかし、夫が最近子供達をレストランへ連れて行ったところ、日頃食の細かい長男が、ガバガバと食い、弟の方も「こんなにうまい飯は久しぶりに食った」と叫び、店員に笑われたと言う。

を受け継いで成長した。

そのころ私はどんなものを食べていたのだろうか。戦中派の人々が、食べ物に対して強烈な思い出を持っているのに比べると、食べ物に不自由しなかった私には、それは少ない。しか

し、バランスよく三食きちんと食べるというのは、わが家の不文律だったので、今まで生きてきた過程の中で、この一貫した食生活が、私の生活の基礎になっているのは確かである。特に私は学校時代、一度も給食体験がなく、母の作るお弁当で過ごしたから、基礎を作ったのは母であろう。

手伝いの域にとどまっていた料理は、やがて中学、高校の家庭科の調理実習へと発展していく。ところがこの実習で私はことごとく失敗しすっかり自信をなくした。学校での実習は臨機応変という言葉が全く通用せず、中学のときは布巾を一枚燃やしてしまつて叱られ、高校のときは買い物当番で魚屋へ行き、高いイカのかわりに学割にするとすすめられたエビを買つていて、ひどく叱られた。

布巾一枚がなんだ！ 火がついたのがエプロンでなくてよかったのに。イカがエビにかわつてどうだと言うのだ！

こうして料理から遠ざかったまま、

私は結婚した。料理の本を見ながら、その日その日をクリアしていくような毎日だったが、夫は料理が苦手な母に育てられたので、何を作ってもおいしそうに食べた。私たちは共に好き嫌いがなく、食べ物の好みも似ていたので作るのは楽しかった。

そのころ私は洋裁学校に通っていて、校長の提案で卒業記念に近くの料理教室で、お祝いの料理を作ることになった。この教室の三宅先生は、もともと専業主婦だったのだが、一念発起、栄養士と調理師の資格を取り、小さな教室を主催していた。この人との出会いが私の料理の世界を何倍にも広げてくれた。

学校時代以来、習うことにアレルギー反応を起こしていた私だが、迷わずこの教室に通うことにした。ここで私はそれまで自己流でこなしていた料理の基礎を学び、包丁も研ぐことができるようになり、一匹の魚もおろせるようになった。パンやうどんも粉からこねて作れるようになった。ご飯も炊

飯器を使わず、鍋で上手に炊けるようになった。

さて次に私の料理に大きな影響を与えたのは、森中先生との出会いだった。この人は、大阪の有名な調理師学校の名誉教授で、すでに七十歳だった。この人が考案したという絹鍋料理を夫が食べ、その時のお膳の見事な飾り付けに感心して、ぜひ家内に教えてやって欲しいと勝手に頼んだのだ。

これには私も気が重かった。今から二十年も前で一回の謝礼が一万円だったから。私にわずかなアルバイト収入はあったものの、家のローンを差し引くと夫の手取りは七万円ほどしかなかった。しかし夫も自分が頼んだ手前、意地もあつたのだらう。

「教育に投資するのは決して無駄にはならない」というひとことで入門することになった。月一回のおけいこで懐石料理と紙細工を習ったが、ここで私は今まで見たこともないような見事な食器に出会う。森中先生は料亭の吉兆でさえ、これだけの器は持っていないと

言われるほどの、器をそろえていた。

おけいこは一月からスタートしたが、正月、節分、ひな祭り、お花見、端午の節句、水無月、七夕、盂蘭盆、重陽の節句、月見と季節の節目にそって進んだ。和紙で箸袋を折り水引をかけ、確かにこれらは知らなくてもいいことだが、知っていて損にはならない。このあと先生は、TV番組「料理の鉄人」に出ていた道場六三郎のように、和紙にその日の献立をしたため、それに従って調理する。

先生はさすがに職人だけあって厳しく、私は道具の使い方を間違うたびに、すりこぎや包丁の背で何度叩かれたことか。

生徒は数人いたが、私以外は全員、高校の家庭科の先生たちだった。年下ということもあって私はいつも洗い物や下ごしらえ、包丁研ぎばかりやっていた。それでも出来上がった料理はまるで芸術品のようにため息が出たが、特別難しいものはなく、ちよつと上等の料理が盛りつけの工夫と器次第で芸

術品になるというのがよくわかった。

料理の芸術性というものは、贅沢と言ってしまうは確かにそうなのだが、私はここで料理にとって器と、調理する人のセンスがいかに大切かということとを学んだ。

森中先生のもとへは二年足らず通ったが、先生が病気になられて終わってしまった。残念だったが経済的な負担も大きかったので、内心ほっとしたのも事実である。

月謝を払わなくてよくなった私は、少しずつ気に入った器をそろえるようになった。もともと器には興味があったので、京都や大阪の町をよく歩き回った。いい食器が増えると料理は一段と楽しくなった。

このころから、私は忙しいとき、ときどき使っていただしの素を一切使えなくなった。本物のおいしさを口が覚えてしまったのだ。化学調味料の味を体が拒否するようになった。私は時間を節約するため、昆布と鰹ぶしで鍋いっぱいのだしを取り、小分けして冷

凍する。お弁当の出し巻き用には、製氷皿を利用する。同様に、カレーやシチュー用のタマネギの炒めものも、大量に作って冷凍する。手間なことも工夫すればさほど煩わしいものではなかった。

何かに夢中になっているときには、

二人の母に教えられ

大阪府南河内郡 中野正美

「おいしい」と食べてくれた母

子どものころの私の料理体験は非常に乏しい。はじめて包丁を持ったのは、小学校の低学年のころだと思う。ソーセージを薄く切ろうとしたのだが、切り口ががたがたになり、うまくいかない。いつも母がしているのを見

食べることが面倒なときだつてある。それでも私は料理をつまらないものだと思ったことはない。

私自身、料理に情熱を燃やせる間は、多分ほけなような気がしている。夫が定年退職したらぜひこの楽しみを教えたい。

ていると簡単そうなのに、意外だったのを覚えている。同じころ、目玉焼をしようとしたが、卵がちつともきれいに割れないで、みんなくずれてしまったこともあった。

母は非常に用心深い人だったので、包丁や火を使う台所仕事は、「あぶないから」となかなかさせてくれなかった。母自身が大変な料理好きの専業主婦と

いうこともあって、子どものころに料理を手伝うことはほとんどなかった。

それで、恥ずかしい話だが、りんごの皮をむけるようになったのは高校生になってからであり、包丁使いは今でもあまり上手とは言えない。

しかし、さすがの母も私が高校生にもなると「あぶない」とも言わなくなり、母が留守のときや病気のときなどに、少しずつ料理をするようになった。どちらの場合も母が台所にいないわけであるから、作る料理は料理の本

に出ているものや、学校の調理実習で習ったものが多かったと思う。

めったに作らない料理なので、当然出来はあまりよくなかったはずである。ところが母は、私がちよつと味が薄いなあと思ったものも、何か母の作ったのとは違うなあと首をかしげるような料理も、すべて「とてもおいしい」と言って、本当においしそうに食べてくれたのである。自分ではまずい気はしない。またがんばって作ってみ



ようという気持になるものである。こうして私は少しずつ料理に興味を持つようになり、上手にもなっていた。今、思い出してみると、料理好きの母から料理を習ったという記憶はあまりない。しかし何でも人の作ってくれたものは、「おいしい」と言って感謝して食べるという大切なことを教えてくれた。

荒っぽいけどおいしい姑の味

結婚してからは、夫は少しも私の料理を営めてくれなかった。営めてくれる人がいなくなったので、急に料理が下手になってしまった気がした。何をしてもうまく出来なくて、はがゆい思いをしながらか過ごしていた。

あるとき夫が、お正月の焼鯛の骨でだしを取ってにゅうめんをするとおいしい、と言うので作ってみた（夫の母がよく作ってくれたらしい）。鯛のすまし汁をつくる要領でいいねいにあくを取り、だしを取った。しかし……で

き上がったに、ゆい、ゆい、と一口飲んで、二人同時に「臭い！」。とても生臭かったのである。

なぜだろう。あんなに時間をかけて作ったのに。

義母にその話をしたら「ちょっと作ってみようか」とやって見せてくれた。

まず鯛の骨と水を鍋に入れ、強火でぐらぐらと煮る。そのあと、ざるでぎあつと骨をこすだけ。かなり荒っぽい作り方である。

あくなどは一切取らない。それなのに食べてみると、とてもおいしい。コツを聞いてみると、骨をよく焼くことと、だしがあまり濃すぎたら魚臭くなるので、水で適度にうすめるといいそうである。

それにしても、私のはあんなに時間をかけて作ったのに……と思うとくやしい。料理はなかなか理屈どおりにはいかないものだ、ということを知らされた。

結婚して一年後、夫の両親と同居す



るようになって、理論より経験だないと教えられることが多かった。

義母はどこで習ったのか、料理の本には出ていないコツのようなものをいろいろ知っており、その方法で料理をした方が断然おいしいということがよくあった。

同居をして、けっこう違和感なくないでいった私ではあるが、それでも今までの自分の家の味と全然違うと思ったのはいくつかある。

中でも一番驚いたのは、中野家の茶わん蒸しである。

どの本を見ても、茶わん蒸しは、が立たないように、なめらかな口あたりに仕上がるように、細心の注意を払う料理のようである。そのため卵を溶きほぐすときも泡を立てないよう注意し、蒸すときも火加減に気をつけて、九十度ぐらいの温度で蒸さなければならぬ。

ところが中野家では、まず卵はおはしで、泡が立つほどよくませ、強火でがんがんと蒸す。

蒸し器のふたをあけると、プーとふくれ上がった茶わん蒸しが出来上がっている。

気の弱い料理の先生だったら卒倒しそうな出来ばえである。

さぞかし固くて口あたりも悪いだろうと思うのだが、だし汁と卵の割合にコツがあり、一般的な割合よりだし汁がかなり多いので、けつこうやわらかくておいしい。最初に見たときは本当にびっくりしたが、これも義母独特の味で、今では私の好物のひとつになっている。慣れるということは、不思議なものである。

しかし、この茶わん蒸しだけは、まねして作ってみようという気持ちにはならない。

二人の母から学んで

二人の母を比べてみると、年齢は同じくらいだし、性格も共通点があるように思うが、料理に関しては正反対のようだ。

義母は昔身につけた方法を忠実に守って料理を作っており、少しでも違うと気持ちが悪いらしい。だから、ある料理の材料が一種類でも足りなかったら、大さわぎして買いに行くということもあるくらいだ。そこまではしなくても、と思うが、どの本にも出ていないコツは貴重なもので覚えておきたい。

一方、実母は新しいことが大好きで、料理の本を見て次々に挑戦してい

る。一度作っておいしかったものは材料別にノートに書きとめて、その量はいくつものものになっているようだ。少々手間や時間のかかるものであっても、どんどんと取り組んでいる姿勢は見習いたいと思う。

二人の母の域には、まだまだ達することはできないけれども、両方のいいところを学ばせてもらっている私は、将来すばらしい料理人になるのでは？

昔の料理

東京都青梅市 福島みさを

五、六十年前の食生活、戦時中の代用食など思い出し書いてみようと思う。

昭和十年から十七年頃までの、東京府西多摩郡福生村在住の時代（現在横田基地のある福生市）である。

この頃、どこの家も大家族だった。料理というものは料理屋で食べるもので、家庭では一汁一菜といって、主食にお惣菜と漬物があればこと足りると思っていた。

ご飯は三升釜で竈で薪を燃して炊いた。大鍋に味噌汁とかけんちゃん汁を作り、おかわりをした。父は私たちに、「けんちゃんは血となり肉になる」といつて食べさせたものだ。

おかずは大根と油揚げを煮たり、あり合わせの野菜の炊き合わせで、たまに野菜に豚の細切れを入れた黄色いカレーライスは、皆の喜ぶメニューだった。翌朝早い者勝ちで、残りのカレーを食べるのが楽しみで早起きしたことを思いだす。

暮れになるとお歳暮に塩鮭が何本も届くので、吊り壁の木に釘を打って吊り下げておくと、自然乾燥でこちこちになった。それを魚屋に切って貰い、七輪の炭火で焼いて昼食のおかずにした。塩がふいているのは熱湯をかけて塩分を除き、二人で一切れを分けあった。

目刺しも箱で貰うので鮭と交互に出された。後は野菜の煮物と、澤庵とか白菜の浅漬けをどんぶりに山盛りにして出しておけば、各自取り皿に取って

食べるわけだ。

もう一つの楽しみは、酒蔵から絞ったの酒粕を大きなざるにいつぱい贈って来る時だ。届いてすぐはそのまま炭火でちよつとあぶり口に入れる。甘酒はお客用には白砂糖を使うが、うちづかいには三温糖なので少し色がついていていた。最後に粕を酒でゆるめ鮭の切り身を漬け込んでおくと、不意の来客のもてなしに重宝した。

夏は昼近くなるとこの家からも、トントントントンまな板を叩く音が聞



こえて来る。胡瓜もみか、冷汁を作るのだ。茄子も胡瓜も今のように小ぶりではなく、畑で大きくそだったのを採って来る。

茄子は炒め煮、鴨焼き茄子、油味噌にする。父は茄子の皮に竹串で穴をあけ炭火で焼き、串で皮を引き、身もすうつと串で割り、おろししょうがと醤油で食べるのを好んだ。炭をおこすのが面倒なので、油で揚げると手抜きをしたなと顔にでていたのを覚えていた。茄子といんげんの胡麻和えに加

え、野菜の精進揚げは夏の定番である。

忘れてならないのは糠味噌漬けで、三度三度醬油樽の糠をかき混ぜ、紫紺の茄子、緑の胡瓜その他、食欲が進む。古漬けの茄子、胡瓜にみようが、青紫蘇、しょうがを細かく針に刻み、冷水で洗い適当に絞って味の素をひと振りする、これがたまらないのである。坂畑で採れたじゃがいもはほくほくして粉ふきいもに最適で、煮付けたり、カレーにと応用範囲は広い。

魚屋も八百屋も引き売りが来たし、豆腐やは「トーフイー」と笛をふいて毎日来るので田舎暮らしも不便はなく、肉屋は電車の線路をつきついていけば近かった。

大家族なので二応お手伝いさんが食事の支度をするのだが、献立など決まったものはなかったのだ、その都度母に聞いて

「今夜は何にしましょうか」

「精進揚げと酢の物でもしょうか」といった具合であった。

私は女学校三年頃から、父の晩酌の肴を別に一品こしらえていた。父は風呂から上がると丹前を着て座卓の前に座る。座卓の上には、下に水を入れた炭火のこんろがある。すき焼き鍋をのせる。西洋皿には豚のロース、葱の白いとこを斜めに切り、焼き豆腐・しらたきを綺麗に並べて出しておく。母が味付けする。これはお茶の水の病院に兄が入院している時、見舞いの帰りに父がすき焼きを食べさせてくれたのを見習って、うちでもするようにになった。二合徳利でお燗をした酒を呑みながらつつく。母は末の妹を膝にのせてお酌をしたり、お相伴をして一日の労をねぎらうのが常であった。この時ちよつとした箸休めが欲しいようだった。今のように料理の本は手に入らなかったのだ、見よう見真似でつくってみた。

父はお客と炬燵で差し向かいで静かに呑むのが好きで、私が珍味の小鉢とか旬の香りのお椀を出すと、それが嬉しく自慢のようだった。私も褒められ

るとますます料理に興味を持つようになった。昆布とかつを節の本格的だしを取れるようになったのもこの頃だった。

父は酔いをさますのに熟柿を好み、甘味も喜ぶ両刀使いの健康家であった。

* * *

戦争もたけなわ、食糧不足の昭和十九年三月、私の縁談がまとまり結納を交わす日、料理屋はおろか魚屋も開店休業の状態なので、自分で作ろうと決心した。

前もって出入りの魚屋へ相談に行き、八寸の折りに詰める品数、品種、魚の煮崩れない方法まで教えてもらった。

兄に赤紙が来た時の用意にと、瓶に川砂を入れて、その中に生栗を囲っておいたので、それを拝借して、さつま芋、砂糖を持参し、栗きんとんと羊羹だけは助けてもらった。後は手持ちの材料で仕出し屋の真似ごとをして皆を驚かせた。時に私は二十三歳に満たない田舎娘であった。

男子厨房に入れば

横浜市泉区 原 昭宏

私は料理が大好きである。目下一人暮しであるが、事情が許す限り三食自分でつくって食べる。

古い読者なら「記憶のことと思うが、亡妻の真智子が私の料理について『わいふ』に書いた文が二編ある。

一九七八年一五三号のずいひつ「男が料理をする」と一九八四年一八八号の投稿ホットライン―珍獣一匹飼ってます―に応募した「僕も作る人」である。

二編とも似たようなことを書いているのだが、概して好意的でない。要は「どうせ男の料理は趣味の範囲を出ない。主婦と違って義務ではないのだから気楽なものだよ。まあやらしとこ

うじゃないの」というものであった。

これらの文が書かれた当時は一家で愛知県に住んでいて、私は勤め人、妻は専業主婦であった。当然私が家庭内で自由に使える時間は限られており、私が三食ルーティンに料理をすることはとうてい不可能であった。したがってたまに私が料理をすると、妻は「道楽・趣味」といった目で見たのである。

前掲の文のなかで私が後片づけをしないと不平を書いているが、実は私が後片づけをするのを妻は嫌った（らしい）のである。私は食事の後片づけをするのが決して嫌いではないし、食器洗いなどはむしろ好きな方である。とくにグラスなどが美しく輝くのを見る

のは楽しい。「夫が洗った方がきれいになるのよ」と妻がその友人に語っているのを、陰で聞いたことがある。

私の食器の洗い方が上手なのはわけがある。職業上、化学実験を行う必要があつて、ピーカーだのフラスコだのをしょっちゅう洗わなければならぬ。ガラス器具をきれいに洗うことは化学実験のもっとも基礎的な技術の一つである。その技術を食器洗いに無意識に応用していたに過ぎない。つまり妻は私の後片づけ、とくに食器洗いの上手さに劣等感を持っていたのだと思う。

ついでに言うと、料理は化学実験と本質的に同じである。材料（試料）の分量をはかり（秤量）、調味料（試薬）を加えて煮たり、焼いたり（加熱）し、味（反応の結果）をみる。化学実験に比べれば、分量の精度や手順の正確さを要求されないだけ、料理の方が仕事が楽である。

それとはかく、私の料理好き（後片づけを含めて）は、妻を失い一人暮



らしを余儀なくされる段になって、生活の中に大きな意味を持つようになったと思う。

私は基本的に外食を好まない。やむを得ず外食しなければならぬときは、事情が許す限り、行きつけの店に行く。理由は初めての店では、味が私の好みに合うかどうかからないからである。

同じ理由から、デパートやコンビニなどで出来合いのお惣菜を買ってくるようなこともしない。

好きな食材を買ってきて自分で調理すれば、好みの味の出来たての食事を楽しむことができる。

では、どんなものを作って食べているか。ある日の夕食の献立をご披露しよう。

前菜として、ずわいがにの大根おろし和え、フランボワーズ風味、バナナとヨーグルトのスープ冷製、メイン・ディッシュは鶏のソテーカレー風味・夏野菜の煮込み添え、それにコート・ドウ・ローヌ一九九三年の白ワイン、

デザートとして冷たくしたレモンリキュール。

こう書くときいぶん大変なようにみえるが、慣れれば大したことではない。私は毎日この程度の食事を作って食べている。

食事が貧しいのは惨めである。とくに一人の場合は、私は食卓をできるだけ華やかに演出する。明るいテーブルクロスを敷き、花を飾り、持っている食器の中で一番良いものを並べる。

しかし、たった一人の食事はやはりわびしいものである。そこで客を招くことになる。なにかと理由をつけて知人をよんで手料理を振舞う。「わいふ」のスタッフも犠牲(?)になった。

妻が入院中、私は前日何を食べたかを書いて妻に見せた。私がどんな食生活をしているかを彼女が心配したからである。彼女の心配は杞憂であった。彼女は旅先で苦笑しながらもほっとしているに違いない。

(え・佐藤瑞江子)

初めは褒められなくて

神奈川県南足柄市 湯山美代子（52歳）

最初のお料理

私は長女だったので母や祖母の手伝いをしながら、見よう見まねで料理を作ることを覚えていったようである。

正月の雑煮用の餅焼き、さやいんげんやさやえんどうのすじ取り、薬味の生姜や大根をおろすことなどの補助的な仕事はどれも好きで、小さいときからよくしていた。

小学校四年生のときに、担任の先生から母の日の由来を聞かされ、その日、弟妹を連れて外出した母の留守にお昼の支度をした。キャベツとタマネギを切り、中華鍋を熱して油を入れそ

こへ材料を加えてしばらく炒めて、塩と胡椒で味を付け、溶き卵でとじた野菜炒めを作ってみんなの帰りを待った。母への感謝の気持ちをお昼の準備という形で示したことで、大いに褒められることを期待していたのに、親の留守に火を使ったということで叱られた。全く予想外の結果であった。

私が作って私が食べる

昭和三十年代中頃、母の料理はシンブルそのものであった。野菜は煮付けかお浸しか漬け物に、魚は煮るか焼くかで、時々てんぷらやフライ、捕れたてのものは刺身や酢の物にした。肉は

減多なことでは食べさせてもらえなかった。

小学校は給食だが、中学になると昼食は弁当である。母の作る弁当は、大方が夕飯の残りや漬け物で、色彩も味も毎日変わり映えのしないものであった。

「毎日こんなお弁当じゃつまらない」と文句を言うと、「なに贅沢なこと言ってるの。白いご飯の詰まった弁当を持って行けるだけでも幸せじゃないの。そんな贅沢なことを言うのなら、毎朝早起きして、自分で作って行きなさい」ということになった。

当時は両親と、私を頭に四人の子供、祖母を加えての七人家族で、家は漁師町の一角にあった。父は、製板職工である。何トンもある木材からいろいろな種類の板を切り出すのが仕事で、これはかなりの肉体労働のようであった。弁当を持って出掛けるのは父と私で、ご飯を一杯に詰め込んだ弁当は父の元気の源であったに違いない。それまで母と祖母の聖域に近かった

台所に入る大義名分を得て、次の日から、家にある材料を使つての弁当作りが始まつた。この、朝の日課は、高校を卒業するまで続いた。大好きな卵の料理や魚肉ソーセージを中心に、夕飯の残りのめばしいものと、緑の野菜をそのときどきに色取りよく入れただけのものだが、弁当を開けるのは楽しみだった。

家族で作って家族で食べる

父は秋の長芋掘りの他にも、春の山菜取りや夏の若鮎、冬の落ち鮎と自然を相手にするのが副業のようであつた。二人の弟も幼い頃から父と一緒に川へ行つてゐた。夏休みになると、父の休日には男三人で近くの酒匂川へ出かけた。父が投網を打ちそれぞれが水眼鏡で鮎を探して捕まえた。

捕れたての鮎は手に持つと、ほのかに西瓜の香りがした。小さいものは、はらわたを取り頭から背開きにして塩でしめ、三杯酢に漬けて寿司種に。少

し大きいものは頭を取って同様に加工したり、フライにした。さらに大きいものは、刺身にしたり塩焼きにした。鮎の骨は他の魚と違って酢に漬けておくとかなり柔らかくなり、小さいものでは頭まで違和感なく食べることが出来た。鮎のフライはさくさくとした歯

刺りの白い身が本当においしかった。落ち鮎は十二月一日が解禁で、その日を待つて父は網打ちに出た。鮎を練炭の火で丹念に焼き上げ天日で数日間干す。それを正月近くまで保存しておき、大きいものは甘露煮に小さいものは昆布巻の芯にする。鮎を焼くところからは、祖母の役目になつてゐた。お節の甘露煮や昆布巻は、どこの家でもいただくものよりわが家の方が美味しく、来客はもちろんのこと、私と妹の大好物であつた。

子供の頃には分からなかつた山菜の味も成長とともに少しずつ分かるようになる。苦くてまじいと思つていた蔞の薑はいつしか春を感じる貴重な味となり、タラの芽のてんぷら、きやら

蔞、ワラビのお浸しや煮物、ウド、ゼンマイなどの季節のものは、ことのほか美味しい。

母は鮎や山菜のことを「道楽の後始末」と言つていたが、鮎にしろ山菜にしろ家族で食に関わることは楽しいことだった。

いろいろな作業を一緒にやることで気持ちが一つになり、食べるときはまたそれぞれの立場での自慢話や苦労話が出る。お互いを励ましたり誉めたりも出来る。食材に対する有難味も分かる。

自分でとつたり作つたりしたものは決して粗末には扱えないものである。

実家で過ごした三十年近くは、食に關して、他にもそば打ちや餅つき、春秋の彼岸のおはき作りなどいろいろな年中行事を繰り返してきた。

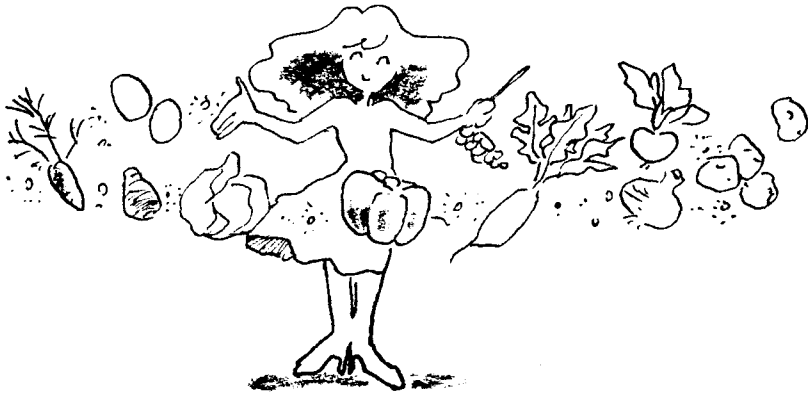
結婚するときに父からは、五センチを越す厚さの朴の木の柾目のまな板をもらった。表面を削つたり木口を切り落としたりしながら、今も毎日使つてゐる。

作ったもので料理を作る

結婚後も私は教員として勤めていたが、夫は農家の四男だった。敷地の一部を家庭菜園にし、トマト、キュウリ、茄子、里芋、生姜、葱などいろいろな野菜を作った。庭で採れた野菜には、買ったものでは気付かなかった独特の香りと味があった。野菜も魚と同じで、鮮度の良いものは美味しかった。

もちろん、土も肥料も買った物とは格段に違う。品種も違うかも知れない。特に違いの大きかったのは、里芋とオクラである。

庭の畑で作った里芋は、同じように煮ても味わいには格段の差があり、知らず知らずのうちに、二人して井一杯を空にしてしまう。里芋がこんなに美味しいものだとして初めて知った。彼にそのことを言うと、まだまだこれでは足りないと言う。山の斜面を崩した処女地で作った里芋のうまさは、こんなものではないとのことであり、里芋は鉄



の大鍋で大量に煮ればもつと美味しいそうである。

オクラは、買って食べていた物と同じ野菜とは思えないほど美味しかった。

面白半分は庭の隅にコンニャクを植えてみた。親指ほどの大きさの芽を、何年か育てて大きくした。作り方は、義母に教えてもらった。

コンニャクの出来る過程は、化学反応さながらである。いつ、誰がこのようにして、コンニャク芋をコンニャクにすることを思いついたのだろうか。そして、出来たコンニャクは、母の実家に行ったときに食べていた祖母のコンニャクの懐かしい味がした。初めてのコンニャク作りは感動の連続だった。素材にこだわる余り、八〇年代の中頃の五年間はずいにニワトリまで飼うようになってしまった。

夫が作って私が食べる

料理の一番の楽しみは一緒に作って

一緒に食べるところにある。

彼の好みが分かっていた頃に料理への参入を画策した。それには、自分が料理を覚えていった過程を体験してもらうのが一番である。暇そうにしている時を見計らい、好物のフライ作りの手伝いを頼んだ。溶き卵をくぐらせた材料に彼がパン粉を付ける、揚げたものを油が切れる頃に皿に盛る、等のことをしてもらった。フライを入門としたのは、味付けをしなくても良いので、その気にさえなれば直ぐにも作れ

思い出の料理

千葉県市川市 堺 みどり

記憶をたどって、初めての料理を思い出してみた。それはかまどで炊いたご飯だった。昭和三十年代の山深い農村の台所は土間にかまどで、風呂もも

るようになると思ったからである。何

回かやるうちに、自分が食べたいときには、明け番の帰りに材料を買って来て揚げるばかりの状態にしておくようになった。そして、ついに彼の作った牡蛎フライが食卓に上った。

進路指導や職員会議で遅く帰った夜には、彼手作りの夕食が食べられるようになった。

料理は食べ物美味しくするだけでなく、人と人との関係にもいい味を付けてくれるものだと思う。

ちろん薪だった。いろりがあり、こたつは炭が使われていた。

わたしは母の里に預けられ、祖母と二人で暮らしていた。同じ敷地に本宅

があり、長男家族が暮らしていたが、食事も風呂も別々だった。それで小さいころから家事は見よう見まねで、自然に覚えていった。また、あまり動けない祖母にかわって何でもしなければならなかった。

ご飯はいつもは祖母が炊いていたが、わたしは自分で炊いてみて、びっくりさせ、またほめられたかったのだと思う。小学校三年生の秋の終わりごろだった。

米をといで、水を手につけねのころまで入れる。そして、火を燃やせばいい。火をつけるのは毎日かまどや風呂をてつだっていたから慣れたものだった。火のかげんが難しいときいていたが、そんなことはおかまいなしに、とにかく火を切らさないように燃やした。

するといつものように、白い泡が勢いよく重たい木のふたの間から吹き出した。白い湯気、そしてご飯の炊けるにおい。かまどの周りには灰もけむりも舞っている。寒々とした台所が温か

くなる瞬間だ。だんだん音がしなくなつたらできあがりだ。あまり火を残しておくとこげるから、大きい薪は風呂の炊き口に入れた。

どうして釜のふたは、カタカナの「ニ」になつてゐるんだろう。それにどうしてこんなに大きいんだろう。というのがその頃のわたしの謎だった。だれにも聞いたことはなかったけれど。しかし、たしかに、小さいわたしにとって釜は大きく、また重かった。

最初のご飯炊きはうまくいって、祖母にもほめられてうれしかったのを覚えてゐる。それからは、どんどん炊くようになつていった。電気炊飯器になつたのは、それから二年くらいあつたように思う。スイッチを押せば炊いてくれるなんて、なんて楽なんだろうと思つたものだ。

田舎のことだから、そのころのおかずといえは野菜の煮つけや、漬物、玉子焼き、とうふ、自家製の納豆、てんぷらくらいだろうか。味噌も家で作つてゐた。

たまにオート三輪というトラックの魚屋が来て、魚を食べることもあつた。肉は学校の給食以外食卓にはのほらなかつた、というより祖母もわたしも肉が嫌いだつた。今、思うと自然食・ベジタリアンそのものの暮らしだつた。

ご飯の次に得意になつたのは卵焼きだ。家にプロパンガスが入り、ちゃぶ台の上に、丸いガスコンロが置かれた。マッチでガスに点火するのが初めは難しかったが、じきに慣れた。

卵は庭の鶏小屋からとってくる。今では考えられないが、わたしは鶏の世話をしていたてえきをやつたり、水をやつたり、そして鶏小屋に入るのも平気だつたのだ。そういうえば東京から親戚が来て、帰るときのおみやげといえは新聞紙にくるんだ卵だつた。

卵焼きには砂糖をたくさんいれるとまるでお菓子のようで、自分で作ると好きなように甘くできるのがうれしかった。でもフライパンがこげつきやすい物だつたので、ちゃんとした形にはならずにかき混ぜてしまうようにな

とが多かつた。

包丁をいつから使つたかおぼえていないが、夏になると朝早く前の畑でもいだキュウリやトマトを切つた。そして祖母は庭の隅からつんできたみょうがをきざんで、かんぴょうの味噌汁にいれる。茄子の漬物の紺色が白い皿にはえる。それが夏の朝食だ。夏休みのラジオ体操のあとは、よいけにおいしい朝ごはんだった。

もうひとつ、思い出深い料理といえは、チャーハンである。本宅のお姉さんが作るのをまねてみた。具はねぎと人参と卵だ。出来上がりはというと、あせつてご飯をいれたのと少々厚めの（たぶん一センチ位）ねぎが生煮え、人参も分厚く切りすぎて生という状態だつた。しょうゆで味つけた卵ご飯はおいしかったけれど。一回めはあえなく失敗である。

ある日、チャーハンに画期的なことがおこつた。それは東京のおじさんがもつてきてくれた壺づめのデルモンテのトマトケチャップである。初めての

味である。甘いというのと、味噌、醤油の世界にはない華やかな赤い色が子供心をひきつけた。ただなめてもしようがないというのはわかるのだが、使い方がわからない。

そこで本宅のお姉さんに聞いたところ、ご飯に混ぜたらいいんじゃないか、ということになって、チャーハンの醤油味のかわりに、塩とケチャップで味つけてみた。

見た目といい、味といい、うっとりするほどの物だった。それからわたしは毎日のように塩が空になるまで、赤いチャーハンを作ったのだった。「じょうずだね。おいしいね。ハイカラだよ」と祖母も喜んで食べてくれた。この時、料理って楽しいものなんだと実感した。

あれから、三十年近くが過ぎたが、その間にも、料理とのいろいろな出会いがあった。いまだに肉類は苦手なので、肉料理のレパートリーは少ない。歳を重ねるにつれ、料理というのは自分の食の原点に向かっていくように

思う。私の原点はかまど炊きのご飯であり、鶏さんからもらった甘い卵焼き、畑でとれた野菜なのだろう。

旬の野菜をどうやっておいしくしたべ

夫を料理で手懐けた

横浜市戸塚区 根来恵子

ようか。手作りで自然な材料を使つて、味つけはシンフルに。家族はあまり肉料理がでないことに、不満をもらしているようだが……。

私が料理についてこだわり始めたのは、小学校に上がる前だったと思う。幼稚園に行っていた私は、ある時母に小児科に連れていかれた。何故なら、私があまりにも食べないからだった。医者は言った。「小学校に行くようになったら食べるようになるわな」

小学校に行き給食が始まると、脱脂粉乳のミルクが出たにもかかわらず、残さず食べられた。

食べない理由は、自分ではわかっていた。私は母の料理が嫌いだったの

だ。口に合わなかったのだ。母のハンバーグは、ミンチの生臭さが鼻につき、醤油をドボドボかけなければ食べられなかった。母のおにぎりは、握る前に石けんできていねいに手を洗うせいか、石けんの味がした。私が「おいしくない」と言っても、「そうか、そんなに食べるとき」で、味の工夫をしようとしなかった。

いつしか、自分で食べたい料理は自分で作るしかないと思うようになっていた。高校、大学時代になると、暇な

時は夕食を作るようになった。料理本や、レストランでおいしかった料理を参考にして、私が食べたい料理を作るようになった。グラタン、エジプシアンチキン、ローストポーク、オニオングラタンスープなど、材料費も調理時間もかかるが、私がおいしいと思う料理を家族にも食べさせた。母は和食をおもに作っていたので、母のやり方を見て、和食も大体作れるようになっていた。大学卒業時には、料理学校に通っていなくても、普段の料理はほとんど作ることが出来た。

大学のゼミで一緒だった今の夫と、学生時代よく食事をした。彼は、それはそれはまずそうに物を食べた。口に入るだけの肉やらご飯やら野菜を一気に頬張り、頬を膨らませて咀嚼する。咀嚼できたものを少しずつ飲み込み胃に送る。聞けば、彼の母親は料理が嫌いで、盛り付けもメニューのバランスもあまり考えず、エサのごとく料理を出していたらしい。

私はこれを聞いて、彼の複数の女友

達に勝ったと思った。下宿していた彼に、私はお弁当を差し入れるようにした。栄養のバランスよりも、肉の好きな彼のために色々な味付けの肉料理を中心にした。彼は私が料理など出来るはずがないと思っていたらしい。その結果、彼の胃袋を制した私は彼と結婚した。私は自分の手料理で夫をモノにしたと、今でも思っている。

結婚してしばらくは共働きだったの
で、料理時間はほとんどなく、レシビ
は増えなかった。その頃、買い物に行
く時間は日曜の夕方しかなかったの
で、自然と私は週単位で献立を考える
ようになった。この習慣は今でも続い
ている。今は、一週間の献立を生協が
来る月曜に決めてほとんど変更しな
い。暑かろうがシチューを食べ、寒か
ろうが冷奴を食べるのである。

朝起きた時、その日の晩の献立が決
まっていなくて不安で仕方がない。こ
れは共働きの習慣から来るものか、私
の性格によるものかは定かでない。ま
た、結婚するまで夫はお酒はほとんど

飲まなかった。ところが私の実家では、父が晩酌をし何品か酒の肴をつまんでいたのも、私もビールと、三、四品の酒肴を出した。そのおかげで夫の酒量は上がり、酒代が家計費を圧迫するようになってしまった。

共働き時代は、接待や会食などの食べ歩き時代だった。様々なレストランの味や盛り付け、メニュー構成を知り、私の舌はどんどん肥えていった。

そして私の料理熱が一気に花開いたのがアメリカ滞在時代であった。専業主婦になった私は料理本を買い込み、アメリカの伝統料理をはじめ、メキシコ、タイ、インドなどの各国の料理に挑戦していった。牛肉が安いので思う存分、ローストビーフやポトフなど肉の塊を使う料理ができた。近くに中国系のスーパーマーケットもあったので、中華料理の食材も豊富に手に入った。

ブラックバスの清蒸は私の得意料理になった。材料費を気にせず料理が出来るのは快感だった。昼の二時、三時頃から台所に立ち、何時間もかけて肉

の塊を煮込んだり、オーブンでターキーやハムを焼いたりした。夫の同僚がよく食べに來たので作り甲斐もあった。外食する機会もパーティと呼ばれる機会も多かったので、おいしければレシビを聞き、私流にアレンジしていた。

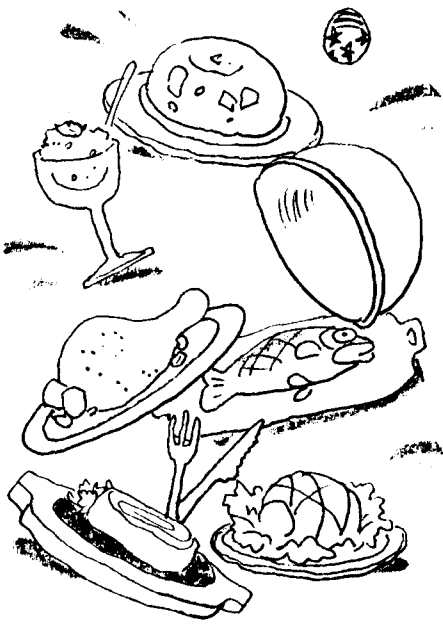
当時からカリフォルニアはヘルシー指向で、カリフォルニアロールや豆腐などがもてはやされ日本食ブームだっ

た。私は、日本食にあまり興味はなかったのだが、友人たちは私に日本食を期待した。そこで我が家のホームパーティでは、刺身が食べられる人には、手巻き寿司におすましを出し、刺身が苦手な人には串揚げや中華料理を出した。

アメリカ人であっても個人差があり、何でも食べてみようという好奇心旺盛な人には、色々な日本食を紹介したり

して話はずむが、そうでない人には話題を見つけるにも苦労した。

またどんな小さな子供でも、料理に對して、料理を作った人に対して敬意を払ってくれる。幼稚園児に「これは、ぼくが今までに食べた料理の中で一番おいしかった」と言わせたのは、タコの串揚げを出した時だった。アメリカに行つて、夫もおいしそうに楽しみながら食事ができるようにになった。



アメリカで氣をつけたのは、日本の行事の料理を我が子達に伝えることだった。お正月にはおせち料理を揃え、節分には豆まきをし、巻き寿司を切らずに丸かぶりした。お雛様の時には、うずら卵の顔とちらし寿司の体でお雛様寿司を作り、はまぐりの潮汁でお祝した。子供の日には柏もちを日系スーパーに買いに行き、鯛を焼いた。子供たちが、日本とアメリカのどちらで暮らすにせよ、日本の行事は伝えたいと思い、食材の手に入る範囲で料理した。

さて帰国してからは、毎月、家計と

にらめっこしながら食費を考えているが、我が家はエンゲル係数が非常に高いと思う。夫を私の料理で手懐けたため、仕事でどんなに遅くなっても外食せず、必ず家で夕食をとる。出張と年二、三回の歓送迎会がない限り、毎晩夕食の準備が必要だ。ビールか日本酒に合わせた酒の肴何品かと、メインディッシュを夜十時過ぎから二時間ほどかけて食べる。私もビールを飲みながら、その日あったことなどを話す。週末ともなると、ワインやバーベ

キューだということ、家族皆で楽しめる食事を出す。バーベキューは夫担当だが、それ以外はすべて私が作る。私が入らない味や料理には、一円でも出したくないので、外食はまずしない。

私は家事の中で、料理をしている時間が一番長い。夫に言わせると、私の料理が本当に好きらしい。

しかし、私は小さい頃、口に合わない物ばかり食べさせられていたせいか、自分がおいしいと思うものを食べ

料理の自分史

神奈川県平塚市 日座^{ひざ}たえ（48歳）

とって料理することは、おいしいものを食べる権利を確保することなのである。

私が料理を自分で作る楽しさを覚えたのは大学に入ってからである。

それまでは、暇さえあれば本を読むか音楽を聴くかの文学少女。体を動かすことは嫌い。手伝いを強制されることもない家なのを良いことに、冬ならばこたつにもぐりこんでじっとしているぐうたら娘。

ところが運命のいたずらか、大学受験で第一志望の大学の文学部に落ちてしまう。すべり止めにしていたのが何を思ったか生活科学科。ただ生活とい

う名に興味を魅かれ、これでいいやと入った。生活科学——何のことはない家政学、それも食物学主体の。それを知るのはしばらくしてからのこと。

人間、潜在能力はどこに隠されているのかわからない。科目の中でも調理実習が気に入った。フランス料理は有名レストランの料理長から習えるし、中華料理、日本料理も本格的に基礎から学べた。

どうころんでも人間、一生食べることから離れることはできない。ならば



料理上手な方が人生どれだけ得かわからない。観念的な文学少女は、体験したところが身につき、体を動かすことで喜びが得られることを初めて知ったのだ。

でも、習いたての頃は、実際にやってみると失敗も多かった。

身の程知らずに、クリスマス料理をふるまおうと、お客様を招待したまでにはいいが、下ごしらえ、お皿の準備等の時間を考えに入れるのを忘れていた。お客様が見えた時にはまだオーブンの制作中。汗だくで話をしながら時間をつなぎ、ようやく二時間後にメインの鶏のモモ焼きが仕上がった。

時は移り、大学を卒業して十年後、結婚しアメリカはオハイオ州の田舎町に暮し始めた。アメリカといえば、ホームパーティー。頭の中は華やかな社交生活がかけめぐる。でも現実、主人も私も大学院生だったせいか、パーティーなどはほんの数回。思っていたより地味。華やかさは、自分で作り出すもの、人に与えてもらうものではな

いことを思い知る。

それでも友人夫婦や教授夫妻が時折、招いてくれた時は、これがアメリカ！という気分を味わうことができた。

友人夫婦のパーティーのつき出しは、トンガリコーン、それにカニ入りホワイトソースのディップがつく。メインはローストポーク。ほうれん草をサラダにして生で食べるのには少々驚いた。デザートはお手製のチョコレートルチップクッキー。これがクリスマスになるとケーキミックスで作ったチョコレートケーキを星やツリーの型でくり抜き、アルミカップに入れ、上にチェリーやクリームで飾ったプチフルーツがデザート。

インスタント物を上手に使い、自分達が無理をしない程度にもてなすのはさすが。手料理で招くことに慣れている。

友人のお父さんに招かれた時、彼は「今日は家内は出かけててね」と言いながら、肉屋にあるような巨大な冷凍庫からサーロインを人数分取り出し

た。何でも牛一頭分をまとめ買いしているとのこと。そして台所にしつらえられたステーキハウスにあるような大きな鉄板の上でジュージューと焼き、サラダを添えてはいでできあがり。食後には、いつの間にか作られたのかグレイプゼリーの大皿がさりげなく出てきた。食べながら、その頃はやりはじめていたケーブルテレビの話で盛り上がった。話題も料理のうちかなと思うほど、想い出の中からみ合っている。

大学院のサマーコースで食事文化を学んだ時のこと。集中講座で長いので、途中で休けいを取り、受講生が交代でスナックを作ってレシビを添えて持っていくことになった。さすが人種のあるつばの国。スロバキア風クッキー、ギリシャ風ミント入りデザート、ポーランド風焼菓子とお国自慢が並ぶ。ウィム日本風スナックとは？考えた末、これぞ究極のスナック、巻き寿司を持って行った。卵焼き、キュウリ、カニカマボコ（スーパードで手に入る）を入れて巻けば、色どり良く仕

上がる。見た目がきれいで、海藻を食べられる、手でつまめる、そんなことから大好評。翌日から、神秘の国、日本から来た私を尊敬のまなざしで見られるようになったほどだ。

二年後に帰国して子供ができてからは、あまり人々を呼んでパーティーをすることもなくなった。子供達のお誕生日パーティーが最大のイベント。母親がしてやれる子供への極上のプレゼントは誕生パーティーを盛り上げること。幼児のうちには友達の名も呼ぶからもう大変。そこはアメリカで鍛えた手抜きパーティー料理で、なるべく省エネを計る。

サンドイッチにミートローフ、フレンチフライポテトといったところが定番。それにケーキとフルーツゼリーをデザートにすれば、華やか。ケーキは買ってきたデコレーションでごてごてしたものの方を、子供が好むこともわかってきた。暗くした部屋でろうそくをともし「ハッピーバースデー」と歌い、主役がろうそくを吹き消す時、子

供の顔は誇らしさと気恥ずかしさが入り混ざり紅潮する。大変だけどパーティーをしてよかった、と思う瞬間だ。

家族でのお祝いの時は赤飯を炊く。

もち米とうるち米を半々にすれば、電気釜で上手に炊ける。ハレの日の食事を作りお祝い気分を盛り立てることは、子供達に通過儀礼を意識させるためにも、家族の絆を確かめ合うためにも良い。料理は安らぎと満足を与えてくれる。「ワー、今日はお赤飯だ、私のお祝いだね」と、お赤飯を見てお祝いを感ずる自動思考は一朝一夕につけられない。毎年々々の繰り返しの中でこそ育まれていくもの。

会食といえば想い出を一つ。

幼稚園のPTA仲間三人と私とで『マディソン郡の橋』を英文で読む会をしていたことがある。メンバーの内の一人が乳ガンが足に転移し歩けなくなった。でも週一回の英語は続けたいとのこと。会場は彼女の家。だからともなくお昼は作って行って皆で食べようになった。朝、手早く調理ので

きる簡単なものばかり。それでもひな祭りの頃には、レトルトの素を使ってちらし寿司を作り、上にうなぎをのせて豪華さを見せたり、ホイップクリームと缶詰フルーツでサンドイッチを作ったり一工夫すれば華やかな食卓になった。英語の勉強はそっちのけで世間話をしながらランチにするのは楽しみだった。

ある日、私はシーフードキッシュを作って持って行った。キッシュと言うとむずかしい料理のイメージがあるが、これってパイ皮に入れて焼いた洋風茶碗蒸しだ。

シーフードをワインで炊いて作ったスープにミルクと生クリームを混ぜ、それにとろけるチーズと卵、シーフードを加え混ぜ合わせ、パイ皮の上に流し入れオーブンで焼けば出来上り。失敗もない。あつあつのキッシュを持って行った日、いつものように輪読をしていたら彼女がふと言った。「ね、勉強やめて、あつたかいうちに食べようよ」。そうとなれば話は早い。皆で切

り分け、お茶を入れ、早めのお昼の始まり。彼女はおいしそうに食べ、幸せそうだった。

彼女は「家の中で這っていると子供達が嫌がるのよ」と言いながらも、不思議なくらい、ずっとそんな自分を受け入れ、毎日を精一杯生きる人だった。そんな彼女に励まされるようにして、私達は本を読み、お昼を共にした。『マディソン郡の橋』のフランチェスカとキンケイドの悲しい別れが近づいた頃、私達も子供達の夏休みが始まり、読書会は二期期にいうことで休みにした。でもそれが彼女との最後だった。ガンは肺に及びそれからわずか三週間後に亡くなったのだ。

彼女との想い出として残っているのは、英語の勉強やその日の話題より、あの日にちらし寿司を食べたなあ、寒い日にはおせんぎいを食べたなあといった食べ物のことの方が強い。

前にも述べたようにお赤飯——お祝い、おはぎ——御彼岸、ローストチキン——クリスマス、といった季節や行

事と絡まって料理は条件反射的によみがえってくる。

アメリカの食のクラスでも、ある学生が言っていた。「不思議なのよねえ、ターキーって、普段いくら売っていても、感謝祭でないと料理する気にはならないのよね」と。

だから料理は単に生きていくのに必要だから、という以上の、季節を伝え、祝福を伝え、行事の意義を伝えるシンボリックな役割も果たしている。

家族の好物

横浜市緑区 三田サキ（62歳）

婚約時代

今の主人との婚約時代に「僕は漬物さえあれば他には何にもいらなから

それを家族で、あるいは友人達と共に食すことで、想い出の共有ができる。

忙しい世の中、何もかも手作りにする必要はないが、売っている便利な材料を利用してでも家族に季節や行事を伝え、食を共にすることで喜びや悲しみを共有できたら、それこそ人間らしい営みといえるのではないだろうか。どんな状況になっても、その時々によさわしい食を作る感覚だけはとぎまわしてはいない。

ね」と言われた。そしてつきあっていくうち、相当の漬物通であることが分かった。さて困った。私は今までに漬物といえはすべて親まかせだったので漬けたことがない。たかが漬物と言ひ

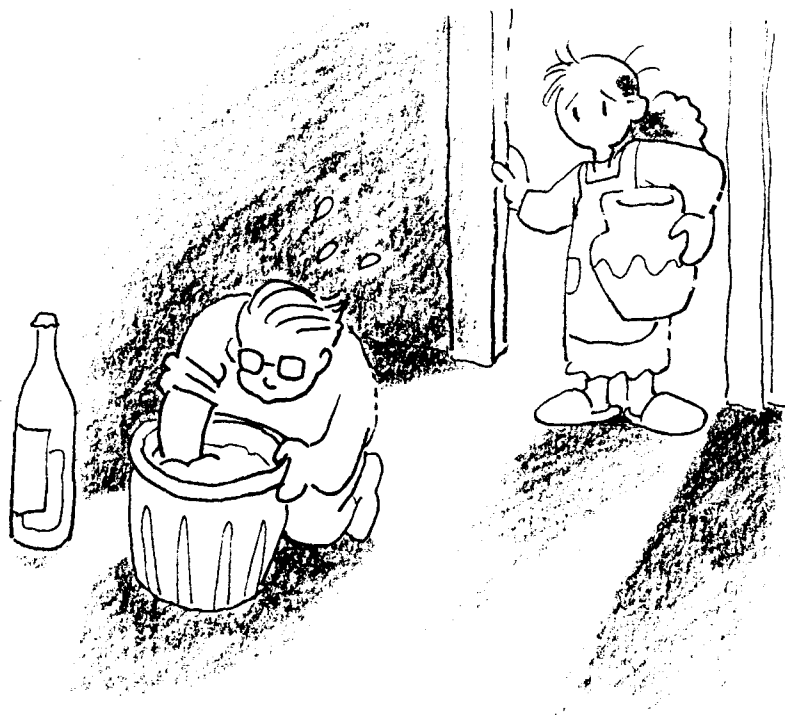
たいところだが、ほんとうにおいしい漬物を作るのは、私には大変難しい作業であった。

嫁入り前に近所のベテラン主婦に聞いた。本を見たりして一生懸命勉強した。仕事の合間にぬかや漬物タルを買ってきて早速ぬかみそ作りに挑戦した。

嫁入り

そして出来上がったぬか床と一緒に嫁入りをした。すると、先妻亡きあと二年間もやもめ暮らしをしていた主人だったのに、ちゃんとおいしい漬物が出来るぬか床を持っていてそれを管理していた。苦心惨憺して作った私のぬか床はこの家には全くいらなかった。大きな恥をかいてしまった。

私はがつくりしかけど、めげずに捨ててはもったいないと思ひ二つのぬか床をまぜる毎日となった。幸い漬物以外の料理は、一年前から週一回料理教室に通っていたので、何とか間に合うだろうと思ってはっとしていたが、安



心ばかりはしてられない。

家族の好み

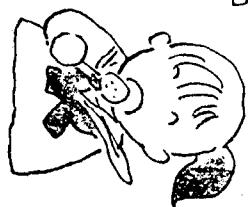
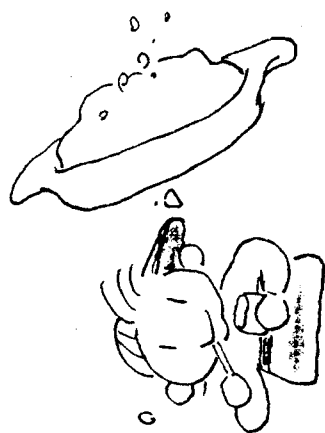
嫁いであら早速家族の食べ物の好みを聞いてみると、主人と息子は脂っこい物は嫌い、さっぱり型で寿司やさしみ等が好き、娘と私は脂っこくてボリュームのあるもの、揚げ物や肉料理が大好きである。好みが二つに分かれてしまったので毎日の食べ物は予算の都合上、全員の好物ばかりを食べさすわけにはいかなかった。今日は主人側優先、明日は娘側優先と、一日おきに各自が好きな献立を決めて、作るようになった。

好みの料理に挑戦

脂肪の嫌いな息子に、ほんのわずかな鶏肉を使って茶わん蒸しを作って差し出してみた。すると初め息子は「えーっ」と言って敬遠していたが、一口、口に入れると「おやつ？」と

言ってまた一口、口に入れた。私は駄目か？　どうか？　と、ひやひやしなから様子を見ていた。すると「うーんおいしい」と言って一鉢ぺろりと平らげた。私は「やったあ」と叫んでしまった。その日から息子が大好きになった茶わん蒸しを、せっせと作るようになった。

そのうちに普通の茶わんではもの足りなくなってきたので、今度は大井一杯に材料を入れて蒸しあげて差し出すと、喜んでばくばく食べてくれる。十二歳の息子のその姿はとても可愛いも



のだった。十四歳の娘はポリウームのある物が大好きなので、私も大好きだしこんな日は大いに喜んで、地鳥のからあげや餃子等を作って食卓に出した。すると娘は「おいしいおいしい」と言って喜んでもりもり食べた。それでも肉が残ったので私も食べようと思ったら、娘が「お母さんおいしいから、けちけちしないでどんどん作ってよ。この残った分は明朝食べるから」といってね」と言って天真爛漫なものであった。

私はこんなに喜んでくれる子供達の

お母さんになれて良かったと思った。そして胸いっぱい幸せが広がってくるのをしみじみと感じた。子供達は二人とも土・日曜日の昼食に御飯は食べず必ず代用食を食べる。スパゲティミートソースやグラタン、焼ソバ等がある。息子の好きなミートソース作りには特に力が入る。少量の挽肉と玉ねぎのみじん切りしたものを油でいためスープでのばし塩・コシヨをふりトマトケチャップを入れて、カタクリ粉でとろみをつける。同時にゆで上がったスパゲティを皿に盛り、ミートソー

スをかけて出来上り。

チキングラタンは特に娘が好きである。鶏肉とマカロニをゆで玉ねぎをうす切りにしておく。ゆでた鶏肉を小さくほぐし、玉ねぎとマカロニをいっしょにいためる。厚手の鍋にバターを溶かし小麦粉を入れていため、火が通ったら鶏肉のゆで汁と牛乳で少しづつのぼしながら、どろりとしたホワイトソースを作る。

そのソースを、半分ほど先にいためた材料にまぜ合わせ、グラタン皿にバターをぬり、その材料を入れて残りのホワイトソースを流し入れ上から粉チーズをふりかけて、オーブンで焼いて出来上り。出来たての熱いグラタンを、ふーふーふきながらおいしそうに食べてる娘の姿を見る時、私はとても嬉しい気分である。そうしているうち二人の好みが変わってきたので次々と新しい料理に挑戦していった。

こうしてすくすくと成長してくれた二人だった。物の分別がつくようになった息子がある時主人と一緒に酒を

のみながら「お母さんが来てから食べ物が良いくなったので俺病気がしなくなつたよ」とさりげなく言った。えっ？

そんな事を考えてくれていたのかと思つた。そしてほつと胸をなでおろした。限られた食費の中であれやこれやと四苦八苦しながら調理していただだけに、この息子のひと言にはむくわれた思いで、思わず胸にヒーんときた。

主人の好み

さて主人は寿司が大変好きだった。

主人が現役で働いている時は、毎月給料日には思い切つて寿司屋さんから上等の寿司をとつて、一カ月間の労をねぎらい、ささやかなお祝いをするのが習慣だった。でもそれでは足りないのが毎週土曜日には、私の手料理で精魂こめて鉄火巻きを作って食卓に出すようになった。めつたに人をほめない主人だけど、この日ばかりは私をほめながら喜んで食べてくれる。

私にはこれがまた嬉しくてたまらな

い。私はどうでもこうでも寿司作りの勉強をしなくては、と心に誓つた。そしてこの勉強にもいいよ力が入る。

各料理の専門家の書いた本をひもといてみる。ラジオやNHKテレビの今日の料理番組にも、かじりついて離れないほど熱中もした。あつちこつちの先生方のやり方の良い所だけを取り入れて調理するようになった。我が家では今でも御飯を炊く時電気ガマを使わず、昔からあるあの**がま**を使ってガスで炊くのである。電気ガマでは味わえない程のおいしい御飯が出来上がるから。

まず洗った米に米の一割引きの水を入れ、だし昆布とミリン、酒、味の素を入れて火にかけ沸騰と同時に昆布をとり出し普通に炊く、炊き上がって、十分間置いたら、飯台に移し砂糖と調合した酢をふりかけ扇風機で手早くさましながら、さくさくとまぜる。するとご飯粒に照りが出てとてもおいしく出来上がる。こうして出来上がった物を食べてくれる家族がいるという事

がとっても嬉しいのである。

家族が揃ったのどかな土曜の午後、私が何より好きな演歌のテープを聞きながら主人の好きな寿司を作る。このひとときは女として最高の幸せである。こうしているうちに家族揃って一応何でも食べられるようになったので、調理する方もやり易くなり、いいなあと思えるようになった。

主人の病気

それから何年か経った頃主人が体をこわし病院で胃潰瘍と診断され入院した。そして十日ばかりの入院生活を終りいよいよ退院の日を迎えた。その担当の先生に、退院後の食べ物の良し悪しを聞いて我が家へと向かった。指示どおり、早速脂肪食品や刺激物等はさけ、やわらかくて胃の負担にならない食物ばかりを選んで、調理して食卓に出す生活になった。

こうして何年か過ぎた今年の五月に血液検査を受けた結果、「コレステ

ロールが非常に高いから二カ月先の再診日までに食事療法でコレステロールが下がるよう努力して下さい」と言われた。

美味より栄養

私は早速「コレステロールが高い時」という本を買って来て読んでみた。すると今までは魚と肉料理を食べた量が多過ぎたことが分かった。これまでの半分の量しか与えてはいけなかった。とにかく動物性の脂肪は徹底的にへらし、魚の脂肪をとると良いと本に書いていたのでそのように心がけて調理を始めた。

まず脂肪の少ない豚のひれ肉やもも肉、鶏肉ではさき身等を買うようになった。そして調理の際、いったん肉をゆでて脂の浮いたゆで汁を捨てて、それから普通に調理すると相当の脂をとり除くことが出来るというので、この方法をばっちり活用している。そしてこの病気の人は魚好きになってもら

わなくてはならないと書いてある。主人は昔から生魚以外は嫌いなので、思うように栄養のバランスのとれた食事をしてもらえなくて困っている。

それに卵が一番コレステロールが多いというので、卵好きな主人には残酷だけど、卵はほとんど食べさせないよう心を鬼にして頑張った。こうして主人と私が二人で協力し合って一生懸命努力した。その甲斐あって二カ月後の検査結果で「コレステロール値がこれまでの半分に下がった」と担当の先生に言われた。

この知らせを聞いて私達夫婦は揃って胸をなでおろした。そして夫婦二人きりの生活になっている今、老人の仲間入りをするようになり、毎日の食事は口においしいばかりの物より、栄養のバランスのとれた食物、つまり身体に合った料理を作って食べるこの方が先決だと思うようになった。

若い頃一生懸命作ったあの料理がなつかしいなあと思うこの頃である。

あ
なたへ

スマッシュ

習うより慣れろ

大阪市旭区 宮崎貴子 (36歳)

二七四号の座談会、とても興味深く読んだと同時に、我が家の長男(小学一年)の英語との関わり合いについて再度考えてみた。

四歳の時、幼稚園で英語が始まったこともあり、知り合いの在日オーストラリア人女性を家に呼んで、子供たちに英語を教えてもらわなかと友人に誘われたのがきっかけ。生徒は長男とあと二人。内容はNHK

の「英語であそぼう」でやっているような、英語の唄や体操に加えて、フラッシュカード(片面が絵で片面がアルファベット一字)を使つての遊び。英語の絵本を読んでもらったり、彼女の子供(三歳の男の子)と遊んだり。初めての英語という意味では成功かな。

一年後、その女性は帰国。後任を必死で捜し、アメリカ人の青年をゲット。挨拶から始まって、簡単な会話や、体を使ったゲームなど、自然と英語に親しむような工夫。とにかくこの先生は独自の教材(といっ

てもいきなりそばにあったぬいぐるみやボールも教材に早変わりする)を使うので、子供が飽きない。

小学校では本格的な英語が始まるので、これを機会に少しずつ高度な内容へ。単に繰り返して言うだけといつても、子供にとっては難しいことである。私たちにフランス語やドイツ語のセンテンスを繰り返して言え、というのと同じこと。先生は机を右手左手と打って、トントントンという感じで、リズムにのせて言ってみる。すると不思議なもので、口ごもっていた子供も、トントントンにつられて英文が口をついて出てくるのだ。

この頃から読み書きも始まる。しかし、例えばAをAと読むことはできても、実際につづりの上でどう発音するかは子供たちにとってかなり難しい。なぜなら、大人ならカンで英単語を発音できることはできるが、彼らは何せローマ字が読めない

のだから、leg を pen と読むなんて
こともあり得る。先生のやり方とし
ては、S だと "sounds like <su・
su・su>" と言いつつ、アルファベッ
トと音の関係を教える。このように
して、次第に複雑な、ch や pg な
どに進み、音を聞いてスペルアウトす
るという作業も同時にする。歌うよう
に子供たちは喜んで "chu chu chu"
とやっている。

先にも述べたように、子供はカン
で読めないから、耳で聞いたままを
発音する。「白」や「たこ」の発音
にはびっくり。素直に聞いたままを
覚え、発音するところなるのか。

先のオーストラリア女性もだが、
今のアメリカ青年に至っては、レッ
スンを始めた時は何と日本に来て一
週間だったので、日本語がまったく
通じない。彼と子供たちの間に立つ
て、通訳する親の方が大変。現在、
彼は某有名英語学校の講師として働
き、意欲的に日本語を覚えようとし
ているので、随分楽になったが、最



初は親の方がレッスンはぐったり
だった。しかし休憩時間中の会話は
面白い。先日アイスコーヒーを出し
た時、"ice coffee" と教えて、つい
でに大阪では「冷コー」と言うのと、
面白そうに「レイコレイコー」と
(妙なアクセントで) 繰り返してい
た。

小さい頃からこのようなレッスンを
して何がよかったか、やはり第一
に外人に対して物怖じしないという
ことである。長男は今まで三度海外
に連れて行ったが、回を重ねるごと
に成果があらわれているように思え
る。この間は機内でスチュワーデス
と会話していたが、簡単なジョーク
に、笑って "No!" と答えるあた
り、なかなかやるなあと感じた。

長男が生まれてまもなく、英語を
覚えさせようと、彼に対して英語で
話しかけたこともあった。確かに
ちよつとした受け答えはすぐに覚え
た。しかし長続きしなかった、親の
方が。それに私自身発音はそこそこ

だと思ふのだが、外人先生をつけてみて、ああ違ふと痛感する今である。幼児英語の場合、何よりも楽しんでやるのが一番、体で覚え、飽きさせないことがコツ。そして、やっぱり習うより、慣れる、だ。

レッツ コミュニケ!

経管栄養について 思うこと

愛知県海部郡 奥村千佳子(46歳)

二七四号の十河さんの「カイゴのおかしさと苦悩」を読んで、義父の介護で、毎日病院通いをしていた昨年の今頃のことを思い出した。

義父は末期ガンで何の治療も出来ず入院していたわけだが、同室の八十過ぎのおじいさんは、脳出血のため意識もなく、点滴と痰の吸引をうけていた。家族も付き添ってはいたが、もはや死は避けられないと覚悟

しているように思われた。

しかし、ある日、鼻からチューブをいれる経管栄養にすることになったよう、看護婦たちが、必死になつて鼻に管を入れ始めた。しかし、かなりベテランの看護婦がやつてもなかなかうまくいかないのである。意識のないおじいさんの顔がさも痛そうにゆがむ。もう、やめたらと何度言おうとしたか。でも、おじいさんの家族も何も言えなかつた。いったん、医者にまかせたかぎり、もう、患者は家族の思い通りにはいかないのだ。

義父は意識がすっかりしていたため、最後まで口から食物をとっていた。少量だったが必死に食べようとしていた。食べるのが良くなることだと信じていたから。さすがに亡くなる前日の夕食は、ほとんど食べられず、弱々しい声で「食べれんわ」と言つた。でも、まさか次の日亡くなるとは思えなかつた。亡くなる少し前も、バナナを食べたそう。

義父が入院すると同時に、一人で生活できない義母が我が家で同居することになったが、生きる気力がほとんどない義母は、病気になつたと



あなたへスマッシュ

き、たぶん食べることを拒否するだろう。今までも入院すると、まったく食欲がなくなる人だったから。

「もう人生じゅうぶん生きたよ、シナセテ」といつている人は、痛い目にあわせず、静かに死なせてあげたい。痛いことがとにかく大嫌いで、歯医者が怖くて行けない人に、管を通すのは私は反対だ。でも、その時決断するのは、嫁である私ではなく、わが夫と三人の娘たちだ。

損しましたねえ

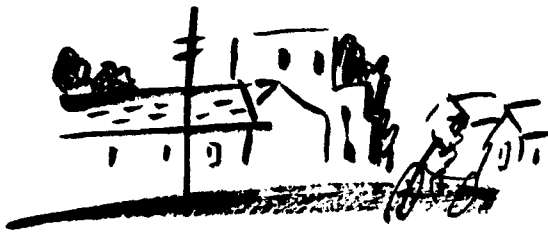
静岡県清水市 鈴木美奈（34歳）

二七四号「恐喝？」のグリーンアスパラさん、本当に災難でしたねえ。しかし、息子さんは中学生だから仕方ないにしても、おまわりさんもちよっと不親切みたいですね。事件として、もったときちゃんと調べてもらったほうが良かったかもしれないよ。

人の所有物を盗むのはドロボウ、つまり窃盗です。が、落ちていたものを拾って自分のものにするのはネコババ、拾得物横領で、罪としては窃盗よりはるかに軽いものです。さらに、捨ててあるものを拾って自分のものにするのは、これは何の罪にもならないのです。「何日も雨ざらし」で「手入れする必要があった」のなら、常識的に「捨ててある」と考えられて当然だと思います。弁償や迷惑料どころか、返してやる必要すらなかったのではないかと考えます。また、仮に百万歩くらい譲って盗んだとしても、鍵もかけずに何日も放り出してあったのなら、オニイチャンの過失だって認められるはずですが……。

おまわりさんの調べがいいかげんだったのか、息子さんがおびえてろくに返事もできなかったのか、その辺はわかりませんし、仕方ないといえは仕方ないのでしょうけど、息子さんがガンとして「捨ててあると

思ったから拾っただけだ」と言い張っていたら、状況が違っていたでしょうに、「惜しいなあ」と思わずにいられません。おせっかいですけどね。



私は本格推理「マニア」なので。家でも、子供が推理ものと称する（どこが！と主張したいが）某ア

ニメを見ている横で、犯人とトリックを指摘したうえ、「探偵なんか人を訊問する権利はない。答えるバカがあるか」「なんでこんなややこしい殺し方する必要があるんだ」「鑑識が見逃して探偵が発見なんてことありえない」「自白は証拠にならないのに」「逮捕状もないのに手錠かけるなよ」などとわめきちらすので、少々嫌われております。

二七四号「泳げない

ということ」の

伊藤さんへ

横浜市磯子区 十文字圭子(36歳)

「あなたみたいな人がいると、足引っ張るのよね。それも親子で……」。なんということを言う人がいるんでしょうか！ まったく。読んでいて猛然と腹が立ってきました。それを、「甘えているんじゃない、

と……教えられた気がした」という伊藤さん。そういう受け取り方もあるんだ、と改めて教えられた気がしました。

「何でも真剣勝負なんだ、競争なんだ」。でも、幼稚園のスイミングですよ。私は伊藤さんと同じように、幼稚園の子どもが泳げなくても「まあ、そんなものだろう」と、他の人みんなが、思ってもらいたいと思います。そういう競争意識、ひいては「人並み意識」とでもいうものが、大げさに言えば、受験戦争の一向に収まる気配のない、今の状況を作りだしているのではないでしょうか。

泳げないより泳げたほうが、確かに安全上からいえば良いと思います。でも、人から責められたり、それによつて差別的に言われたりするほどのことは、どうしても思えません。それよりも「泳げない」から「足を引っ張る」というその意識のほう、よっぽど問題ではないかしら。それは、いわばできない人への差

別意識というものです。鼻持ちならないエリート意識と同じだという気さえします。そんな風で、小さい頃から知識または身体的障害者と席を同じくして成長する欧米人と、日本のこれからの子どもたちは、肩を並べることができのでしょうか。

私たち大人が、まず、そういう意識を捨てることをしないで、どうしても子どもたちに伝えられるでしょう。伊藤さん、どうか、そんな人の言葉に負けないでください。勇気のいることではあるでしょうが、できれば「親子でスイミング」にも堂々と参加してみてはいかがでしょう。

自分の呼び方

神奈川県平塚市 後藤美幸

二七四号の「夫と妻の互いの呼び方」を読んで、私自身はそのことにはかなり無頓着だと思った。自分の呼ばれ方は五、六通りあるが、その



時々私であることが分かるし、別に腹も立たないのでそのままになっている。

ところが、そんな私でもちよつとこだわっているのが自分の呼び方である。私の子どもは私を「お母さん」と呼ぶが、私自身は育児中から「私」としか言わない。本当は子どもが年齢が低いほど「お母さんだね」とか「お母さんのところに」と言う方が使いやすいのだが、私の心の中には「お母さん」が「お母様」

に準ずる尊敬語だという意識があるため、自分自身を「お母さん」と呼べないでいる。

かつて私は教師だったが、その時も同じ理由で「私」と呼んだ。特に低年齢の子どもと接する小学校の場合、やはり「先生が……」と言う方が確かに自然ではある（慣れだろうか？）。そのため圧倒的多数の同僚がそういう使い方をしていたわけで、その中ではちよつと奇異に聞こえたかもしれない。一度、校長にそ

れを咎められたことがあるが、それでも使う気にはなれなかった。

ところで、この「先生」という呼び方は、教育の世界では横の関係（同僚間）でも頻繁に使われるのだが、相手が私の、あるいは私が相手の「先生」ではないので、極力使用を控えていた。もつとも管理職は職名で呼べばすんだが、その次あたりの先輩には失礼かなという思いがあつて（勿論相手にもよるが）「○さん」を徹底したわけでもない。

さて話は戻り、原さんのご心配の「よく遊園地や動物園などで『おとうさーん』とか『ママ』と叫んでいる大人の声を聞くことがあるが、あれで大人同志にはわかるのだろうか」について。そんな時、私は夫を姓で呼ぶ。「ごとうさーん」と叫ぶのだが、周囲には「おとうさーん」と聞こえているかもしれない。その紛らわしさの中で夫はちゃんと振り向いてくれる。そこで名前を叫ぶ勇氣は私にない。

外国語上達法を 読んで

カナダ 海林寺ひろい

「英語圏に住めば、英語がペラペラになる」という神話はまだ根強いとみえ、語学留学の人気は衰えないと聞く。私は個人的に、一年やそこらの留学では効果がないし、その分のお金で教材を買って国内で勉強する方がずっと上達すると思っている。今は良くできた教材が出回っているし、ラジオやテレビ、インターネットと縦横無尽に利用すれば、独学でかなりのレベルに達することが可能だ。

しかし、矛盾するようだが、やはり英語圏での生活経験が理解を助けることがあるのも事実だ。辞書に出ていない、言葉や表現の微妙なズレが一つ。またよくあるのが、もともと英語圏から日本に入ってきた言葉



で、日本では別の意味で使われ常識となっているものだ。

後者の例をあげる。

ここ数年日本では、アウトドアブームののってRV車が人気だそう。このRVとは、Recreational Vehicleの略で、本来はキャンピングカーの類をさす。日本ではまず

走っていないと思うが、例えばWinnebagoのような都市バスくらいデカく、運転席の後ろにリビング、ダイニング、キッチン、バス、トイレ、寝室といった居住空間が設けられた、いわば「走る一戸建て」だ。衛星放送アンテナがついたものもある。これは純粹にレジャー用の車で、これで通勤する人はいない。

一方、日本でRVと呼んでいるのは、ミニバンやステーションワゴン、SUV (Sport Utility Vehicle) などだ。ウィークデ이는通勤に使用し、週末は家族で買物や遠出に使う、多目的に対応する車である。これでキャンピングに行けないことはないが、本来のRVとは全く異なる。

例えば私が通訳を担当していて、日本人が「日本ではRV車が飛ぶように売れていて」と言ったとする。

日本のRVが何かを説明する時間がないときは、私なら、

SUVs sell like hot cakes in Japan.

と訳すだろう。ここでRVという言葉を使ったら、相手の外国人は、

「日本は土地が狭いと聞いていたが、みんなRV車を駐車する余裕のある家に住んでいるのか」と驚くに違いない。

よく知っている言葉にこそ落とし穴がある。プロの翻訳家や通訳でも気づかずに誤訳していることがある。語学を極めるのは難しいと言われる所以は、ここにあるのだと思う。

山下真弓様へ

お母さんは反抗しよう

奈良県生駒郡 高松恭子（46歳）

「お母さんの宿題」を懐かしい思いで読んだ。小学校のとき、私のクラスには教育ママがいっぱいいて、自由研究という宿題はお母さん同士の

競争だった。今から言えば、中・高生なみのレベルのレポートが出ていたのではないだろうか。

私の母は教育に関心はあるものの、全くこういうことに手出しをしなかったもので、いつも幼稚で単純なできばえのものを提出していたように思う。当然、高く評価されることもなかった。にもかかわらず、私はこの自由研究が好きだった。自分の好きなことができたからである。評価はされなくても、自分一人ですぐ満足感は何にも代えがたい。

山下さんの文にある「他の子どもが親がかりであれ自力であれ、立派なレポートを仕上げていくという事実。そんな中でウチの子だけがお粗末なものを提出すれば到底よい成績は望めない」とあるが、まともな教師なら子どもがやったか親がやったか、一目でわかるだろうから、それが成績に直結するとは思えない。手出しせず、「これも学習過程の一

つ」と眺めていてもいいのではないだろうか？

それにしてもつまらない学校だなと思う。何が「考える学習」だ。何やってるんだ！と言いたくなる。この文章では子どもに振り回される親の実態がともうまく描かれている。少子化時代の子育ての縮図を見ているような気がした。

私の場合、あの自由研究は本当に学習過程の一つだった。私はあの宿題で一生懸命やっても必ずしも評価されるものではないことを身をもって体験し、わからないことは教師と図書室を利用すればよいことも知った。

山下さん自身、これでいいのかと、疑問をもっておられるなら、それを学校側につけてみてほしい。

そして「お母さんの反抗」という文を是非お書きください。期待しています。

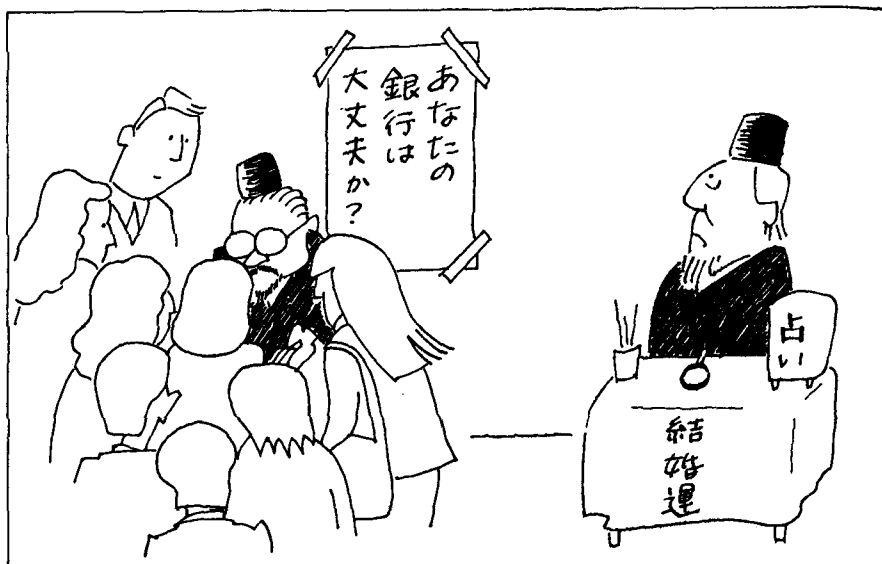
（え・カステラネンコ）

公的資金60兆円注入

— 国民の銀行不信をぬぐえるか？ —

⑦

一筆
両断



エッセイスト・クラブ

兄の辞書

東京都東大和市

長谷部治子（36歳）

『自衛』という言葉に赤丸がしてあったのは、兄から貰った辞書だった。

勉強の途中で付けた印だろうぐらいにしかその時は思わなかった。意味には、「自分で自分を守ること」と書いてあった。

どんな経緯で貰ったのかは忘れてしまったが、この『自衛』の赤丸が気になっていた。勉強で付けたものなら、他の字にも赤丸や蛍光ペンなどの印があってもいいはずなのに『自衛』の字にしか赤丸がしてなかったからだ。

兄と私は、年子の兄弟でどちらも未熟児で生まれた。二年続けて生まれた子供が未熟児で、しかも体が弱かったので、母親は一度に二人の面倒は見られないと、病院の勧めもあり私一人を暫く施設に預けた。

肝心の頼みの綱である父親は、「だから、俺は子供

はいらなかったんだ」という人だった。小説家志望で、生活費のほとんどを本代に費やしてしまうような人だった。

日の当たらない一間のアパート暮らしから抜け出し、当時建築ラッシュだった団地に住めるようになったのは、私が小学生になってからだだった。前のアパートとは違い、日当たりも良く、部屋も二部屋になり、風呂付きでもあり、母親には別世界の幸福がやってきたようだった。



経済的に苦しい中、兄には勉強机を買い与え、食事は兄の好物を作り、受験の時期には家庭教師もつけ、兄一辺倒の暮らしが始まった。一度に二人の面倒を見られなかった幼い頃と同じく、この団地での生活も兄優先になっていった。

どちらかといえばおとなしかった兄に比べ私の強かった私は、素直な気持ちを母に伝えるのが下手だった。何かというと口答えばかりして、母を困らせた。困らせることで「少しはこつちも見てよね」という思いがあった。「いつか机買ってね」とか、「おにいちやんばかり可愛がらないでよ」とか素直に甘えられる子だったら、いくらか母親の気持ちも和んだことかもしれないが、一度いじけ固まった気持ちは、少々の事では溶けなかった。

家庭の中で居場所を見つけれないまま、十五歳の春、家を出た。「自分の居場所ぐらい、自分で見つけるわ」という勢いにまかせた旅立ちでもあった。

父親は父親で既に別の家庭を持ち始めていたので、この時以来母と兄の二人暮らしが始まった。

水を得た魚のように、夜の繁華街で、私が遊びまわっている間に、兄は大学生になっていた。「ああ、やっぱり」相変わらずの母の愛情ぶりがかがえるようだった。「おにいちやんが大学生になった!」という喜びと「おにいちやんばかり」という妬みとがあった。

ここでも素直になれなかった。素直に「おめでとう」と兄に言えなかった。

兄が進んだのは農業大学だった。そして教師を目指したらしい。将来の目標さえ見つけられずにいた私と違い、一步一步確実に登ろうとしている兄だった。

けれど卒業時には採用されなかった。就職浪人になって、植木屋のアルバイトをしながら生計をたてた。母との暮らしからも独立し、日雇い同然の仕事に毎日出掛けていく一人暮らしが始まった。

「毎日弁当持ってください」

久し振りに会った妹に、少し照れたように言い、弁当箱を洗っていた。採用の保障のない不安な生活の中でも淡々としていた。そんな兄の姿を見ていたら、急に自分が長い間つまらないかわりにしがみついていたような気がしてきた。

厳しい現実には置かれていたのは私も兄も同じだったはずだ。家庭の中ではともかく、社会からの風当たりが強かったのは、むしろ兄のほうだったかもしれない。すねて遊んでいた私と違い、兄は必死に社会に溶け込もうとしていたのだから。母子家庭という悪条件でも教師への道を諦めず、時間を掛けてでも、自分の望みを叶えようとしていた。

あの『自衛』の赤丸は、勉強のためにつけたのではなく、その意味を忘れずにいるためだったのだ。自分

で自分を守ること……。

多くを語らない兄だったが、投げやりにしか生きられない妹に、「もつと自分を大事にしろよ」と言ってくれた気がした。

あれから十数年経ち、兄はベテランの教師になっている。そして去年の夏結婚した。

「おめでとう」。

ウソみたい！

青木さと子

祖父、祖母、父、母、夫、二人の弟、妹そして私。これなんだと思いますか？

今は夫、私、三人の子供が帰ってきた順になります。

そうなんです。どちらも風呂に入る順序です。もちろん、最初のは私が嫁いできた時の状態です。九人家族でした。

祖父は夕方、五時半頃から入ります。その頃の風呂は、沸くのに一時間はかかりましたので、出かけていても気が気じゃありません。父が庭の片隅に隠居所を建て、祖父母達はそこから母屋に、もらい湯に来て

いました。寒い時など大変だったと思います。

祖父は風呂からあがると、夕食の支度をしている私に必ず、礼をいいます。

もみ手をしながらゆつくりと、

「エー、姉さんありがとうございます」

それが毎日続きます。

おじいちゃんは耳が遠いから、私は大きな声で、「ハイ」

と答えます。

この返事が優しい日もあれば、つつけんどんな時もありました。

ある日、この場面を見ていた義妹から、

「お義姉さん、おじいちゃんの目を見てないよ」

ときびしいチェックが入りました。

石油で沸かす風呂でしたが、終い湯を沸かして入るのは、嫁いばかりの私にはとても気がひけました。

けれど、風呂は風呂です。温くても一日の疲れが少しはほぐれました。熱い風呂が好きなのはこたえでしたが……。

妹が風呂に入るときに大きなやかに湯を沸かして風呂場に運んでいます。聞くと、髪の毛を洗った時のゆすぎ湯だといいます。私も幾度、湯を持っていきたくちがったか知れませんが。終い湯の汚れ具合はどんな

長女を実家で出産し静養をしている間に、祖父が亡くなりました。

娘と共に婚家へ帰ってきて悩んだのは、彼女の風呂のことでした。私はベビー・バスでの入浴を主張しましたが、母は初めのうちはそのようにしてくれたのですが、そのうちになんとなく、ベビー・バスで入浴させにくくなりました。別に湯を使うのが勿体ないと母はいうのです。そして「私がいれるよ」といいます。

その頃の入浴の順は祖母、父、母でした。三番目で



はまだ、綺麗な湯だとは思いますが、私はこの世に生まれてまもない娘の入浴は、一番風呂の綺麗な湯にいられたらよかったのです。けれど、しょうがありません。こんなことも大家族の思い出の一ページです。ところが今はどうでしょう。夫の次に私が入ることができるのです。一番風呂にだつて入ることもできます。

両親が元気な時の夫は、日曜日もなく働いていました。普段はサラリーマン、休みは農夫という具合でし

た。

この頃では年を取ったせい、日曜日を休息日にしていることが多いのですが、私はといえば庭の思いがけないところに花を咲かせて、家族をびっくりさせています。私の日曜日は「趣味の園芸」にたっぷり浸かっているのです。夕飯の支度は娘がやってくれます。暗くなつて、私が家に入ると風呂も沸いています。

夫はぶつきらぼうに、

「先に入れば」

「そう？」

と私は甘えてしまいます。

終い湯になつても、湯の汚れは気になりません。家族は五人です。

日本の湖で透明度が一番高いと言われる田沢湖のように、湯は澄んでいます。私はまだ、田沢湖の様子を見たことはありませんが、このように勝手に想像をしています。

母が亡くなったその年の夏の朝のことでした。

三人の子供たちの弁当を作りながら、ラジオを聞いていますと、こんな句が私の胸の中に飛び込んできました。

「笹百合や 嫁という名を 失いし」

この句は石川県の金沢にある寺の大黒さんが作ったものです。大黒さんとは寺を守っている和尚さんの奥

さんのことです。

作者の大黒さんはお母さんを私と同じ頃に亡くされ、この句ができたそうです。大黒さんは大きな寺を守っていかねければという責任を感じていられることを述べていました。

その頃の私も長い歴史を持つ、「家」という重みに負けそうでした。今まで母という人生の羅針盤がありましたけれど……。

それから、悲しいにつけ嬉しいにつけ、この句が浮かんできて心の支えとなります。

今日はこの句を口ずさみながら、浴槽に身を沈めています。そんな私の身体は、幸福のぬくもりでほんのり色づいています。

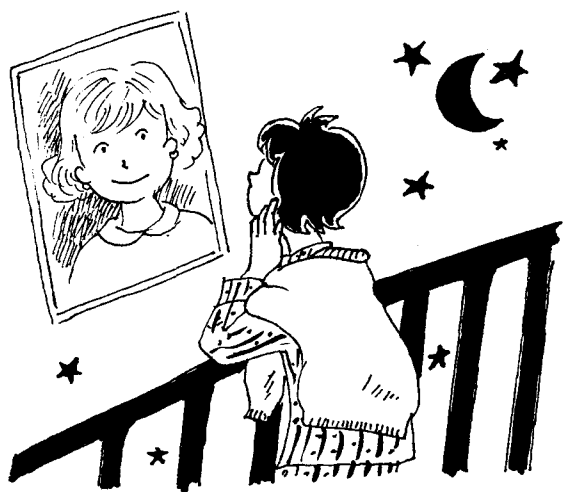
友を偲ぶ

横浜市磯子区 十文字圭子（36歳）

親友が逝って、一年余。落ちついてくるに従って、寂しさがじわじわと感じられるのは、どうしてだろう。

来月の一日に、いよいよ下の子の入園申込みがある。六年間の「子どもが常に居る」状態から、ほんの

数時間でも解放されるというのは、本当に嬉しい。これからは徐々に、自分の時間も増えていくだろう。入園、入学をする彼らと共に、何か一步、踏み出したいはずなのに、近頃の私は何もやる気にならない。
「初めての運動会はやっぱり大変だったけど、大きくなったって、感激したワ」という二年前の彼女の声



が、昨日のこのように思い出される。

常に顔を合わせていた訳ではもちろんない。が、事あるごとに連絡を取り合い、励まし合って来た人だった。結婚した時期は数年違ったけれど、母親になったのは大して違わなかったから、この数年はより近く、彼女を感じていた。

「ケイコがこんなに子どももの事を考えていたなんて、へえー」と悪戯っぽく笑ったのは、「わいふ」に載ったものを見た時だった。

保母だった彼女と違い、あんまり子ども好きではなかった私を知っていたからだろう。「何だかこれからは、もっともっとケイコと話せる気がして、嬉しいな」そう言っていたのに。

五カ月間の辛い闘病生活をほんの少し共に過ごした。亡くなった後の一年は、残された夫君やご両親を、微力ながらも励ますこと、そしてそれまで構ってやれなかった子どもたちや主人に目を向けようと、無理にも頑張ってきた。それが、このところ、ぼんやりと彼女の電話番号を探してしまう。

ねえ、これから私、何をしたらいいんだろう。「生きたい」と言って握ったあなたの手から、私は何を受け取ったのかしら。写真の中の彼女について、語りかけてしまう秋の夜長。

(え・小宅昌枝)

こんなはずじやなかった ——「新夫」の憂鬱——

私は新婚半年の「新夫」です

挙式入籍から半年がたち、生活に落ち着きがでてきたからというもの、今まで予見しえなかった様々な事実、心理的な変化を感じ取るようになり始めました。

通常、新婚間もないこの時期は「金には替えられない至福の期間」として、それは甘い時間をお過ごしになるご夫婦が多いのではないかと思います。少なくとも私はそんな雰囲気どころか、むしろ、非常に窮屈な場面を感じる時間のほうが多いように思います。その窮屈さを感じる原因は一体なんなのか、思うところ

千葉県松戸市 トム・クルース

をお話したいと思います。

これからお話する内容は、大抵の場合、奥様方によくある心境であって、夫の心理としてはかなり例外的なものではないかと思えます。が、お互い幸せな生活を築こうとする理想に、性別差はないと私は信じているものです。

結婚生活に期待していた理想像

そもそも私は、過去にそれほど恋愛経験のある男ではありません。学生時代はそれこそ比較的禁欲的且つ硬派の道を歩んできたわけですが、もちろん私はゲイ

ではありませんから、人並みに異性に対する興味はありました。学生時代が男子校だったり、男の多い環境にいたせいか、就職と同時にその反動がでて、「彼女獲得」のためにあの手この手を打って動いた時期もありました。その目的は、特に結婚を意識したものではなく、恋愛経験が少ない故に単に「交際」とはどんなものなのか、肉体的な快樂も含めて甘い夢を見てみたかったにすぎませんでした。

けれど、いずれ結婚するのであれば、いろいろな人との付き合いの中で、どんな人が自分に合うのか見極めてみようとも考えていました。また、女性との付き合いそのものに慣れておきたかったのも事実です。

就職してから三年くらいは仕事の上で異性と接する

機会が多かったことと、比較的心が「燃えて」いたので、かなり精力的な活動に動いた時期もあったのですが、職場を異動になってからというもの、そのような機会はパツタリとなくなり、異性に対する興味が失せたわけではないものの、いろいろ手を打つのも面倒に感じるようになり始めました。

もともと、（今から振り返ってみればの話ですが）この時までは異性に対する理想像、理想の「お付き合い像」なんて並の男が考えるものと何ら変わらないものでした。つまり、私の都合に合わせてくれるような人がいい、私さえ相手に気を許すことができればいい、みたいな、女性の主体性をまったく尊重していない、常時男が主導権を握っているかのような、よくある男



女関係が理想だと（心の奥底では）考えていました。

ところがその理想像が一八〇度変わったのは、米国へ研修に行つて帰国してからです。というのも帰国してからほぼ半年後、持病の胃腸疾患を悪化させてしまい、極度の貧血でいつ入院してもおかしくない、かなり厳しい状態になってしまったのです。

この時は真面目に「あと五年命がもつかどうか」と不安になりました。と同時に「ならば散財（というか自分に投資）してでも有意義な生きざまを描こう」と本気で考えました。

体調を維持すること、自分の人生を生きることだけに精一杯だった時期に、とても「彼女を探そう」なんという気持ちはおこらなかったですね。

またこの時期（一九九六年七月）には長野五輪への派遣も決定していて、とにかく「長野五輪までには体調を戻さなければ」と、健康状態の修復と自分の生きざまを豊かにすることで頭が一杯でしたから、自然と変に脂ぎった感情はどこかへ消えてしまいました（というか、「かりに彼女ができたところで自分がこんな体の状態であれば、相手に迷惑をかけることになる。それでは自分も相手もちつとも楽しくない、だからそういうことに金と時間と労力をかけるのは意味がない」と思った）。

肉体的な健康に自信をなくした分だけ、他人の主体

性とかその人の夢とかというものに注目するようになったし、尊重し始めるようになりましたね。

そんな心がけの中で決定的だったのは、ある日なにげなくニフティ（パソコン通信）の、とあるフォーラムの書き込みを読んでいて、こんなやりとりを目にした時でしょうか。

その内容は、「自分がこれだけ相手を思っているのに相手の反応が自分の期待どおりでない（書き込み自体は「休みの日など彼女に会いたいのには彼女はなかなか会ってくれない」などと発言されていた）。どうしたらいいか」という旨の発言に対するいろいろな人からの返信の中でひとつ、「それで彼女の主体性を尊重しているつもり？」というものです。

この返信にはこう書いてありました。「女性は人形ではありません。女性だって男性と同様、夢や希望をもって主体的に生きて（いる人も）いる」。続けて「いい恋愛をするために重要なことは、逆説的だがお互いが一人の人間として、独りでも幸せに生きていくことができること、ではないか」と。

その心は「相手の夢や希望を無視して相手の主体性を拘束してしまうと、どんどん相手を（拘束することにより）つまらない人間に仕立ててしまうことになる、相手の魅力を失わせることになる」と。そしてダメ押しに「いつも一緒にいたい、くっついていたい、



という感情は、ごくに自然なものだと思いがそれだけがすべてじゃない。それは単なる甘えや依存であって、恋愛感情とは次元の異なるものである」と。

私、この書き込み（オリジナルはもっとうまい文章なのです）を見て目から鱗がおちるほど共感を覚えましたが、まったくこのとおりだと思いました。

よくよく考えてみればごく当然のことなのですが、当然のことなのに実は全然気がついていないことってありますでしょ？ そんな、当たり前なだけに認識できていなかった考え方を改めて確認させられたような内容でした。

これを読んで私の異性観は確固たるものになりましたね。そして併せて、沸いてきた感情が「それなら自分の持つ知識なり経験を他人の夢や希望のために還元していこう」というものでした。

結婚への期待は？

私は物事をとらえる時に、先入観からイメージを決めてつけてかかるのが好きではないので、なるべく実態や実体験から評価を下すようにしているつもりです。

だからそもそも（妻たるものの）理想の女性像なんていうものは特に考えていなかったですし、特に体調を壊して既述のような信条を持つにいたってからとい

うもの、「こういう人でなきやイヤだ」なんて贅沢なことを言う気持ちにならなくなりました（もちろん生理的に受けつけない人っています）。病気のことを含めて、私を慕ってくれる人なら誰でもいいと思いました。

もし欲を言って、あるとすれば「お互いの主体性を尊重できる人」というところでしょうか。現在の妻についても、交際当初は「付き合ってみる中でどんな人なのか見極めてみよう」と思っていました。でもとにかく、私の健康状態に親身になって理解を示してくれる人は彼女以外にいなかったですし、それは私にとっても嬉しいことなりました。その一点こそが私にとって付き合いの根拠になっていると言っていると思



います。

それから、特にこれといって結婚生活に期待する確固たるイメージというものは想像していなかったですね。理想とする夫婦生活なんて描いてなんかいません。未だに「夫婦」っていう実感はないくらいです。あるとすればお互いに魅力を高めあえることができるような生活が築けたらいい、ということでしょうか（難しいけど）。ただ親元から離れられる分だけ自由になれるのではないか、という期待はありましたが（この点については、私の考えが甘かった）。

息苦しさを感じるようになってきた理由

そもそも理想とする結婚生活像がないから、理想と現実のギャップを感じるはずがないのに、息苦しさを感じるのはなぜか。そういうレベルの話が原因で息苦しいのではないのです。

「一人でも独りの人間として幸せな人生を送る」ことを目標にしているのはすでに書いたとおりです。これは、物理的地理的生活環境的に、独り、つまり独身でも幸せに生きていけることを目標にすると同時に、相手がいる場合でも、相手の夢・理想・主体性を尊重すべくその実現のためであれば支援を惜しまない、ということも目標にしています。だから家事などは男性の

わりにはかなり進んで引き受けていますし、そもそも家事という概念をもたないようにしているので、それを苦痛に感じることはまったくないですね。

だって、自分が食べたいものは自分でつくるべきだし、部屋が汚れば掃除するのが当然のことだし、着物が汚れば洗濯するのが当然ですもの。だからそういうレベルでの不満とか息苦しさは特にないのです。

息苦しさを感じる一番の原因は、相手が私に気を許すあまり、ぶしつけ勝手な言動をとる頻度が、私に比べて格段に多いということが一点。ひいては、「どの程度私の主体性を尊重してくれているのか」疑問に思わせる場面が多いことが一点。

相手が言うところの「気を許す」という行為が非常に曲者で、気を許す故に自分の言いたいこと、感情などをかなりストレートにぶつけてくる場面が結構あるのです（私から見れば、自分本位でわがままとも受け取れます）。

それが私を納得させるに足りるものであれば文句はないのですが、当然、私の考えとはあい入れないものもある。

私自身は感情をストレートに露わにすることはあまりなく、できるだけ明るく楽しく、平和的に時間を過ごしたいと願ってやまないのです、なるべく論理的な対話を心がけたいと思っていますのですが、相手の建設的

でない感情表現、感情論を根拠とした論理展開の対応に、かなり苦痛を感じる時があるのです。攻撃的な態度に出てこれられないものなら、どうしたって精神的に緊張せざるを得ないですからね。

私とて仏ではないですから、気分不安定な時もあって、そんな時に攻撃されようものなら精神的に潰れてしまうか、逆に切れてしまします。結果として相手の機嫌を損なわないように、無意識のうちに緊張して取り繕うような努力をしてしまうことが多い。それが息苦しいのかもしれない。またそれが時として私自身の主体性や夢、希望を犠牲にしているのです。

これは私にとって非常につらい。相手を立てようとするあまり、自分がどんどんつまらない人間になっていっているような気がしてならないのです。相手がその点に気づいているのかどうか非常に疑問に感じざるを得ない。

例えば具体的な話、語学にかける時間なんて結婚してから格段に減りましたから。そうなると「この人（相手）はどの程度私の主体性を尊重しているのか」と疑いたくなるような考えに発展するのです。私自身、相手の主体性を尊重して魅力的でいてほしいと願い、世の中の並の夫をはるかに超えるレベルで妻に家事ではいろいろ支援しているつもりだけに、相手にも私の主体性を尊重してほしいと希望したいのです。と

ところが相手は私の信条についてあまり配慮はないようです（あるのかもしれないけど私には理解できない）。

一番つらいのは、相手のために良かれと思ってやったことが、理解されずに不評を買う場面ですね。こちらの言い分も聴かないうちに臍をまげてくるのには耐えかねます。

それから、これはどこの家庭でもある話ですが、独身時代のような生活リズムを送ることができない、つまり自分のやりたいことをやりたい時にやるのが難しい、ということでしょうか。

相手がいることです。自分のやりたいことだけを優先させれば、当然相手の主体性が犠牲になる場面が多くなる可能性がある。ただそれは長年の生活の中でお互いのリズムをすり合わせていけば、解決される問題なのだろうと思います。

しかし問題が、お互いのリズムをどれだけ許容できるかということになると難しくなる。

私は相手のリズムにあまり干渉しないように心がけているつもりなので、相手がいつ何をやっていようが特に気にはならないのですが、相手は、例えば自分が掃除をしている時には私にも手伝ってほしい、など、つまり生活リズムをなるべく同化させたい傾向があるのです。それは、私から見れば、いつも一緒にできやイヤだ、と同様の甘えや依存でしかない。これが

私にとっては時として息苦しきを感じる原因になる。そして、例の主体性の話に発展してしまうのです。

今の職場に異動してからというもの、いろいろな意味で不愉快なことを感じる頻度が多いので、精神的にやや神経質になっていることも、息苦しさを過大に感じる原因のひとつではないかと思っていますが、でも安らぎを感じるはずの場であるホームで、なぜか緊張する場面が多いのは事実です。

結婚する前には分からなかったこと

私の相手への第一印象は、「竹を割ったような女」でした（職場でもそう評価されているらしい）。もっとも「かなり無理してつっぱっているな、強がっているな」とも感じました。不思議と交際初期から、なぜかずっと以前から知り合っていたかのような感覚があったのは、互いに共通していました。むしろ相手のほうがその意識は強く、実際に「付き合ってほしい」と告白してきたのも相手です。わがままともとれる気の許し方は、相手にしてみればまさに情熱の裏返しでしょうし、生活リズムの同化を求めているのも情熱故のことなのだろうと思います。

交際中から（交際以前からも）、相手の情熱の高さは手に取るように感じていて、私の健康状態を理解し

てくれる、得意分野を高く評価してくれることなど、それが嬉しかったですね。

もっともお互いの健康状態のことについては、相手の告白をうけてからまもなく、ひよんなことから判明したのですが、私にしてみれば健康状態がバレると同時に交際がストップするであろうと覚悟を決めていましたから、相手の健康状態（ひいては元彼と破談に

なった理由）がそんな状態だとは予期していなかった。そして、お互いにそのあたりの理解を共有することができて交際がより深まったことは、まったく予想していなかったことでした。そのことは何にも代え難い、交際する上での根拠になっているものと思っっているのですが、その一方で、相手の自分本位な面や短絡的に結論を急ぐ傾向が強いことは交際中からわかって



いて、そのあたりが問題になると言えばなるであろうことは予見できました。

また、好きな人を大切にしたいと思えば、当然相手の個性や夢、希望を尊重してくれるのがごく自然な感情だと思うのですが、彼女の場合は依存や甘えにかなり偏った感情に支配されているらしく、その点を理解させるのに時間がかかるであろうとは予見していました。が、これらの問題は論理をもって論ずることで矯正可能だと判断し、むしろ相手の情熱の高さに期待を賭けることにしたのです。

しかし、情熱の高さが（私にとっては）予想以上に私の自由を拘束するような形で現れてくることまでは、予見しづらかったです。また「私を見捨てないで」などと甘ったれたことを言うてくるかと思えば、好き勝手なことを言い出したりと、女性特有の気味の悪さにこれほど手を焼くこと、というか疲れさせられることになるとは思わなかったです。

ただ、予見できなかったからどうのこうのということとを、今さら言ったところで意味はないわけで、今後いかに生活をよりよい方向にもっていくかということとを重視しつつ、長い目で様子を見つめていこうと「耐えて」いるところです。

長い共同生活がまだ始まったばかりなわけで、現段階はいわば「初期不良」を発見しては修理していくよ

うな時期なのかもしれません。そもそも共同生活なんて予見できないことの連続なのでしょうから、そういう事態に直面した場合にいかにも事態を好転させる方向へ回避できるか、ということが重要なのだらうと思います。今後の努力次第ですが、いずれ精神的に負担が過大になって離婚という結果になったとしてもそれはそれで *Widow* なわけで、仕方のないことだと思っています。

いろいろ「息苦しさ」を感じる環境や原因を綴ってきたところで、要するに簡単に言えばどういふことなのかというと、「相手は私に気を許しているが、私は相手に気を許していない部分がある」ということではないかと。

よくよく考えるとこの程度のことではない（けど根深いものがある）ので、これがために「もうイヤだ、別れる！」なんてことには至っていません。

新生活は始まったばかりです。今後の生活の中で、徐々に私も気を許していくことができるのではないかと希望的観測をもって、まるで合宿のような共同生活を楽しいものにしていけたらと思います。また今感じている心境が、今の時期に特有のものであることを願ってやみません。

（え・カステラネンコ）

農文協健康双書

よくわかる顎偏位症の治療と予防

丸橋 賢 著



農山漁村文化協会
本体1238円＋税

東京都足立区 須賀まりこ

最近の若い人は顔が小さくなったとよく言われる。顎の先の尖った細い顔型は、四角いがつしりした顔よりも好まれるのかもしれないが、だが、その小顔に大きな問題が生じていた。

それは、このタイトルにある「顎偏位症」。顎が小さいために、大きさと数の決まっている歯がきれいに並ぶことができず、歯列が乱れ、咬

み合わせが悪くなる。その合わない状態で無理に咬んでいるうちに、顎が前後左右に偏ってしまうのだ。

顎が偏位するとどうなるかというと、顔が変形するだけでなく、脊柱に歪みが生じ、そのために心身全体に重大な症状を引き起こすという。

肩こり、頭痛、腰痛に始まり、重症になるに従って、思考力、判断力、表現力が低下し、コミュニケーションも困難になったりする。学校生活や社会生活もままならなくなるというから深刻な話だ。

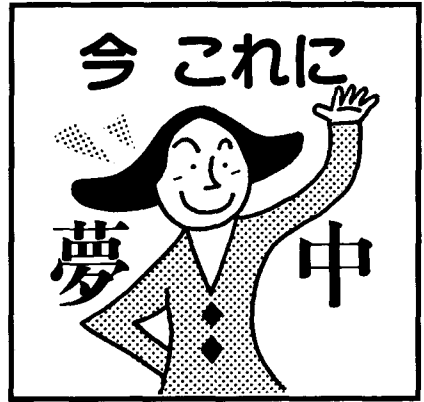
歯科医である著者は、「昔の子どもの歯科治療はムシバが主でした。」

ところが、現在では来院患者の約半数が顎偏位症の患者で、それも極めて短期間に激増傾向にある」と当惑気味に治療現場の現状を語る。

さらに著者は、「顎偏位症は現代人の退化病、生活習慣病」と警鐘を打ち鳴らす。軟らかい物中心の偏った食生活によって、咬む必要がなくなり、その結果、顎は退化して小さくなってしまったわけだ。使わないものはダメになる。それはまさに、人間の肉体の基本原理といえる。

治療方法は、当たるところを削る咬合調整、スプリントの装着、クラウン、ブリッジでの永久補綴、など偏位の度合いにより異なる。なお、問題点としては、時間も費用も掛かり、確実に治せる歯科医も少ないことだ。

要は、乳幼児期からの食生活やブラッシングに気を付け、予防に努めるのが最も賢明で楽なようである。ことに食生活の影響が大きいそう。



写真は 心のリフレッシュ

愛知県海部郡 奥村千佳子

今、私が夢中になっているもの、それは写真である。写真というと、一昔前までは男の人が楽しむ趣味だった。今は女子高校生も気楽に楽しんでいる。

私も、子供の運動会の写真をうまく

撮りたいと思い、一眼レフの望遠つきのカメラを買ったのが五、六年前のこと。私にしては気前よく高価な買い物をした。暇になったらあちこち撮影旅行に行きたいと思ったからである。

しかし、使い方もあまりわからず、傑作も撮れず、重いからと旅先にも持っていかず、ほこりをかぶったままだった。

そうこうしている内に、夫は転勤になるわ、義父母が入院するわで、仕事も辞めることになり、一年半ほど病院通いが続いた。結局義父は亡くなり、ひとり残された義母も、家事は無理だが、自分の身の回りのことぐらいいはできるようになって、何か始めたいなあと思っていた時、公民館の写真講座が目についた。さっそく申し込むと、応募してきたのは、ほとんど定年退職後の男性であった。

講座が終了して、希望者十五人で自主サークルを作ることになった。女性三人。私は会計を引き受け、講師もそのままアドバイザーとして参加して

くださることになり、活動が始まった。

撮った写真を講師に批評してもらうわけだが、初心者ということで、講師はほめることが多い。

「これはすばらしい。今度町の文化展に出しなさい」「なかなかセンスがよい」「このままで充分作品になる」などなど。

そうなんです。かなりおだてられているのは、いかに鈍感な私でもわかっているのです。しかし最近ほめられることなんてなかった私は、うれしくて思わずニンマリ。人間って単純な動物なんですね。子供も、もつとほめて育てればよかった!!

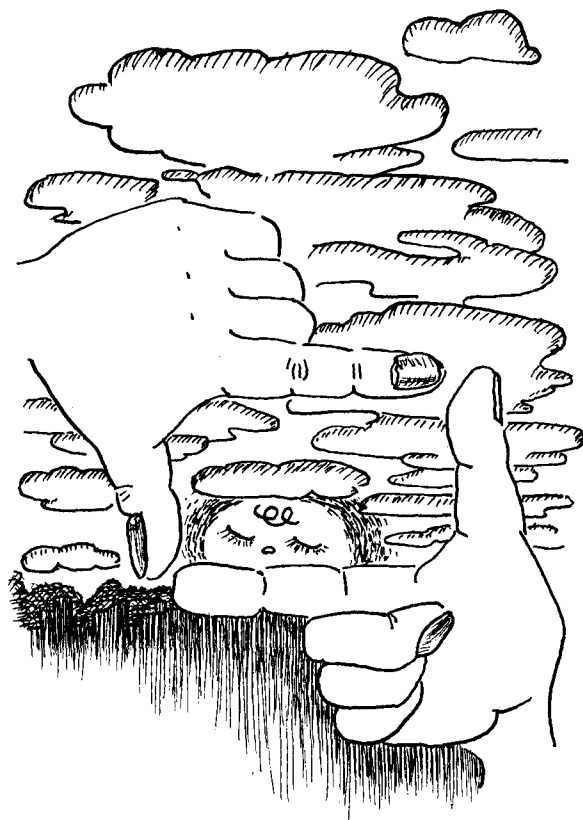
写真を撮り始めてから、夕暮れ時、自宅マンションの西の窓から空を見ることが多くなった。真つ赤にそまつた空や雲をみつけると、カメラを持って最上階の十一階まであがる。あつという間に陽は沈む。しばらく夕空をながめる。ほっとするひとときだ。カメラを持ってしていると十一階の踊場でボーとし

ていても、変に思われなくてすむ。
たまに早起きすると東の空をみる。
静まりかえった街が朝の光を受け、思
いがけず美しい。

上天気で真つ青な空が広がると、近
くの川までカメラを持って出かける。

先日は、真つ赤な彼岸花が川原いちめ
ん咲き乱れ、すばらしいコントラスト
に、思わずシャッターをきった。

プリントされた写真を見るのが、ま
た楽しい。がっかりすることの方が多
いが、思いがけず面白い写真ができて



いることもある。初心者だからまだま
だねらった通りに撮影できることは少
ない。しかし、気に入った写真を大き
く伸ばし、額に入れるとなかなかのも
のである。季節に応じて写真を入れ替
えて楽しんでいる。

結成して間もないサークルだが、写
真展を公民館で開いたため、新聞のグ
ループ紹介の取材も受け、みんなやる
気満々である。講師が取材で「とにかく
ほめあって、いいところをさがすよ
うにしています」……。やっぱりと大
きくうなずいた私でした。

やつと三脚も買い、カメラの構え方
も、ちよつとはましになったように思
うが、最近よく観光地でみかける傍若
無人なアマチュアカメラマンにはなら
ないように気をつけたい。

まとまった時間がとれないので、あ
ちこち撮影旅行に出かけるわけにはい
かないが、身近な自然の中で、ふと出
会った心ひかれるものを、楽しみな
がらカメラにおさめていきたい。

(え・橋本美智子)

母の最期

田中 慶子

母危篤

十二月の二十一日、母は息が荒く、目を開いていても、私の方を見えていても私を見ているという感じではなかった。いつもと様子が違うので何か気が急いで、早く年末の仕事を片づけておかないと、という気持ちで家へ帰った。夕食後病院から、

「家族の人にすぐ話がある」

という電話があり、すぐ病院へ向かった。

母は危篤に近いということだった。兄に電話すると、すぐにとんで来ると思ったのに

「そうか」

と言っただけで来なかったのは本当に意外だった。

この日は夜中じゅう、母は大きく目を見開いたまま、

「辛い」

「しんどい」

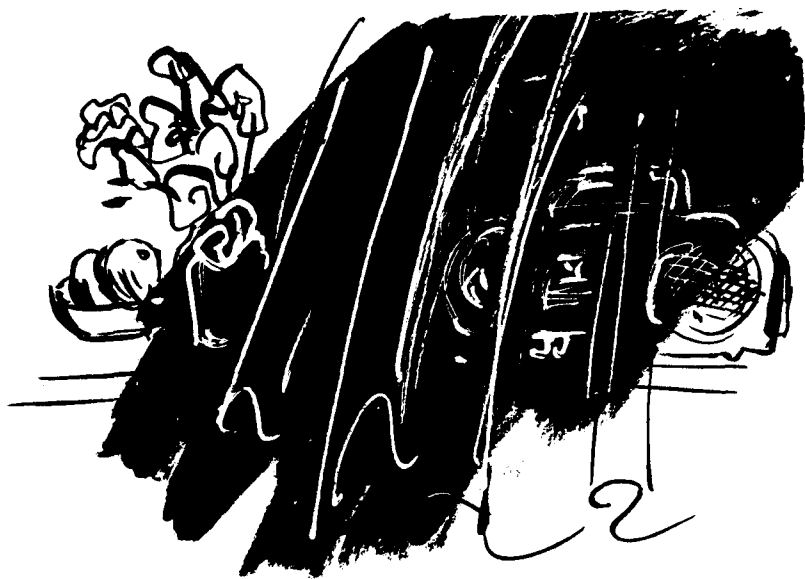
「頭が痛いでしゅ」

と時々言い、私も辛かった。私が看護婦さんに、

「延命措置はやめて、苦痛は取り除いてほしい」

と言ったところ、翌日、私のこのことばを改めて看護婦さんに確認された。家族の意思を確認しておくことは病院にとっては非常に重要なのだらう。

翌日の日曜日（二十二日）、私は泊り込んだ病院か



らまた兄に電話した。兄は、

「あさって二十四日に行く」

と言ひ、私は啞然とした。一旦帰宅し、昼に病院に行くとい兄のメモがあり、兄ひとりが来たようだった。

翌日の晩、兄から電話があり、昨日兄が聞いた医者の話では、母は年内もつかもたないかという状況らしい。私は少なくとも一カ月は大丈夫と思っていたので非常にショックだった。続いて兄は、前日私がいとこたちに母の危篤を知らせたことについて、

「その電話はいつしたか。僕にかける前か、後か」

と詰問し、私が、

「後や」

と答えると、

「そういうことは僕に断つてからにせえ」

と怒った。

二回目の危篤

二十一日の危篤の時、私は母に付き添いながら、激しい胃痛に襲われた。十数年前経験した胃潰瘍の症状だと思った。医者は胃潰瘍の薬を二週間分出してくれた。年が明けたら検査をしましょうと言う医者に、

「大丈夫です。年内に胃潰瘍の原因がなくなりますので」

と答えた。

三日後、母のおむつ交換の時に大きな床擦れができているのがわかった。右臀部の脇に近い所に直径八センチほどが紫色になっている。これが以前だったら、母のこれからの苦痛を思っ、胸が痛んだだろうが、今は平気である。母には「これから」がないのだ。

私を見る母の目が頼りないが、看護婦さんは、

「わかったはりますよ」

と言う。

「お母ちゃん」

と呼びかけると、わかっているかのような表情で私を見た。うなずいたように見えたが……。

家で夕食をとり、また病院へ泊り込みに行こうとしていると電話が鳴った。



「血圧が下がっていますのですぐ来てください」

二回目の危篤の知らせだった。

病院に着くと器械で血圧を上げているところである。血圧を器械で上げることに意味があるのか。自然のままにしておくとか早く臨終が来て、母は早く楽になれるのではないのか。医者や看護婦さんにそう言うところ、することはします」

と言ひ、また今の母の苦痛を和らげるといふ説明もあり、任せるしかなかった。

昔母が元気だったころ、母と「母の最期」の話をしたことがあった。母が苦しんでいたら、私が犯罪者になっても母を楽にしてあげると、軽い気持ちで母と約束した。しかし約束を守るのはむづかしいことだ。

母は目を開いていて、私が呼びかけると私を見てうなずいているように見えた。非常に危険な状態であると医者が言ったので、兄に電話したが、

「明日行く」

と言った。看護婦さんが、

「お兄さんに電話されましたか。お兄さんも来られるのですか」

と聞いたので、

「明日来ます」

と答えると、看護婦さんは驚いて、

「お兄さんの家は遠いのですか」

と更に聞き、私は、

「車で一時間のところですよ」

と答えた。

兄は私が母の二回目の危篤の電話をしたこの時、「明日行く」と言いながら、「臨終はこどもだけです」と言い、私がいとこたちに電話しないよう、牽制した。

クリスマスの夜

前夜の危機は切り抜けた。

二十五日は母の意識ははっきりしていて、呼びかけると「はい」と言い、私が何か言うと微笑んだりし

た。はっきり、反応するのだ。目を閉じながらもよく物を言うが、酸素マスクのせいもあって聞き取れない。しかし夕方看護婦さんが、

「目を開けてね」

と言うと、

「はいわかりました」

と言ったのがはっきり聞き取れた。母の唇の間から見える歯があまりに汚いので、看護婦さんに協力してもらって入れ歯をはずした。入れ歯を洗いながら、再びこれを入れることはないだろうと思った。

夜、母の甥が来てくれた。商売を引き継いではいないが、言わば母の実家の当主である。

「塩町が来ました」

と、今は船場の塩町ではなく、玉造に住んでいる彼は言った。彼が母に塩町時代の出入りの商人の名を次々に挙げ、

「やつさん、覚えてる？」

「髪結いのおよっさん、覚えてる？」

「魚屋の金さん、覚えてる？」

「豆腐屋のブルさん、覚えてる？」

と言う度に母はうなずいているように見えた。母のこども時代の話をしてもらえて本当に良かったと思った。

従兄が帰った後、もうすぐ母は死ぬというのに、不

延命治療

翌二十六日の午後、主治医と面談したという兄からの電話があった。母の心臓の調子がいいので栄養を増やしますか、どうしますかと聞かれたらしい。

「こどもとしては、お願いしますと言うのが楽やねんやろな」

と私が言うと、

「お願いしますと言おか？」

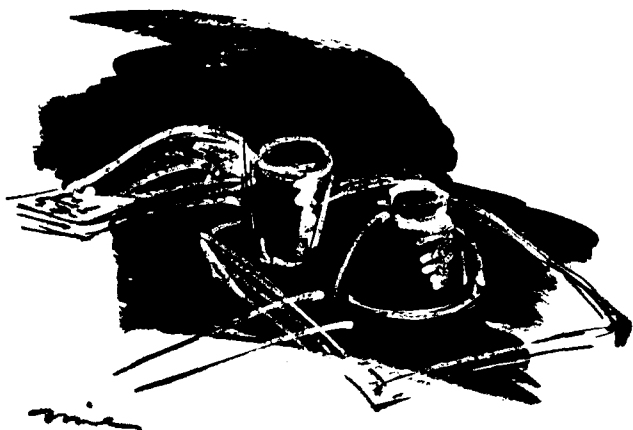
と兄は言った。

夜、泊り込みの時、「栄養を増やす」とはどうするのか看護婦さんに聞くと、首か脚の付け根に直に栄養補給の管を差し込むのだそうだ。それなら反対と私は思った。それだけで母には充分苦痛である。その旨を兄に電話した。

「薬が変わるだけならいいけど、新たな手術が必要なら反対」

と私が言うと兄は、昨夜母の甥が会いに来て、母が嬉しそうに見えたという私の話から、延命の意味はあると言った。母がはつきり嬉しいと言ったわけではない。母に苦痛を強いてまでする意味があるとは思えない。

「それは会う側の満足や。それにそんな人（母が会っ



思議なほど私の心は安らかで平和だった。世間はクリスマスだ。寝ている母に、

「お母ちゃん、コーヒー入れよか？」

と、言いたくなるような、母娘水入らずの夜だった。つい四年前、私が実家の阪南町に泊まっていた時のように。

て嬉しい人」は彼だけでしょ？」

と私が言うと、

「僕とこのこどももいるで」

と言う。面会どころか、危篤と言っても会いに来もしないのに、と私は心底あほらしかった。

「最終的には僕が決める」

といつものように強圧的に兄は言った。しかしこの延命措置については、兄は主治医に、

「妹の言う通りにします」

と言ったと看護婦さんから聞いた。母の肉体的苦痛に関わることで、兄が最終的には私の意見を容れてくれたことが嬉しかった。兄の良心の片鱗を見た思いだった。

携帯電話

次の日(二十七日)の晩、夫が母の部屋に置くようにと携帯電話を持って来てくれた。これで家族と母の部屋とがいつも連絡が取れる。室外に出さないなら携帯電話を部屋に置いてもいいという許可も、看護婦さんにもらった。私が携帯電話に慣れていないので、ためしに夫の持っている携帯電話から病室用の携帯電話にかけてもらった。夫と私がお互いの腕がくつつくように並んで立ちながら、

「もしもし」

「はい」

と言ひ合い、遊んでいるようだった。

「糸電話みたいやな」

夫が言った。ほのほのと暖かいふんわりしたものが私の全身を包み、母の病室に満ちた。

母が危篤と言われてから一週間経ち、私は毎晩病院に泊り込んでいた。その間中、まるでこの生活が永久に続くかのような錯覚にとらわれた。ごく近い将来この生活が終わり、母の人生も終わるのである。

二十八日、兄が電話で、泊り込みを代わろうと言って来たが私は断った。母と一緒に貴重な時間を失いたくなかった。

「一緒に兄ちゃんも泊まる？」

と誘ったが兄は断った。父も亡くなり、残った親子三人水入らずの最後の機会だったのに。兄も昔の兄に戻ったかもしれないのに。

最後の晩

その晩、七時前に病院に着くと、目を閉じていた母がしばらくして目を開けた。左向きに寝ていたのでベッドの左側に行き、

「お母ちゃん」

と言ったが何の反応もない。その後母はずっと目を開いていた。私の顔をじっと見ている。母の視線がたまに私の方を向いているというのではなく、はつきり私を見ている目であった。別れが迫っていることがひしひしと感じられた。切ない気持ちが込み上げた。

翌朝、母のおむつは汚れていなかった。母はずっと目を開けていたようだった。今思うに母はこの世の見納めだと思っていたのだろうか。酸素マスクがうっとうしいのか母は左手ではずした。病院の毎朝の決まった行事として、看護婦さんが熱いタオルを各病室に配っていた。

「気持ちええやろ」

と言いつながら私は母の顔を拭いた。うっとうしいと思って酸素マスクをはずしたのなら、熱いタオルで顔を拭いてもらって気持ちのいいことも、この時母はわかったと思う。勿論何らかの反応があったわけではない。

朝七時半、私は後ろ髪をひかれる思いで母の病室を出た。これが最後の別れになることなど知るはずもなく。

母の臨終

日曜日だったその日、十二月二十九日の十一時ご

ろ、病院にふたりで母の面会に行っていた兄の妻から電話があった。彼女がすぐに来るようにと言い、二人の娘と駆けつけた。車で二十五分かかり、病室に入ったのは十一時三十五分だった。間に合わなかった。当直医が、

「あなたが来られるまで、注射で持たそうと思ったのですが」

と申し訳なさそうに言った。正直なところ私は残念だったが、母にとっては意味のないことだと私は思っている。母の意識があるのならともかく。

「いいのです。早く死ぬのが母のためでしたから」

と私は答えた。あの状態の母にとって、私が駆けつけても何もわからない。臨終に間に合ったと喜ぶのは、遺族の自己満足に過ぎない。

臨終の時には兄が母の手を握っていたと兄の妻が言った。母は最後まで兄に気を遣い、兄を愛していたという形の結果になった。

湯かん

看護婦さんと私以外は病室を出た。私は死んでしまった母に、

「(死ねて) 良かったね、良かったね」

と何度も言った。そして入れ歯のことを思い出した。

入れ歯を入れる時、母は死んで何もわからないことは私もよく承知しているのに、

「お母ちゃん、口、開けて」
と何度も叫んでいた。

母の湯かんのために看護婦さんが、母の着ていた浴衣を脱がせた。裸になった母の姿態はなんとも哀れだった。拘縮のために両膝が九十度に曲がったまま、両腕も中途半端な格好だった。体全体がやや左向

きになっていた。それは明らかに生きている感じではなく、物体が転がっているという風であった。強制収容所のガス室のユダヤ人のようだった。ベッドの枕元にうずくまって、

「お母ちゃん……」
と私は泣いた。

(え・佐藤瑞江子)



家族の スケッチ

「女」でいたい

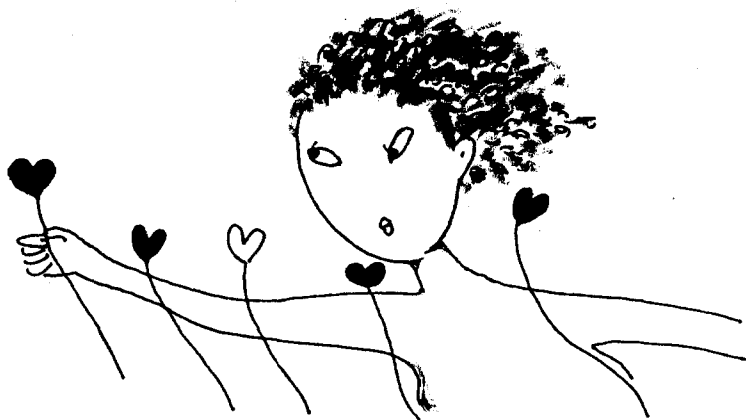
上田はるか

結婚した時、夫とはずっと「男と女」でいたいと思っていた。例え子どもができて。どんなに年を取っても。二人で色々なことを話して、二人で色々な場所に行つて。単身赴任なんて、絶対させない。子どもを置いてでもついで行こう。そう思っていた。

子どもが生まれてからもその気持ちは変わらなかった。今でさえも。決して夫を「お父さん」と呼ばなかったし、夫から「お母さん」とも呼ばれたくなかった。夫が運転する時、助手席は私のもの。もちろん今も。

でもいつの頃からだろう。私たち夫婦が、息子たちの良き「父と母」であって、「男と女」でなくなってしまうのは。子どもが三人いて、結婚生活十年も過ぎれば、そんなことは当たり前なのだろうか。

他人から見ただけは申し分のない人ら



しい。息子たちと遊び、寝かしつけ、家族旅行やキャンプも年に数回行く。私が子どもを置いて出掛けることがあっても、決して文句を言わない。子どもとの生活がまったく苦にならない人なのだ。

それなのに、私の心は寂しくなる一方なのだ。年を重ねるごとに、夫との距離が遠くなる。

例えば、私が悩んでいる時。夫は直接私に手を差し伸べてくれない。直接、励ましたりなぐさめたりは、決してしてくれない。いつも、ことが治まるのを黙って見守るだけ。

楽しかったことを話しても、一緒に笑ってもくれない。大事な話をしようとしても、子どもが騒いでいれば、そちらに気を取られ、私に向き合ってもくれない。私が髪を切っても、新しい洋服を着ていても、何ひとつことばをかけてくれるわけではない。

そしてsex。何のことばもかけられず、ただ無言のまま夫は私の体を求め、無言のまま終わる。

もともと無口なほうだから、ある程度は仕方がないのだろうが、時々、一緒にいるのに孤独を感じて、押しつぶされそうになる。

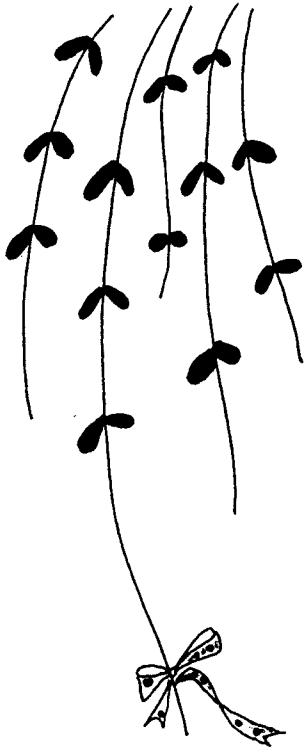
もっと「男と女」として、感情をぶつけて、気持ち素直に表現したい。いたわり合いたい。そんな気持ちを幾度となく夫にぶつけてみたが、まったく変わらない夫に、いつしか私は、感情を自分の中だけで処理するようになった。

表面上は何もなく、外から見れば理想的に見える家庭に「結婚生活なんてこんなもの」と自分を納得させていた。「女」である自分を意識しないようにして。

そんなある日、ある男性から言われたのだ。

「一人の女性として、すごく魅力を感じる」と。決していやらしい言い方ではなかった。それに、私の性格を知りぬいた上で言ってくれたことばだったので、すごく心に響いてしまった。もともと気が合う人だったので、少しずつ彼のほうへ心が傾き出している。

彼と話す時、「母親」でもなく「主婦」でもなく「妻」でもない、ただの「女」としての自分に、自然といるこ



とができるのだ。三人の幼な子の母として、夫にも誰にも頼れない毎日を、肩ひじ張って生きてきて、今、彼の前で、ふっと弱音を吐き、甘えてみると、しっかりと受け止めてくれる心地良さを感じている……。

彼と何かがあったわけではないが、これも「不倫」と片づけられ、結局、夫から、現実から逃げている私が悪いのだろうか。私は夫に多くを求めすぎているのだろうか。しよせん、結婚生活の中で、「男と女」でいることは無理なのだろうか。色々な思いが頭の中を駆け巡っている。

夫の定年後

福岡市西区 加藤君子（55歳）

夫の定年が来るのが少し不安であった。が一方、どんな生活が始まるのか楽しみでもあった。というのは、夫は主体的な生き方を子ども（娘二人）に

すすめていたし、私に対しても行動を制限するようなことをいう人ではなかった。ので、グラグラと日を過ごすようなことはないと確信していた。

さて昨年九月一日から、いよいよ「毎日が日曜日」の生活がスタートした。すると、何と早朝六時半に起き出して、近くの公園を散歩すること一時間、気持ちよさそうに帰って来た。それから今に至るまで朝の散歩は続いている。これはいい調子で、出っ張っていたお腹が少しへっこんできた。時には私も一緒に歩く。

娘たちとは三年前に大阪から福岡へ転動した時に別居したため、夫婦二人きりの生活は慣れてきて、会話も増し、老後のスタートを切った感じが次第にできてきた。

私は以前より太極拳の指導で週四日、三味線の習い事で一日出かけるので留守がち、夜も一日出る。定年前より夫にさりげなく「ぬれ落ち葉はいやよ」「自分のことは自分でしてね」と折りにふれていっておいたのがよかつ

わいふ文章講座のおすすめ

公民館、女性センター、社会教育課などのご依頼で、しばしば「わいふ文章講座」を開いています。

編集長田中、副編集長和出、「わいふ」から巣立ったライター達を講師とし、五回から十回までのコースがあります。

その他に、「子育て」「教育」「女性」「高齢者」「社会参加」など、各種の問題について講演をいたします。老人ホーム情報センター主任研究員の水落も担当します。

お住まいの地域で開きたい方は、お電話をください。資料をさし上げます。それを持って公民館、教育委員会の社会教育課などに開講を頼んでみてくだされば、引き受けてくれるところも多いと思います。

●PTA主催の成人教育、家庭教育学級での講師としてもご依頼ください。

たのか、留守がちな私に代わって、自分の昼食は手作りし始めた。

夫はテレビの料理、グルメ番組は大好きで、最近ではメモを取ったり、ビデオに入れたり、また料理の本も買ってきて、めずらしい料理に挑戦しだした。

買物も好きで、スーパーや市場で生きのいい魚が安かったからといって、自分でさばき、塩をして干物作りもやりだした。よく男の料理は作るばかりで後片付けをしないといわれるが、我が夫はよくできたもので、嫌がらず、夕食の後片付けもよくしてくれる。

会社の同期の人よりハガキが来たり電話がかかるが、皆時間をもて余して困っているようだ。

その点夫は、家に居る時はパソコンを使ってインターネットやその他で遊び、車で二十分の所にある貸し農園で野菜作りに励み、市の情報コーナーで探してきた日曜大工の作業場へ行ったり、学生時代少しやった卓球を三十五年ぶりに始めたりと、けっこう忙しいそう。その合間に私と温泉旅行、祭り見

物旅行と夫婦一緒にの楽しみも忘れない。

定年後の生活には背広はいらない。

普段着が少ないことに気づき、思い切って若向きのシャツやズボンを買うため、オジサン改造に私の出番も力が入る。

こんなうまい具合に変身できたのも、定年後すぐに見つかった「ガン」という洗礼のおかげである。一時は死を真剣に考えたと思う。人生観も少し変わったであろう。生きていることに

感謝しつつ、やりたいことをして楽しもう。そんな風に見える。最近はこのために何かしたいということも加わったみたい。

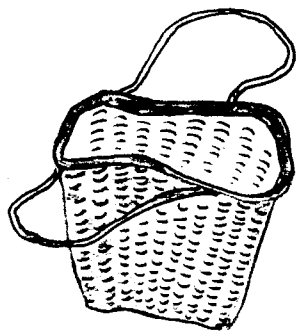
今年の五月、屋久島の縄文杉を見に行ってきた。朝五時に宿を出発して帰ってきたのは夜の六時。雨の中を歩き、登った時間は十時間。こんなハードな旅にも耐えられる体力に回復できて、自然の偉大さと対面できた。

これからも二人で仲良く、人生を歩んでゆきたい。

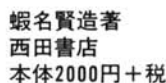
夫の定年を迎えられる方へ。少し先輩より助言すると、妻が忙しく毎日出かける用事があること。また夫婦対等の立場で生活すれば、夫に対して家事をしてもらうことに対する後めたさはなくなり、かえって夫の自立の助けになると思う。

家事がへたなうちは、子どもに教える時のように、ほめたり、おだてたりして、きちんと指導する。決してプライドを傷つけるようなことは言わない。

(え・田沼千恵)



巢鴨学園の教育精神

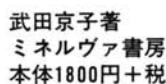


なるほど、こんな方針の学校もあるのか、さすが私立だと思うが、私自身の息子を通わせたいとは思わない。

しかし世の中はさまざまだから「巣鴨の信者」は案外多いかもしれない。

硬教育の教育方針に共感すれば、はまる人ははまるかも。「やさしくて力持ち」な男の子に育てたい人は、読んでみてください。

わが子をいじめてしまう母親たち



悩み、苦しみながらわが子をうまく
愛せない母親たちの悲愴な叫び。読み
ながら「あなただけではないよ」と胸
が震える。

この問題は特別な母親だけのものではない。子育て中のすべてのお母さんたちにとって、程度の差こそあれ、決して他人ごとではないものが潜んでいるからだ。

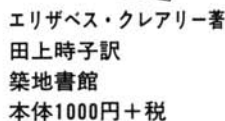
現代の子育ての難しさを実際の事例と参考事例とで、どうしたら母親たちが自分らしさをとりもどせるのか考えながら、母親ばかりに負わされる育児界の問題点を指摘する。

この本を通じて、次世代を担う人にも育てることの重要性を、男にも女にも知ってもらいたい。

(神)

(神)

「親」をたのしむ5つのスキル



著者は言う。子育ては、自然に身につくものだけでは不十分で、親としての技術は学んでいくものであり、学ぶべきである。と。

本書では第一部に、「よい行動を見つくる」「感情を認める」「適切な制限を設ける」「新しいスキルを教える」という五つのポイントと問題解決のための四段階のプロセスを提示。

第二部では、第一部で説明した考え方を使って、具体的な対処場面が紹介されている。自分の子どもとの間の問題にひきつけて、即、実践できそうだな。シンプルでだれにでも無理なく実践できる、「親としてどうしたらよいか」という情報が発見できる本。(新)

(新)

漱石異説『坊っちゃん』見落

『漱石研究』落選集



木村直人著
武蔵野書房
本体2000円＋税

漱石の『坊っちゃん』といえば面白い小説と思っていた。美女のマドンナの婚約相手がしょぼくれたうらなりという設定からしておかしい。ところが、研究者の間では悲劇と性格づける議論が盛んらしい。この傾向に異を唱えたのが本書である。

喜劇を悲劇と読むなんて無茶苦茶、それこそ喜劇的だと一笑に付せば済むものを、權威に衝突く素人の著者は、落選してもしても真面目に反駁する。漱石の名著『文学論』に溯るという正攻法で。その力み加減は滑稽かもしれないが、敬服すべき、愚直ともいえる力作。江戸文学との関連、『修紫田舎源氏』の部分も興味深い。(木)

日本企業の働く女性たち



藤井治枝・波辺峻編著
ミネルヴァ書房
本体2600円＋税

女性が日本の企業で正社員として働くこと、働き続けるということとは、具体的にどういうことなのか。女性労働に関する本は数多く出版されているが、このことにスバリ答えてくれる本は意外なほど少ない。

本書は女性労働の実態を産業別・業種別にまとめた職業案内である。取り上げられている業種は都市銀行、生命保険、百貨店、総合商社、新聞社など九種。各業界の人事管理のあり方や給与や昇進、実際の仕事の内容など、実にきめ細かく報告されている。働き続けた女性が若い世代に送る熱いメッセージでもある。仕事選びとライフプランを真剣に考える女性には必読の書。(平)

大きな文字とイラストで 家庭介護
よくわかる



鈴木幸雄著
双葉社
本体1600円＋税

在宅介護を豊富なイラストと大きな文字でわかりやすく説明している。二〇〇〇年四月から始まる「公的介護保険制度」や、「今すぐ受けられる介護サービス」についても同様。

しかしこの本はあくまでも一般的な介護方法の解説書なので、千差万別の症状に応じた介護は実際に体験してみなくてはできない。その上で困ったところを改善するのには役に立つ。

また高齢者自身をよく知ることが第一なので、介護技術の習得にのみ心をうばわれることがないようにしたい。

在宅介護は家族だけでは乗り切れない。巻末に掲載の全国在宅介護支援センターの利用をお勧めする。(十)

座談会

公立学校が 自由に選べたら

出席者 新井純子 有蘭順子 宇田川斐子
木村澄子 藤田勝美 和田好子（編集部）
司 会 田中喜美子

教育ビッグバン

司会 日本の教育がビッグバンで、私はこれから大きく動くだろうと思っています。その兆候が、日本生産性本部、今は「社会経済生産性本部」ですが、そこから今年の七月に報告書が出た。これが素晴らしい内容なの。

これ、橋爪大三郎という東京工大の先生がほとんど自分で文章を書いているんだけど、じつに素晴らしい文章で、官僚的じゃない。私、感激しちゃって、これをやっている人たちをバックアップして何かやりたいなと思いました。

報告書に書いてあることが実際におこなわれたら革命的な変化で、当分は大混乱が起きると思うけど、これが実現したら日本人全体が変わるんじゃないか。

内容は、第一に、小中学校では学区制をなくす。第二に、地域住民が校長を選んで、学校運営のすべての権限を与える。第三に、高校入試、大学入試は無試験。入り

やすく出にくいシステムにする。

他に小中学校では五段階評価、つまり相対評価を止めて絶対評価にする。これは最終的に大きな影響を及ぼします。

文部省には、今みたいに教育のプロセスを導入することを止めさせて、教育条件の整備に専念してもらおう。そういう役目に機能を縮小する。

『選択・責任・連帯の 教育改革』レジュメ

●教育荒廃の原因は学歴信仰・受験競争・情性とことなかれ主義の蔓延にある。産業社会に奉仕してきた教育を人間中心の教育につくりなおさなければならぬ。

●学校を教育力のある教育機関として再生させる。そのためには教育の場における連帯を取り戻すことが必要。

●すぐにもできる改革として、相対評価のような、生徒同士の連帯を破壊する教育の仕組みは早急に廃止し、絶対評価に切り替えるべき。

学区制がなくなるといことは、いろんな小中学校の中から自由に学校を選べるということ、これは非常な大変革なんです。こういう改革案が経済界から出てきたこと自体、日本の教育がもうどうにもならないところへきていることを示している。いかにヒドイ状況であるかを、物語っています。

そこで「わいふ」の座談会としては、ご自分の体験からみなさんが教育現場で感じていらっしゃる矛盾、望んでいること、教育への期待、あるいは絶望かもしれないけど、話していただきたいと思っています。
有蘭 報告書を読んでまず思ったのは、バサツと言っちゃいますと、やっぱり財界人の考えることだな、と。

さらに学校に生徒を合わせるのではなく、学校を生徒に合わせる、きめ細かな授業を工夫すべきである。また学校中心の価値観を相対化しなければならぬ。

●学区制を廃止する。校長に自主的な学校経営権とすべての問題にたいする権限と責任を持たせる。校長は人事権も持ち、教育理念を共有する有能な教師を選び、罷免することもある。

●小・中学校は「基礎教育」高校教育は「基本教育」と位置づけ、連続した一つの過程と考えるべき。しかし高校は義務教育とはしない。

●高等学校の入学は原則としては無試験。内申書は入学の資料としては使わない。中学の成績は絶対評価である。

●高校の学力認定のため、統一の外部試験を行う。現在の「大検」と違い、すべての生徒が受ける試験であり、評価は絶対評価である。この試験に受ければ高校卒の資格と大学入学の資格が得られる。試験は基本学科の到達度を見るため、主要教科の基礎的な内容だけを出題する。

●大学の入試はなくす。受験競争とその弊害をなくすため、この改革は必至である。学生定員を廃止し、入りやすく、出にくいシステムとする。大学はカリキュラムを公開し、志願者が自分の能力に合った学校を選べるようにする。

●大学の学費はある程度高くする。そのかわり、奨学金制度を充実させる。また大学教員と学生の流動性・機能性をたかめ、大学をレベルアップする種々の方策を講じる。

●文部省は教育に関する支配・統制をできるだけ少なくし、教育の当事者に対する援助を役割とする。



新井純子さん

教育の規制緩和がうたわれていますが、規制緩和ということは自由競争の市場原理を導入することですね。それと、校長に全権を与える、自由に学校を選べる、ということとは別だと思っています。

司会 その違いを、もうちょっと詳しく。
有園 例えば、不登校の子供も、フリースクールへ行けば単位をもらえるとか、卒業できるようにってきた。これは一種の規制緩和だと思うんですよ。転校も昔は大変なことだったけれども今はできるようになって、これも規制緩和。

だけど、いい学校へやりたいという親の思いは変わらないだろうから、いい校長、

いい先生のいるところへみんなが行って、昔の、東京四谷の麴町小学校・中学校の再現になるんじゃないか。

基本的に、自由競争の市場原理は教育の場にそぐわないものであるという観点を抜かしただけ目だと思っています。私立学校とか塾はどんな規制緩和をしてもかまわないけど、公教育に関しては自由競争にしてしまったらマズイことが起こるだろうと。

司会 はい、わかりました。じゃ、次の方……、今みたいな意見じゃなくていいんですよ。ご自分の実感から、ここが嫌だなとか、ここが良かったとか。

藤田 一母親として意見を……。今年の四月に長男が公立の小学校へ入学しまして、あの、クラスが学年で一クラスしかないんです。二クラスあるのは六年と三年だけ。

司会 ヘー。

藤田 一クラスが嫌だという理由だけで、私立を受けさせようかと考えたこともありましたが、何校か見学に行っただんですが、本人が「電車に乗って、なんで僕はこんなレシガの学校にこなくちゃいけないの、制服もあるし全然楽しくない」と言っただけで公

立へ入れました。

公立は思ったより良かったというのが正直な気持ちです。地域と密着しているし、お母さん同士もすごく密着している。ただ六年間同じクラスだという不安がいつもつきまとって、三十七名のうち三十名は同じ幼稚園からきている。ポツと入った七名は親子共々慣れるまでに七転八倒の苦しみでした。

もし学校が自由に選べるんだったら、クラスが四つも五つもある小学校へ入れたかったなと思って、今日は参加しました。

司会 なぜ一クラスがいけないんですか。

藤田 やっぱリポス的な人が現れると思うんですね。その人の考えが自分とは全然違っても右へならえて、お母さん方はなびいてしまう。それが子供の集団にも現れるんじゃないかと思って嫌なんです。

現に学校が始まって半年しか経っていないのに、「あの子は幼稚園の年長さんのにきにこんなことをしたのよ」なんて言い出すお母さんがいて、昔のことをほじくって話す。六年生になってもこれは絶対あるなと思って……。

司会 クラスがたくさんあれば言われないかという、これがまた……わかりませんよ(笑)。

新井 私は、学校が自由化になったらいいなというよりは、すぐにはならないと思うので、せめて先生が選べたらいいというのがまず一つです。

実は私は娘が中学へ入るまで海外にいました。現在中二の娘と小五の息子ですが、日本に戻ってきて、彼らは俗にいう帰国子女でいくつか学校を選べたんです。

娘に、電車に乗ればこういう学校にも行けるよ、少し遠いけどこんな学校もあるよ、と打診しました。選べる学校が四、五校あった。私立は含めていません。私も夫も全然教育熱心じゃないので、私立は調べなかった。

娘はノンビリした子なものですから、電車に乗っていくのは嫌だと。結局、学区内にある中学校へ入りました。息子は、なんと歩いて二十秒ぐらいのところにある小学校です。

ラッキーだったなと思うのは、あまり期待しないで日本に戻ってきたただけれど

も、結構いい先生にあたった。中学校は自由で開放的な雰囲気だし、「お手伝いしてください」という保護者への呼びかけがある。息子はすごくハッピーで、すっかり地域の子になって活動している感じ。

ただ、ハズレの先生にあたったお母さんの話がいっぱいあって、同じ学校なのに「エッ! そんなことがあるの?」というくらいビックリしています。うちはハッピーだからいいのかというところじゃなくて、明日は我が身だったりするので、これってどうにかならないかな、と。ま、勉強させていただこうと思って今日は参加しました。

所詮子供は他人!?

木村 学校を自由に選べたら、つてすごくいい響きですよ。私のモットーは「自由がご馳走」なので、選べるのはいいと思うんですけども、自分の体験からいうと、私は学区内の中学校へいきましたが、心ある人は逃げるような学校でした。

でもその学校は私にとってはよくて、前回の座談会でも話しましたが、英語も数学もよかった。世間の評判を考えて選びに選んだとしても、結果は実はわからないのではないかと。私にとっては選んで入った高校より、中学のほうが勉強しやすい雰囲気だったなと考えるわけです。

何をポイントにして選ぶべきか。小中学校は親の考えで選びますから、親の考えと子供の個性がうまく合えばいいけど……。

それから、子供は入学してから卒業するまでにすごく変化成長するでしょ。小学校は六年間で、中学校は三年間。劇的に変わる。そういうときに、先まで見通してアドバイスできるかっていったら、とても難しいのではないかと感じがします。

司会 たしかに、何ををもってハズレとするか。それが問題なんだけどね。

和田 それは親と学校の価値観が合わなかった場合でしょうね。

司会 ちょっと私のほうで勝手なことを言わせていただくと、去年の五月にまとめた「親と教師の望む教育改革」アンケートですが、これ見て最初ガックリ。

学校教育に対してどんなに不満が噴出して

くるかと思ったら、あんまりないんですね。ビックリしちゃったのは「学校の教育に満足していますか」という設問で、「ま

あまあ満足」を含めたら、学校教育に満足している人が八〇パーセントを占めた。

日本人で「まあまあ」民族だから「とても満足」ってあんまりない。結婚生活でも何でも「まあまあ」でしょ。いつでも、何でもそう。

ここでわかったことは、自分の子供が酷い目にあつたとか、いじめられたとか、それを学校がうまくさばいてくれなかったとか、問題が出てきたときじゃないと親として学校教育にしっかり目を向けない。

和田 騒がない。

司会 問題が出てこない限り、そこそこ満足で、ニコニコ仲良く通ってればいいじゃないの、って感じなんですよ。これが実態なんだなあって痛感した。要するに、自分の問題じゃなくて所詮子供の問題なのよ。親は教育の当事者じゃないから、やっぱりワンクッション置いている。我が子であつても他人事なんだということが非常によ



木村澄子さん

くわかった。

で、問題が起こったときにどうするか。まず言えるのは「学校の風通しが悪い」ってこと。学校が非常に閉鎖的な態度をとるので急に目覚めちゃって、私もその一人だったのかもしれないけど、怒り出す親が多い。

有園 「そこそこ満足」ということと、学校に信頼感を持っていることとは違うと、このアンケートの六ページに書いてあるんで、まさにそれじゃないでしょうか。

和田 期待感はないけど満足はそこそこ、っていうような。

新井 なんか過大な期待はしてないって感

じですよ。

和田 学校に期待しないで塾へやっている人も、そこには含まれているかも。

藤田 去年は子供がまだ幼稚園だったんで、このアンケートのまとめもサーッと読み流したんです。自分の子供が一年生になって再び読んだら、先生が「嫌な父母」について書かれていましたが、子供の言い分ばかり信じるとか、「アツ、全部私」って思ってた(笑)、私って愚かな母親なんだと読みながら思いました。

司会 でも先生の言うことが全部正しいとは限りませんよ。

藤田 そうですかア。

父母のすることで困ること、迷惑なこととして「自分の子供の意見だけ聞いて、客観的な判断をしない」。

でも、我が子のことに関して、客観的になれる親がいるんだろうかって思っていました。教師批判は子供の前では絶対しないようにしてますけど「うちの子に限って」って、口に出さないまでも「悪いのはあちらじゃないの」って思ってる自分もいる。



編集部・和田好子

司会 親つてのはそういうもんですよ（一同、笑）。

和田 教師はそれを織り込み済みで、親に対処しなきゃいけない。

有蘭 それができないから困っちゃうんですよ。そういう先生が少なくて。

親子子供の味方に

司会 子供の言い分だけ聞いて客観的に考えない、うちの子に限つてと子供をかばいすぎる……。それはしょうがないと思うのよ。

木村さん、先生の立場からどうです？

木村 「うちの子に限つて」はともかく、

子供が何か訴えてきたら、親子そ子供の味方になってくれなと困る。教師は大勢の管理、教育をしているわけだから、必ずしも一人の味方をできない。教師が親と同じ立場にいたらまずいし、教師みたいな親がいたら子供がかわいそう。

ただね、いくら言つてもわからない極端な親や教師がいる。とんでもない親と教師の組合せだと白が黒になっちゃつて、黒が赤になりますから。普通の、常識的な人を前提に考えると、とにかく親は子供の言うことを間違いだろが嘘だろが全部ひつくるめて一回聞く、と。それから学校に問い合わせるなり何なりする。

教師は、状況を観察して、直接その子に言つたほうがいいか、様子を見て時間を与えるか、いろんな判断をすると思うんです。やっぱり待てない親もいるし、せっかちな教師もいる。私なんかせっかちなほうですけども、いろんなタイプの人が親にも教師にもいる。

教師と親の個性が合う場合には、すごく

いい先生、いい親になるんですけれども、うまくいかないところでもない先生、とんでもない親になつてしまう。

司会 今の木村さんの意見は、非常にバランスのとれた考え方ですが、他に酷い目にあつた方はいない？

有蘭 個人的には酷い目にあつていませんが、うちの子供に何かあつたらいつでも出ていくぞと構えているんですけど、酷い目にあわされなくて帰つて来ちゃう。先生に親の姿が見えるんですかねえ。

司会 あなたが行くと先生が引つ込むわけ？

有蘭 いえ、そうじゃなくて、うちの中学校にすごい暴力教師がいたんです。

元バレーボール選手の大男で、たいした理由もないのに子供を足蹴にしたリブン殴つたり。その先生の場合は、何度も何度もそういう問題を起こしている。その度に校長と教頭、PTA会長、教育委員会でゴジゴジヨやつてもみ消してしまふ。

青あざができるとか、歯が欠けるとか、まるで犯罪なのに、辞めさせられもせず、次の学校へ転動してもまたやつている。子

供たちですら、すぐキレるのはその先生の病氣だつて知っているのに、やられては子の子の親が問題にしない。お前も悪いんだろうとか、中学校の先生なんかブン殴つて当たり前だとか言つて。

司会 それ、誰が言うの？

有蘭 親です。たぶん父親でしょうね。その先生のおかげで不登校になる女の子もいるのに。

そういうことがあつた学校なので、うちはやられたらすぐ出て行くぞつて身構えて待つているんですけど、それがやられて来ない。

子供に、あの先生はこういうところがあるから、こういう事があつたらお前は絶対引つ込むなと、事前準備をして鍛えてある。子供もそういう氣構えでいるから教師も手が出せないのかなと思うんですけど。司会 それはあるかもしれない。

木村 ただね、暴力教師の言うことだけは生徒が聞く、というふうになると、まわりも暴力教師に頼るようになつちゃうんですね。自分に自信がない人も教師の中にはたくさんいるわけで、学校全体が力の支配に

すり寄つていくことがある。

有蘭 昭和五十年代後半くらいでしたかね、中学校がすごく荒れた時代があつて、校長は自分の力で抑えられない。体育の強い教師を引つ張つてきて、その先生が竹刀をもつて学校中を歩き回ることによつて学校を統率した時代があつた。やっぱり管理社会の中の兵隊になつちゃうんですかね。

選択の自由のないところに 質の向上はない

司会 話を元へ戻しますが、「政策を提言する女性の会」で私たちが議論したときに、ともかく学校を選べないというしょうもないという話になつたんですよ。ものすごい粗悪品でもそれしかなければ買わざるを得ない。それと同じで、学区の縛りで、この学校しか通うところがないという状況が諸悪の根源じゃないか。

選ぶ自由のないところに質の向上はあり得ないから、私はまず第一に選択の自由が

必要だつて、ずつと思つてきました。

和田 もし選べたとしたら、評判の悪い学校からは生徒が逃げちゃつて、予算も違つてきて、先生も首を切られるわけよね。

司会 そりゃあ、首切られるでしょう。

和田 その評判の悪い先生が、いい学校へ移つて来るってことはないの？

司会 そんなことをしたら駄目よ。それはない。そういう場合は校長に全権を握らせて首にしちゃうのよ、この案では。

和田 でも校長は信用できるの？

司会 だから地域住民が校長を選ぶ。

和田 いくら地域の住民が選んだつて、そんなあなた、わからないわよ。

司会 地域住民の声がストリートに届いて、あの先生は声が小さい、あの先生は竹刀だつてことになつたらうまく行くんじゃない？

疑つてかかったら、何一つ改革できない。

和田 私ね、自由化つてことに気がついたきっかけはイタリア映画なのよ。

イタリアではいつべんも学校に来ない子供が年一度の試験を受けて進級や卒業しちゃう。大学までいってしまふ。それが



有蘭順子さん

ムッソリーニの時代なの。一度も出て来ない子っていうのは、あの頃イタリアの国教はカソリックだったんで、学校で宗教教育をする。それが嫌で出て来ない。信教自由の権利が認められている。そこにまず私は感心した。そういう柔軟な考え方に驚いたんですよ。

イギリスでも、これは小説家の自伝だけど、寄宿学校でいじめにあつたらお母さんがすぐに飛んで来て、転校させてしまう。アメリカでは、嫌な先生だったら親がねじ込めばすぐ他のクラスへ移してくれる。ところが日本人は、先生とゴタゴタしながらも何とか妥協しようとか、うまくやつ

ていこうって方向に行きがち。

私ね、そういう思い切りのいいやり方が日本には必要で、それを保障するのが自由化じゃないかと思う。つまり、登校拒否しても卒業できるし、大学へも行ける。思想が違っても問われないし、嫌なら転校できると。

司会 この案とまったく同じだと思うわよ。思想が違っても問わないということは、先生がある思想を教えるのもちつとも悪くない。

和田 そうそう。

司会 その思想が嫌いだったら別の学校へ行けばいい。そのためには、学区内に学校がいくつかないと駄目なの。過疎地みたいに、一校しかないという状態だと駄目。

例えば、新宿区だったら、〇〇小学校は小規模でいいとか、△△小学校は鼓笛隊がうまいからいいとか、選べる状況があればみんな選ぶと思うんだよね。校長の方針を聞いて。

和田 運動場が広くないと駄目とか、日本の学校は規定を満たさないと駄目でしょ。フランスなんか運動場がなくてもいいみた

いね。

司会 そうそう。広さがいくらなきゃいけないとか、日本は物にばかりこだわっている。あれはよしてほしい。

有蘭 そうなんです。物の部分は規制緩和、自由化でいいと思うんです。

司会 だけど有蘭さんは自由化には反対の部分があるんですよ。

有蘭 ええ、自由競争には反対です。予想通りにうまくいけばすごくいいと思うんですけど、制度を変えれば変えるほど現場が混乱して、グジャグジャに悪くなるのがよくある。

自由化は 教育の場にそぐわない!?

司会 それは大丈夫じゃないかな。つまりね、何で悪くなるかというと、大学入試、高校入試があるからなの。

有蘭 それはもちろんそうですけど、その混乱の中を通過していく子供たちがモル

モットではないという意味では、これも同じなんです。

司会 でもね、どっち道改革するとしたらモルモットになっちゃいますよ。しつちやかめっちゃかの大混乱で、教育制度を全部変えるなんてことはほとんど革命なんだから。

有蘭 そのときに、通過した子供たちの犠牲はどうなるのかと私は思ってしまう。

司会 それを言い出したら何も変えられない。

新井 今だって犠牲になっているじゃないですか、私たち（笑）。

有蘭 競争というからには、勝者と敗者があるわけで……。

司会 有蘭さんは価値観が一元化してるんじゃないかな。今までの競争のイメージしか頭にないんだと思う。でも大学入試はなくなるんですよ。

大学入試がある限り、どうしても入試に有利な学校へみんな行ってしまう。このシステムを是正するには、上から下まで一、二の三で全部いっせいに変えないと駄目なの。



藤田勝美さん

有蘭 いや、大学入試云々じゃなくてね、鼓笛隊があるからいいとか、運動場が広いからいいとか、そんな価値観であつたとしても、自分の子供に合った学校を選んでやれる親はいいんですよ。敗者にはならない。

藤田 私もすごく心配だったのは、毎年二月頃に塾の合格速報が新聞の折り込みに入ってきますよね。公立だから関係ないのに、例えば私立のK中学校へ何々小学校から誰々、何人受かりましたとか。

教育の自由化って聞いたときに、それが真っ先に頭に浮かびました。

有蘭 私が言っている勝者、敗者はそれ

じゃないです。価値観はどうであつたとしても、自分の子供に合った学校を選んでやれる親はいい。

司会 どうして？

有蘭 みんなね、教育熱心で子供のために一生懸命になる親ばかりじゃないわけですよ。自分のことを見てくれる大人がまわりになくて、一人で生きているような子もいっぱいいる。

和田 子供が、自分でイヤだといったら転校できますよ。

有蘭 それはそうだけど、自分の子供のことをだけを考えるならば、このやり方いいと思うんだけど、全国レベルで子供全体のことを考えないといけないわけでしょ、公教育は。

司会 そりゃそう。

有蘭 そうなると、全部の子供がそういうふうに考えてもらえるのかどうか。

和田 そういう場合イタリアではね、教員組合が出てきて、学力の低い子供に補習をしようとか、そういう運動で助けていくんですよ。

有蘭 なるほど。

和田 だから、何らかの救済措置がなくなちゃならないのは確か。だけど、そうかといって、自由化をやめればいいってことでないですよ。

有蘭 もちろんそうです。

ただ私が言いたいのは、勝ち組、負け組にわかれるような形ならば、自由化は教育の場にそぐわない、ということなんです。それと、国民全体の底上げが前提にあるのかどうか、真意を知りたい。

和田 国民全体といえば、公教育の目的は国民全体の学力レベルが上がることをめざすものでしょう。

司会 学力のことばかり言っているわけじゃないでしょ、有蘭さんは。

いろいろ考えてくれる親の子供じゃない場合、落ちこぼれることもあるだろうし、暴力教師を肯定する親の子供は割を食うと。そういうデコボコはこの改革案では修正できない。でも今だってできてない。

和田 今は自己責任の時代なのよ。法律だって何だって。

有蘭 そうじゃなくて、小学一年生とか自分の意思を持たない子供を、公的な教育の

場で自由競争のなかへ放り出しちゃっているものかどうか。

和田 今だって学力は自由競争じゃないですか。みんな、塾にやったりして。

有蘭 報告書にはいいことが書いてあるんですが、「ユーザー側に選択の自由がないところに真の実効性ある改革が生まれるはずがない」って。私も本当にそう思います。でも、こと教育に関してはそれでいいのかな、と。やっぱり納得できない。危険性を感じる。

司会 気持ちはわかるけど、その結果としてどういうことを考えていらっしゃるの？

和田 自由競争という言葉が、何となくひどく勝者と敗者を生むようなイメージを持っているわけ？

有蘭 うーん、イメージだけなのかもしれないけど……、内申書だって文部省が考えたときは、いいことだと思ったわけですよ。

司会 そう思った人もあったよね。

有蘭 それと同じような失敗が起きるんじゃないか。

司会 基本的に違う点は、内申書がまずい

のは大学入試があるから。それがなくなるんだから、ものすごい大変だよ。

有蘭 文部省の教育課程とか、そういう規制は外したいんですけど、千人の学校と二十人の学校ができてしまつて、行政的に難しい混乱が起きるんじゃないか。

和田 それは大丈夫よ。今は学校に予算がついているけど、子供一人一人に予算をつければ解決する。

いくら競争が嫌だといつても、今の社会は頭を使わなきゃ仕事がない時代だから、子供を秀才にしたい親の気持ちは変わらなと思う。社会もやっぱり質の高い人材を求めている。それを悪いっていつたら、今の自由経済も何もかも否定することになっちゃう。

有蘭 経済と教育を一緒にしているところが私は嫌なんです。

和田 いや、やっぱり一緒ですよ。

今なぜ教師の質が落ちているかという、優秀な人材を官界と財界が全部さらっちゃうから。一方、公教育が普及して、先生がたくさん必要でしょう、そこで教育界の人材は足りなくなる。やっぱり経済に引

きずられている。経済との関係を断とうなんて、とても無理よ。

有蘭 でも、それを認めたらもつと引きずられるような気がする。

和田 認めたくなくても、現実がそうなんだからしょうがないじゃない。

そのなかで、これからどうしていくかって問題よ。

公立の私立化

司会 私が有蘭さんの論にすごく興味を持つのは、戻ってきたアンケートにいくつかの傾向があつて、確かに有蘭さんのような感覚を持っている人が多いの。その反発がどこから出ているのか、私たちもしっかり知りたいわけです。

宇田川さんはこの教育改革案について、どういうご意見ですか。

宇田川 今までとまったく違うことを言い出しているわけだから、危惧の念が山ほどあるのはそりや当たり前だと思います。

学校を選ぶようにしようというのは、



宇田川斐子さん

もともと私も言っていた案で、公教育でも何でも全部好きなところを選べばいい。

例えば、近くにAという学校とBという学校があつたとします。Bはとってもよくて、Aはよくない。すると、みんなBへ行きたがるから押すな押すなの盛況。Aは閑古鳥。

そしたら、私は思うんです、AをBの分校にしちゃう。校長先生はAの校長がBも兼務する。

選ぶ路線をもつと洗練させて、自由競争をさせるべきだと思います。

もう日本の教育はどうにもならないところへきているので、少々の危険は言っちゃ

いられない。

私、昨夜のテレビを見て仰天したんですが、NHKで夜の十二時からやっていた「学級崩壊」。小学四年生の子供が机の上を走り回っている。

ひたすら、どうしようもない状況に追いまくられている番組だった。どうにもならない。

和田 それは学区制のためかしら、学校教育のためかしら。

宇田川 もうすべてです。学校のせいもあるし、親、社会のせいもある。番組の結論も、どうしてこうなったかわかんない、と言っていました。

ともかく、今の教育が駄目だとわかったんだから変えるしかない、というのが第一。

和田 公教育の解体ね。

司会 この案はね、結局われわれ民衆の、父母の力量がものすごく問われる。

木村 医療のインフォームドコンセントと似ていると思う。患者が医者の説明を理解できる力量をもっていて判断するのが前提になつてるように。

有蘭 それで勝者と敗者にわかれるだろう



司会・田中喜美子

なと思って、心が揺れるんですよ。

藤田 でも真剣にはなりますよね。我が子が入る学校を選べるんだつたら。

宇田川 例えば、私立に入る場合は制服や校則を承知で入る。入学してから嫌だとなったら生徒はやめるしかない。それは当たり前。

学校側も、校風に著しく合わなかったら生徒を追ひ出しますよね。つまり生徒のほうから合わせなきゃならない面がたくさんある。

自分で選ぶってことには、責任がついてくる。

当然例外はいっぱい生じるだろうし、そ

れをフォローするシステムは一生懸命考えなきゃいけないけど、あんまり例外を恐れていてもしかたがない。

和田 今私立の開校は公立に準じて、ある程度の規模じゃないと認めないけど、もっと私塾的なものを認める方向にいったほうがいいと思う。

やっぱり生徒一人一人に予算をつけるしかないのよ。学校に予算がついてる限り、生徒が減ったら学校は困っちゃうけど、一人一人が背負ってれば生徒はどこへでも行ける。だから私は、もっと私立を増やす方向で考えたいと思う。選択の幅が増える。

司会 公立が私立的になる。この改革案だとそうなの。

和田 ただ今の公立の組織なり予算をそのままにして、父母の選択だけ自由にしても、駄目だと思う。

有園 これは日本の全教育をひっくり返すわけだから、やっぱり失敗は許されないう。今失敗してるんだからどうにでもなれという気持ちもあるんですけどね。

司会 これはやっぱり、みんな熱をこめて

議論すべきテーマなんですよ。

最後に一言ずつ話して終わりにしましょう。

木村 財界が教育の自由化、公立の私立化を要請しているというのが私の認識です。

宇田川 今私が一番必要だと思うのは、学力よりも社会に活力をもたらす人間。

乱暴な言い方をすれば、活力をつけるためにはある程度の競争は、どうしても必要だと思うの。

例えば、日本経済にしてもディーラーが下手クソで惨憺たるありさまになっていく。それは、日本の子供たちはベーゴマの取りっことか、あまりにも競争をしなくなつた。

それで、小さいころから死ぬか生きるかの競争をやっているアメリカのディーラーに勝てますかっていうの。

軍国主義になれとは言わないけど、もうちょっと活力と責任感がないと。

木村 違う形の競争になるのかもしれないけど、今でも小学生なんか非常な競争をさせられているのに、危惧を感じますね。

宇田川 間違えないでください。

一点、二点の、どっちが上になるかの競争じゃないんです。意味が違う。

新井 今日はこんな話だったのかとちょっと驚いているんですが、うちの子たちは全然違うなという印象を受けています。別の次元にいる。

競争をしている人、世の中にたくさんいると思うけど、していない人も、多くはないかもしれないけど、隅っここのほうにいて、たぶん、そういう人たちが日本の将来を担っている。

テストで七十点くらいしか取っていないけど、とつても力のある子たちがいて、これは私の甘い考えだけれども、そういう子供たちにすごく期待をしている。その子たちに「ガンバレ、ガンバレ」って私は言いたい。

藤田 もし公立学校が自由に選べるとしたら、私はもっとお父さんが出てくるような気がするんですね。

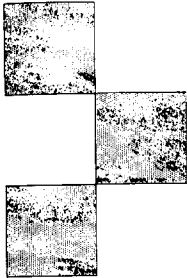
今感じることは、私たちって完全に教育ママに育てられた世代で、お手伝いはしなくていいから勉強しなさい、こういう大学へ行きなさい、と言われて育ったんです。

が、ちょっと違うなと思っています。

子育てをしていて、三十五年間親に言われ続けてきたことが覆るんですよ。だからまず、そこから考えないといけないなと思っています。

有田 どういうふうにとまとめていいかわからないんですけど、被害を受ける人がたくさん出るような改革をしなくても、規制緩和の部分を押し進めることによって、もっといいことができるんじゃないのかなと思っています。

和田 公教育の官僚主義をなくすにはね、やっぱり親方日の丸じゃ駄目です。生徒が来なければ給料が入らないという状況に先生を追いつまないといいけない。私は、自由競争のよさというのはそこにあると思う。



算数・数学を教えてみませんか

子どもたちが、算数・数学を楽しく学ぶことができれば……と考えたことはありませんか。

これまでの数学教育は、子どもたちの知的好奇心を十分満足させてきたとは思えません。

「量」と「水道方式」による、当会の教材を使って子どもたちに算数・数学を教えてみたいという人を求めています。教材の内容・指導法その他について講習会を開いています。開設後のフォローも万全です。国語・英語教室も開けます。資料送ります。

水道方式による、
丁寧で系統的な教材
知る喜び、
学ぶ楽しさを
大切に



おかげさまで30年

〒160-0022

新宿区新宿四―一―三三―七F

〇二〇一四二〇一五三一
数学教育研究会

数学顧問：前明治大学教授 銀林 浩
国語顧問：大東文化大学教授 鈴木康之

信頼できる親 馬鹿にしたくなる親

神戸心療親子研究室主宰

伊藤 友宣 著



海竜社
本体1381円+税

神奈川県藤沢市 木村澄子

期末試験を控えたある日、生徒から電話がかかってきた。全然わからない、勉強が手につかない、と言う。じゃあ紅茶を煎れて三時のおやつと答える。そういうときって何気ないことが落ちつかせてくれるものだ。

と思ったら、本書にはこういうことがいっぱい。なんて気が合うんだろう。筆者はフリーの親子問題カウ

ンセラー。この手の本に多いカタカナがないのも安心できて、個々のことがらは重いのにひきこまれてゆく。

子どもに信頼され、いざというとき頼られる親になりたい。そう思いつつ過干渉と放任と虐待と言いなりの甘やかしの間を揺れ動き、理解どころか馬鹿にされたりして悩む親も教師も「親はみんな初心者」「大丈夫。あなたには愛がある」というはじめの二言でもう肩の力が抜ける。

なにより気に入ったのは、日常を大切に、というところ。家庭にはドラマはいらないとか当たり前のことはニュースにはならない、もいい。そうなんだ。子どもの事件は多いが大多数の子どもは毎日充実して、楽しくさえ過ごしているんだ、と思い

かえす。だけどだからこそ、嘲り笑いや馬鹿にした態度でなく、感じる気持ち大切にしていかなくては。

まだこれから育つべき子どもを持つ若い親達に、前車の轍を踏まないで、という筆者の願いは熱い。はじめめ気になった、話があちこちに飛ぶ語り口は、それ自体が深刻さを和らげ、日常を取り戻してくれる生きた手本だったと、読みおえて合点したことも書き添えて、おすすめた。著者が尊敬していたある中学教師の「下農は草を伸ばし放題、中農は伸ばしてからあわてて刈る、上農は草を生やさせない」という言葉が印象的だ。深刻な状態のとき緊急避難的に読んでいいが、そこまで自分をも子どもをも追い込まないための本なのだと自戒を込めつつ。

ワーキングライフ

ワーキングライフ・続編

京都府乙訓郡 入江由里（31歳）

以前、「ワーキングライフ」でハリキッテル私を書いたが、先日、一年二カ月働いた百貨店のパートを辞めた。

理由はいろいろあるが、四月に突然、事務職に移動になったのが大きい。しかも、婦人服の百貨店と言われる婦人部のCM（チーフ・マネージャー）の秘書、と言えば聞こえはよいが、ほとんどコピーや出張のチケット取りなど雑用係だ。同じフロアには人事や総務などのパートの人もいたが、私だけ所属が違いう上、突然一人やってきたのだから、話す機会はほとんどない。CMは出張、会議、売場の見回りなどでほとんどデスクにはいないし、私はポツンと一人慣れないパソコンを見つめてた。

「こういうのを窓際族っていうんだな」と涙ぐむ時もあった。

でも、考えようによっては、ラッキーと思える事

もあった。例えば、事務の時給は三十円安いが私は売場の時給のまま頂いた。足はむくまないし、する事なくても座つてれば時間はあつという間だったし、体が全然疲れない。売場が一番の休憩は〇〇と××と決められていたが、ここは好きな時行けるし、少々遅れても誰にも分らない。そして、何といつても、人間関係に悩まされる事が無い。それどころか、今まで売場の上司だった人の上司の横にいるせいか、妙にみんなやさしい。旅行のお土産を週三日のパートの私にくれるのには、呆れたくらいだ。

最後に、売場では分からない百貨店の裏側の仕組みが見られたし、パソコンも少しながら覚えた。

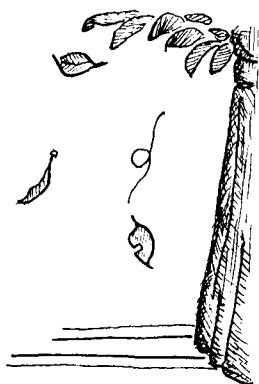
そのまま黙って座つてれば月五万円入っていたのだが、五カ月いても、CMはやさしいが私をまったくアテにしないと分かったし、他の人も私に聞く事は、「CMはどこ？」だけだ。売場で、少なくともお客様だけは、社員、パート関係なく、主婦だろうと、独身の若い子だろうと一人のプロの販売員として見てくださるし、こちらも責任持つて接する事ができる。

辞めると言った時、売場に戻るよう言われたが、「何を今さら……」とすでにヤル気は失せていた。土、日休み、週三日の三時四十五分までと、これ以上の好条件の仕事はもう見つからないし、もつたい

ないとは思うが、同じ売場の人からは良く思われたいのは嫌というほど感じるし、上司も口ではその時間内がんばってくれたらいいと言ってくれていたが、いきなり事務職になるなんて、やはり戦力外と思われてたんだと裏切られた思いがした。

そんな事くらいで……、甘つちよい人間だと自分でも悔しいが、本当にいい社会勉強をさせてもらったとサッパリもしてる。

独身の時は何の支障もなく仕事できたのに身が入らず、今は昔の私になかった真面目さと必死さがあると自信を持って言えるのに、支障が多過ぎる。これを持ち越えないと立派なワーキングウーマンにならないと痛感。



ワーキングライフ

仕方ないなーとぐちを言ったら、夫が、「えーやん、忙しいのに、ようやったやん。去年の年末のピークくらいの時、辞めると思ってたわ」と一言。

そう、年末は保育所の副会長して行事の打ち合わせ、正月休みの代わりに連チャン勤務に大掃除、私が帰宅したら窓や床がピカピカになって夫が、「どやっ!？」と自慢げな顔をしていた。普段、何もしてくれない、言ってくれへん、と思ってたが、案外、そうでもないかもと涙が出てしまった。

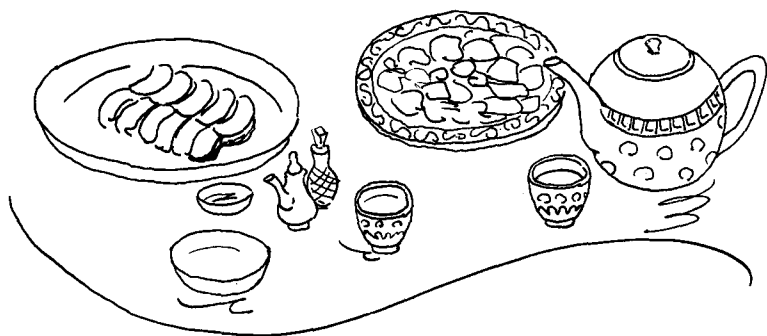
また、真剣に求人広告を見る日々。「もう働くな」と夫は言うが、この気の抜けた日々はたまらない。でも、土、日休みの企業が第一条件だ。

(え・橋本美智子)



いっしょに 餃子作ろうよ！

Culture Shock in 北京 (続)



神奈川県川崎市 船矢佳子 (32歳)

種類の豊富さに 目を見張った餃子

「奥さん、明日のお昼は餃子にしたいんだけど、一緒に作らない？」

阿姨がある日、そう言いだした。

わオ！ やった！ 実はこの一言を待っていたのだ。

彼女に料理を頼んだ以上は、ぜひとも本場の餃子の作り方を教えてもらいたいと、かねてから思っていたからだ。

食べたことのある人はご存じだろうが、中国人が作る餃子は最高だ。とくにポイントは皮の作り方。だいたい日本のように「餃子の皮」などという市販品はこの国には存在しないから、みんな手作りする。これが柔らかくて、歯触りがよくて、びっくりするほど味がいい。具は日本でも手作りする部分だが、皮は市販品に頼っている分だけ、ほとんどの人が作り方を知らない。この皮作りをすっかりマスターすれば、仮に同じ具で作っても味が断然

おいしくなるに違いない。そうにらんだ私は、帰国するまでの間に絶対皮をマスターしてやろうと心に決めていたのだ。

「いいわよ。一緒に作ろうよ。ねえねえ、私にも餃子の作り方教えて」

「わかった。じゃあ具は何がいい？日本にも餃子はあるんでしょう。何を入れるの」

「日本ではほとんど挽き肉にニラを入れた組み合わせが多いかな。中国ではどんなのが一般的なの」

「一般的って……そんなのないわよ。いろいろ家庭によつて味が違うのよ。種類なんてもう一言では言えないわ。

うちは白菜とかニラが好きだけど、トマトなんか入れるときもあるし、ナスとか魚介を入れたり……茴香（ホイシャン）ウイキョウのこと）もクセはちよつとあるけどおいしいのよ」

「えーっ！ そんなものも具になるの？」

「そうよ。餃子の具を語りだしたら、キリがないのよ。他にもニンジン、セ

ロリ、キュウリ、卵……」

「うわー、そんなにいろいろ入れていいんだ」

基本的に挽き肉プラス野菜の組み合わせがパターンだが、要は細かく刻めば何でも具になってしまふとのこと。

それぞれの家庭で好みの材料が臨機応変に組み合わせられ、叫びなくなるくらいの種類豊富さだ。

「じゃあ、最初だから無難なところで、ニラにしようか」

具の種類が多さに私がびっくりしていると、阿姨がそう言つて笑つた。

「うん」

「またそのうち他のいろんな種類を作つてあげるから」

醤油とゴマ油を大量に入れる

味付け

翌日の朝、阿姨がやや大きめのお盆のような大きさの、丸いスノコのようなものを抱えて出勤してきた。

「なあに、それ」

お友達に「わいふ」をおすすめください

新しい定期購読者をご紹介くださった方には、次のように購読期間を延長させていただきます。

●定期購読者をお一人ご紹介くださるごとに誌代プラス送料とも一号延長。

「わいふ」年間分をプレゼントにお使いください

●ご結婚 赤ちゃん誕生のお祝い、遠方のお友達とのコミュニケーションにどうぞ。お申し込みいただければ新読者に、贈り主のお名前とプレゼントのおしらせを同封の上、一年分、計六回送本いたします。

●その場合も定期購読者のご紹介の場合と同様に、お一人につき一号分延長させていただきます。

●また十冊以上ご購入くだされば割引がござります。

と聞くと、

「包み終った餃子を置いておくものよ」

という答え。

細い植物の茎（聞くとところによるとコーリヤンらしい）を乾燥させて、いくつも横に並べて糸でつなげ、最後に全体を丸く円形に切り落としたもので、蓋帘児（ガイリエン）という名前があるのだという。餃子作りには欠かせない道具らしい。

「へえ。餃子を置くだけの専用のものがあるんだ。さすが、本格的だね」

「通気性がいいのよ。ホラ、隙間があ



るでしょう」

阿姨が茎と茎の間を指さした。

確かに糸でつなげてはあがあるが、茎と茎の間にはほんの少し隙間があつて風通しはよさそうだ。中国では水餃子が普通なので、包み終った餃子はいったんここに置かれ、それからゆでられるのだという。

阿姨はその日は他の家事をさっさと終えて、昼前には餃子の具を作りだした。

ニラを刻んで挽き肉と一緒に、ボールの中でハシを使ってかき混ぜる。フン、なるほど。そこまでは日本で

作ると変わらないナ。

「お客さんが来たときなんかは、この具に生卵をプラスするときもあるのよ。その方が味がよくなるから。もつともこれはわが家流だけど。日本では卵入れたりする？」

「ううん。日本じゃあんまり聞かないわ」

本当に具に生卵を入れるなんて知らなかった。

「じゃあ、これから味付けするわよ」

彼女は言った。と、思ったら醤油のビンをいきなり持つてボールへ向けて逆さにした。醤油がドボドボと音をたてて具の中へ落ちてゆく。私は思わずぎよつとした。

「ち、ちよつと待って。そ、そんなに入れるのオ？」

日本で作るときも味付けに醤油は欠かせない。しかし、大さじ何杯という感じで、そんなに大量に入れるものじゃなかった。あんなに入れて味がきつくならないんだろうか。大丈夫なんだろうか。

こちらの不安をよそに、彼女は続けてゴマ油を取り出して、これもビンごと傾けた。どろっとした油がどんどん具の中に流れていく。

「エーッ、油を入れるのー?! しかもそんなに」

油というのはそれまで私の頭の中では、焼いたり、炒めたり、揚げたりするときに使うものだった。断じて、食べるものの中にわざわざ入れるものではなかった。これではまるで油を食べるような気がしてしまうではないか。

あの中国の餃子のおいしい味は百もわかつているつもりだが、精神衛生上はよくなかった。

彼女は平然としたまま、

「エッ、多すぎる? じゃあ、ちよつと味見してみて」

いきなり生の具を、かき混ぜていたハシの先にちよつとつけて私の前に突き出した。

生の肉が入っているので一瞬抵抗があった。

でも、突き出された以上いらないと

は言えず、まあ少量だけなら平気かと思つて、ほんの少しだけペロリと舐めるように口に入れてみた。

すでに醬油と油を大量に入れたのを見た後だったので、私の答えは味見して云々というより最初から決まっていた。

「こ、これ以上何も入れなくていいわ」

「おいしい?」

「うん。……十分よ」

「味の素は入れる?」

「エッ! い、いらないわ。絶対入れないで」

中国人は味の素が大好きで、何にも入れたがる傾向があった。最初にいいらないとはつきり断つておかないと、後で餃子を作る度に入れられる危険があった。しかも大量に。

「日本人は何でも淡泊な味が好きねえ。私が自宅で作るときは醬油も油ももっと入れるのよ。これじゃあ味が単調すぎるわよ」

と言つて彼女は笑つたが、これ以上調

味料を入れた具なんて考えられなかった。中国人は何でも濃い味が好きなのだなあと思つてつくづく思つた。

とりあえず、これで具の作り方がだいたいわかつた。

ヒダは寄せても寄せなくてもいい

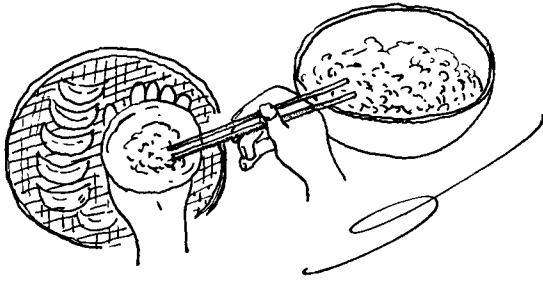
具が出来上がると、次はいよいよ餃子の皮を作る番だ。

材料は粉と水。粉は中国では餃子の粉なるものがあつて、それをみんな使っているが、日本でいうと強力粉がそれにあたるといい。でも中国の餃子の粉が、日本の強力粉と全く同じ成分のものかはよくわからない。ちなみに日本にいる中国人に聞いたら、その人は普段は日本の薄力粉を使っていると言つていた。だから薄力粉でもいいのだろう。

この粉と水を混ぜて、こねて、伸ばせば、餃子の皮は出来上がる。

「なーんだ、意外と簡単じゃない」

と思うのは間違いだ。確かに材料も手順も単純だが、一、二回やれば覚えるというほど簡単ではなかった。ひとつひとつのプロセスが意外と難しかったのだ。この日、私は阿嬢の作業をただ



見ているだけだった。

「最初だから生地は私がこねて伸ばすわ。奥さんはその皮で具を包んで」

彼女はこねて一度休ませた生地を、再びこねて棒状にした。それをまな板に置いて、端から包丁を使って一個分の分量に切っていく、めん棒で丸く薄く伸ばしていく。さすがに慣れた手さばきで皮は次々と積み上がっていく。

そのうち手を止めて、私に中国式の具の包み方を教えてくれると言った。

「具をのせたら、最初に皮の中央部分同士をくっつけるのよ。それから右側、左側（逆でももちろんOK）の皮同士をくっつけて閉じるの」

一枚の皮を手のひらにのせて、ハシの先でひよいと具を少量だけ取って皮の上に置き、素早い動きで、サッサと包んでしまった。

「えッ、ちょっと待って。もう一回やってみて。よくわからなかった」

あわてる私に、にやにやしながら阿嬢はもう一度同じことを繰り返してく

れた。日本では餃子の皮は水で濡らして、端の方からヒダを作って包んでいた。手作りの皮だと柔らかいので、水をつけなくてもそのままフチ同士を押しつければくっつく。しかし、真ん中から始めるとヒダがうまくつけられない。

「ヒダがうまく入らないんだけど」

私が失敗作を二、三個作りながら訴えると、

「ヒダ？」

彼女が聞き返した。

「うん。日本では餃子を作るときに、こうやってヒダをきっちり入れるのよ。ホラ」

私はひとつだけ、日本で作るような端からヒダを三、四個つけていく包み方を披露してみせた。

「へえ。そうなの。でも中国の餃子はヒダなんてどうでもいいのよ。大事なのは口がしっかり閉じているかどうかでいいだけ。口があいているとゆでているうちに、具が飛び出しちゃうからね」

へえ、そうなんだ。ヒダがあるとかないとか、そういうことはどうでもいいんだ。皮で包むことの究極の目的は具が飛び出ないように、口をしつかり閉じることなのか。ちなみに中国では餃子といえば水餃子が普通だった。

「私たちにとっては、ヒダなんてきっちり寄せるようなものじゃないのよ。皮の口を閉じていく過程でヒダが寄るなら寄せればいいってこと。私なんかヒダを全く寄せずに閉じちゃうことだつてあるわよ」

そう言つて彼女は、ひとつもヒダのない餃子を一個、あつという間に作りだした。

阿姨に限らず、北京の人たちの餃子の包み方を見ると、その速さに舌を巻く。

皮をとつて具をのせて、それから両手で包み込んだかと思うと、もう出来上がっている。「皮の真ん中を閉じて、その後左右を順番に閉じる」という三つのステップを一瞬のうちにやってしまうのだ。

包み終わった餃子は、朝、阿姨が抱えてきたスノコの上に次々並べられた。全部包み終えてみると、私が作ったものは形がおかしかったり、大きさがバラバラだったりして、一目で自分を作つたとわかる出来ばえだった。

「気にしない。気にしない」

阿姨はニコニコ笑つてそう言い、私が包んだ中で口の開きそうなものだけいくつか直してくれた。

さあ、いよいよゆではじめる番だ。

お湯は鍋いっぱいにして沸いていた。スノコを持ち上げると、阿姨が一気にそれを鍋に向けて傾けた。

ザアアー！

白い粉を煙のようにまき散らしながら、餃子がザラザラと音をたててスノコの上をすべり、次々とお湯の中へ降りてゆく。するといままで沸いていたお湯がシンと静まりかえった。餃子を入れたので、お湯の温度が一時的に下がったのだ。

「これから再びお湯が沸いてきたら、二回差し水するのよ」

しばらく待つと、沸いてきたので一回目の差し水。その後一瞬温度が下がつてお湯は静かになるが、すぐまたグラグラと煮えだして、二度目の差し水。

「これで最後にもう一度沸騰したらお終い。ホラ、見てごらん。だんだん餃子が浮いてきたでしょう。出来上がってきた証拠よ。かき混ぜてみてこんなふうに浮いてきたらもう火を止めていいわ」

阿姨は餃子をすくい上げると、大皿にどざりと盛った。ホカホカと湯気のたつた初めての手作り餃子は、今まで食べたどんな餃子よりもおいしそうだった。

「奥さんたちは餃子を食べるとき何をつけるの？」

「そうね。お醤油とお酢をつけるわ」

「じゃあ、用意するわね」

彼女はそう言いながら、日本のご飯茶碗にお醤油とお酢を入れてくれた。

えっ、ご飯茶碗に入れるの？
と一瞬驚いたが、すぐ理解した。要

するに日本人のように平らなお皿に調味料を溶くのではなく、小鉢のような底の深い入れ物に調味料を入れて食べるのが、中国流なのだった。

その日のお昼は夫も超ご機嫌で餃子をほおばった。本場の手作り餃子はさすが違う！

「はい。ゆで汁も飲んでみて。消化を助けるのよ」

私たちが夢中になって、餃子にかぶりついていると阿姨がゆで汁をお碗によそって持ってきた。

へえ。おもしろい。蕎麦湯（？）みたいだ。

「多めに作ってあるから、あまったら翌日焼き餃子にして食べてもおいしいわよ。日本では焼き餃子が普通なんですよ」

そう、そうなのだ。中国では焼き餃子といえば、食べ残した水餃子を翌日に食べ直すための方法、残り物の食べ方だったのである。

「うん。わかった。そうしてみる」

私たちは片時も口を休めず、食べ続

けた。

やつぱり中国の餃子は最高！

ああ、大満足！

材料の分量？ 考えたこともないわ

正直言って、餃子の皮を粉をこねるところから一人でできるようにするには、かなりの時間を要した。具の包み方は比較的早くマスターできたのだが、ちょうどいい柔らかさになるように生地をこねることと、めん棒を使って皮を円形に伸ばすことが意外に難しく、なかなかできなかったのだ。

前者の会得に時間がかかったひとつの大きな理由は、粉と水の割合が全くわからない状態からスタートしたためである。

えっ？ そんなこと、阿姨が教えてくれなかったのかって？

教えてくれないどころか、実は阿姨自身知らなかったのだ。自分がどれくらいの分量の粉と水を使っていつも

作っているのかを！

「子どものときから両親が作っている側でなんとなく覚えちゃったから、どれくらいの割合で混ぜているかなんて知らないわ」

と、あつさり。

それは彼女と二回目に餃子を作ったときだ。

分量はある程度決まっているもんだと思っていて。それを手順どおりに混ぜていく……ものだと認識していた。最初から分量もせんせんわからないで始めるなんて、本当に信じられない。皮を丸く伸ばすことは、純粹に技術的に難しかった。

こねた生地を棒状にして、包丁で一枚の分量ずつ輪切りにしていき、それを一個ずつめん棒で伸ばすのだが、ただ丸く伸ばせばいいというわけではなくて、円の中心部分を厚めに、フチの部分を薄めにするのがポイントだった。「円の中心を厚めにするのはね、ゆでているうちに底が破れないようにするためなの」

阿姨は一個分の生地を少し平らにつぶすと、今度は左手で生地をまわしながら、フチの部分にだけ右手（ききで）でめん棒をあてて、円形に伸ばしていった。

こうすると中心部分にはあまりめん棒があたらないから、厚めの状態に保たれる。

しかし私には、どうもその一方の手



で生地をまわしながら、残った手でフチだけ伸ばす……という両手で異なる動作を行うのが難しかった。今まで生地を伸ばすといえば、両手でめん棒の左右の端を持ち、生地の上にのせてそのまま前後に動かして、全面的に平らになるように伸ばすことしか知らなかったのだ。急にこんな妙なめん棒の使い方をしようと思ってもねえ。

トホホ……これじゃ、いつになつたらマスターできるのか、わかりやしないじゃないの……。

しかし不思議なことに、いつの間にか全部できるようになっていた。いつの間にか一通りマスターして、帰国前にはすっかり一人で粉をこね、皮を伸ばし、具を包めるようになった。私は「前は初めてだったから見ているだけだったけど、今度は本格的に作り方を覚えるぞ」

とかなり意気込んで、メモの用意までしていたのだ。材料や分量のことなど彼女にいろいろ聞いて一言も漏らすまいと思つて。

ところが、阿姨はこちらの期待をよそに材料の説明も何もせず、いきなりボールの中に餃子の粉をどざりと入れ、水を足して、サッサとこね始めてしまった。それはまるで私など、その場にはいないかのような、あまりに唐突な始まり方だった。

「あれ。ちよ、ちよと待つて。今、粉はどれくらいの量を入れたの？ 水は？ どれくらいの量なの？」

あわてて聞く私に、彼女はげんそうな顔をして

「どっちも適量よ。生地が硬めなら水を多めに入れるし、柔らかめなら粉を多めに入れるのよ」

などと言うではないか。

「そりゃあそうでしょうけど、最初にある程度決まった割合があるんですよ。カップ一の粉に対して何ccの水を入れるとか……。今だつて量つて粉を入れたんじゃないの」

「ううん、違うわよ。だいたい目分量で袋から直接入れたの。量るときもあるけど、だいたいは自分のこれまでの

経験で、今日は何人分だからこれくらい
の量があればいいだろうって見当
けるの。水の量が生地の状態を自分
の感触で覚えていて、その状態にな
るように入れるという感じかしらね。
だから自分が何ccの水を入れているか
とか、何gの粉を使っているかなん
て、今まで考えたこともないわ」

「えーっ、そうなの」

マイッタ！

楽しんで覚えるということ

それまで料理といえば本を見るにし
ろ、人に教えてもらうにしろ、まずレ
シピありき、だったのだ。

どうも二回目に阿姨と餃子作りに挑
戦したとき、

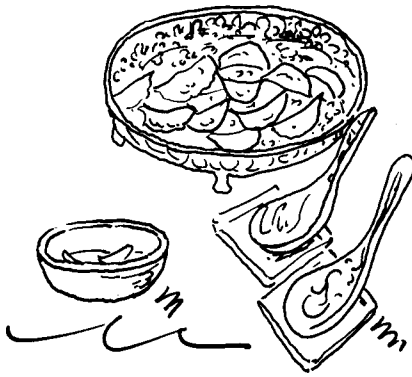
「分量なんてわからないわ」

とあっさり彼女に言われたことがよ
かったようだ。

彼女はいつも本当に大事なことだけ
教えてくれた。本当に大事なこと、そ

れをやらないと困った事態になる……
ことだけ注意してくれた。

餃子のヒタなんかきれいにできなく
たって、食べるのには支障がない。で
も口が開いて中身が飛び出してしまっ
たら食べられなくなってしまう。だか
らまずは口をぴたりと閉じること、
等々。



それをやらないと困った事態になる
……ということだけにしほると、驚く
ほど何も言う必要のないことがよくわ
かった。何も言われないと、こっちも
自由にどんどん作ろうかなという気にな
ってくる。発想も伸び伸びしてくる。

彼女が粉の分量は何gで、それに対
して水は何cc……と、もし私に「教え
る」ようなやり方をしていたら、確か
に効率よく覚えられたかもしれない
が、きつと覚えたとなんに「ああ、わ
かったからもういいや」と思っただけ
になくなっていったような気がする。

粉と水の割合も何も知らず、何度も
失敗して、妙な餃子を作りながら、

「アハハ、奥さん、こんなの作って。
傑作」

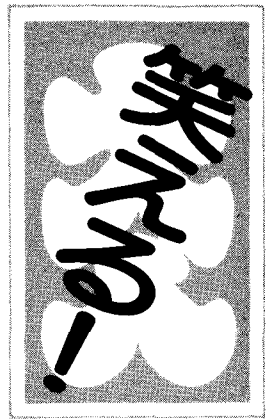
と笑い飛ばしつつ、

「また一緒に餃子作ろうよ」

と飽きずに三年間誘って、一緒に楽し
んでくれた阿姨の伝授法のおかげで、
私は餃子を楽しんで覚えることができ
たのだ。

(終わり)

(え・奥島千恵子)



あ、ダイエット

千葉県市川市 堺 みどり

夏も過ぎ、やっとさわやかな季節になった。ああ、しかし、夏の間の「ちよつとビールでも」のくせがぬけない。

体が重いなあと自覚しつつ、目方を計ればいつもより、二キロもオーバーしている。これはもう、運動しかない、と思つて、とにかく自転車をやめ、歩くことをはじめた。

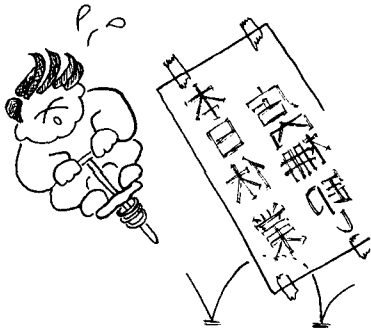
すこし暑い日だったけれど、思い切つて私鉄で四駅先のショッピングセンターまで歩いた。一時間近く歩いたがとにかくすごい汗をかいた。こんなに歩いたのは何年ぶ

りだろう。帰りも、腕をふりふり川沿いの道を歩いた。暑さと汗とほこりとで、疲れは倍に感じた。

家の近くのスーパーに寄ることにした。

入口の自動ドアに立つが、硝子のドアが開かない。店はいつものように明るいし、人も見える。「あれ、なんで？ 立つ位置が悪いのかなあ」とピヨコンと別の場所に立つてみる。しかし、開かない。……

「あつ、もしかして、体重が軽いのかしら。えつ、今のあの距離の運動でそんなに減つたってこと？」と一人思つて、また別の位置に立つてみる。ドアは開かない。わ



笑える！

たしは、軽くなつてうれしいやら、入れずに、困つたやら。しかし、この時はうれしさのほうに完全に先にあつた。

中にいる店員に声をかけたいけれど、無理かな、と思いつつ、ピヨコンとまた違う位置に立つ。「あのー、すいませ……」と、硝子戸に目をやると、「本日休業 店内棚卸し」の文字が……。思わずまわりを見回して、そして遠回りして帰つた。

えっ！

埼玉県北葛飾郡 林 唯菜

洗濯物干しておいてね。夫に頼んで子供と一緒に二階へ上がった。

翌朝起きてびっくり。角ハンガーにびっしりの衣類。こんなにあつたかしら？……わけはすぐ判明。前々日から干してある乾いたものをはずさず、あいている所に昨日の濡れた衣類をかけたのだ。おかげで皆しっとり。

「乾いている物を取つて、たたんでから」とかんで含めるように言うべきだったか。

(え・橋本美智子)

ズバリ一言

何が子育ての「結果」か

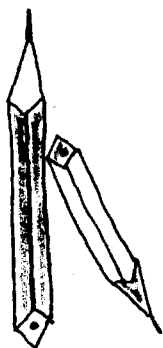
神奈川県平塚市 飯島まゆみ(43歳)

「こんな風に育てたら、こんな子になった」という表現に、私は抵抗がある。「結果、こんな大人である」のが成功なのか失敗なのか、明快に断定しにくいところも、人生の不可解な魅力ではないか。何分にも私自身が煩惱と偏見の虜だから、その親心も公正無私

の境地とはほど遠いのである。

たとえば排泄の躰の場合。息子は二歳前に昼間の、二歳半で夜間のオムツ外しに成功した。そして下の二人の娘たちは、昼夜ともに三歳すぎから。だが今となつては（息子に大学一年生）、「たかが一年違いのオムツばなれ」が、三人の子それぞれの人格形成にどのように影響を及ぼしたのか、判然としない。

息子にはむしろ申し訳ないことをした、と思う。「一日も早くオムツ外しを！」と督励する姑への意地だけで、



夫の親元に帰省する日が近づく、息子を叱りとばしその尻を叩きまくってしまった。実家の母が心配して、「焦らずに、のんびりやればいいのよ」と電話で慰めてくれても、納得できなかった。いま振り返ると、母のもう一つの口癖、

「舅姑に『子どもの躰もロクに出来ない嫁』と言われたくない一心で、とにかくあなたの子育てでは、片時も気を抜かなかったわ」。

聞き馴れた「苦労話」という美談が、私の身体の記憶に刻みつけられていたように思う。

あるいは「抱き癖」について。「わが子には絶対抱き癖つけぬ」理念に燃えたのも、例によってわが母の育児受難物語の影響か。赤ん坊の泣き声に激怒する祖父に逆らえず、私に「背負い癖をつけてしまった失敗と苦労」についても、耳にタコができるほど聞かされた。

だから姑が初孫（私の息子）を飽かずに抱き続けるのには、とにかく苛々



した。さり気なく注意しても聞き流す姑にも、気持ちよさそうに抱かれている息子にも、無性に腹が立った（でも、実際「抱き癖」だったのか?）。

「お姑さんに抱き癖つけられて、この子の将来は絶望的よ。私は母親失格なんだわ」

夫の親元でのお務めを終え、晴れて実家帰りすると、気が緩んで息子を叩きたくなった。それもわざわざ母のしている前で。

「いい加減にしなさい! 叩かれて育つDちゃんが、将来あなたのような、心配性でヒガみっぽくて可愛気のない人間になってしまったら、親として情ないでしょ」「子どもというのは、あなたの妹みたいに、ホメられ可愛がられて育つのが一番なのよ。自分と妹とを比べてみて、どちらが魅力的で幸せな人間か、あなたももう大人なら思い当たるはずよ」

母に叱られて一時の激情が収まると、今度は奈落の底に沈むような無力感に陥ったっけ。

テヤンデエ。親から「育児の失敗例」にされた挙句、「人生の落伍者」呼ばわりされてたまるか!……と、理性では反論しても、「自分は母にとって所詮その程度の娘なのか」という発見と実感には、骨身にこたえるような淋しさと侘しきがある。

……でも、最近少し気がついた。親に子育てのアドバイスを与えることのできなかった子どもより、その子に満足することを知らない親のほうが、ずっと不幸なのではないだろうか、と。「姉娘のせいで苦勞させられた」という母の口調も表情も、妙に恩着せがましくて恨みがましい。「妹娘のために苦勞した」と語る母は、いつもしみじみと懐かしそうだが……。

「お姉さん。あなたが『いい子』すぎたから、あの母親をつけ上げさせたのよ。ヘビー級のオンブお化けみたいなオフクロに、私たち夫婦は押し潰されそうなんだから」

やれやれ。姉は屈折、妹は骨折では洒落にもなるまい。何しろ母の背中に

は、老いてますます世話を焼かせる父が貼りついているからなあ。

私は「ケチ」なだけ？

東京都足立区 荒川美幸 (31歳)

何年も年賀状でのお付き合いしかない友だちが珍しく電話をくれたと思いきや、結婚披露宴に参加してほしいと言う。

「おめでと〜……」

しかし私は言葉とは対照的に、顔中のあらん限りの力を肩間に凝縮させ、皺を作った。私の結婚の時には「おめでと〜」の一言もなかったのに、本当に調子いいわね！ 式場の人数を満たすための補欠要員みたいなものか、私は！

私の心の内を知らずしてか、彼女は恥じらいを含んだ甘い口調で婚約者の

美点を語り始めた。幸せの絶頂に違いない。だが、あいにく私は彼女の披露宴に出席する気がない。彼女の言葉に適当に相づちを打ちながら、不参加の理由をあれこれと考え巡らしていた。

私は五年前、夫の実家がある中国で結婚式を挙げた。しかし遠い海外であることを理由に、友だちどころか私の両親さえ式に参加しなかった。結局参加したのは、夫側の知り合いのみ。親戚、近所の人々、友だち等々。招待客は誰一人冠婚葬祭のスーツやドレスを着ていない。当の新郎新婦も普段着だ。

結婚式はとても質素で、新郎新婦及び招待客がそろって和気藹々と食事をするだけという簡単なもの。ケーキもない、キャンドルサービスもない、会社上司のスピーチもない、招待客からのお祝い金もない。招待客は皆夫と気が知れている人だ。私たちもそして招待客も何一つ気を使う必要がない。新婦の私はすっかりリラックスし、大勢の招待客に頼まれて日本の歌を歌ったり、結婚記念にと自ら招待客の姿を

専門の生命保険コンサルタントを派遣いたします。

(東京都内・近郊のみ)

お一人ではチョット心細い、
でも何人かいれば心強いあなた…

お友達・職場の仲間などどなたでも結構です。

3、4人でも何人でも

あなたのお宅に、あなたの職場に、お集まりください。

生命保険の専門家が皆さんの疑問にお応えいたします。

くわしくは「わいふ」あて 電話で資料請求してください

わいふ指定代理店 東京海上火災保険株式会社 東京海上あんしん生命保険㈱

杉本保険事務所 杉本侑子 ☎03-3260-4771

カメラに収めたりしていた。勿論招待客は呆れるどころか皆目を細め、私たちの結婚を心から喜んでくれていた。

質素だが、温かみのある私たちの結婚式と比べると、日本の結婚式はなんと堅苦しく退屈なことか！ 妹の結婚式を例に挙げると、招待した人の大半は「義理」である。血縁とは名ばかりの顔もよく知らない親戚、気が合うわけでもない会社の上司、会ったこともない両親の会社関係の人……。式の主役である妹の気持ちより世間体を重んじた結婚式。これぞ本末転倒というも



のだ。見も知らない人々に囲まれ、口先だけの祝福と感情ぬきの拍手をいただくことは、果たして幸せであろうか？

私が見る限り、どこの結婚披露宴においても新郎新婦は、長時間離壇に飾られた雛人形のごとく神妙に畏まっているだけである。一生に一度の晴れ舞台を、思い切り楽しむような雰囲気や微塵も感じられない。来客は豪華な食事と舌つづみを打ちながら、隣席の人とたわいもない話で盛り上がる。司会者が特に促さない限り、壇上の雛人形に注目する必要もない。言ってみれば、式場に食事に来たようなものである。これまでに私が招待された披露宴の一つ一つを思い出そうとしても、雑念がよぎるばかりで一向に思い出せない。つまりマンネリ化した食事会のような披露宴は、どんなに豪華であれ人の心に全く残らないものだ。その代わり、式場のトイレで偶然耳にしたある招待客の本音が鮮明に思い出される。「嫌になっちゃう！ 今年に入ってこ

れで三度目よ、結婚式に呼ばれたのは！ お祝い金もバカにならないのよね……」

そう、お祝い金の習慣は私を悩ます大きな問題である。現在お祝い金は披露宴に招待された者のいわば「義務」と化している。本来お祝い金とは、その人個人の気持ちの問題であり、決して年貢納めのように無理矢理差し出すものではないと思う。またお祝い金の金額も万単位であるからたまらない。毎月財布と相談して家計をやりくりする私にとって、何万円ものお金が一気に出ていくのは非常に辛い。ましてや私は日本で結婚式を挙げていないことからお祝い金が来ない。

私自身お祝い金をもらっていないのに、他人には渡さねばならないこの「義務」。なんだか私一人が損をしている気がする。人の幸せを素直に喜んであげなさいと思いつつ、やはり不公平という思いは消えない。私は単なる「ケチ」なのか？

(え・田沼千恵)

我が友・250cc君

東京都北区 千田るみ子

失業記念（！）に買ったカワサキ・エリミネーター250E。これが我が友と名づけたものである。

「やっぱり買おうかな、わたしの人生の最後の一台になるかも知れないから」といった時、「えっ、本気なの？」と息子たちが危ぶんだのも無理からぬことなのだ。私は来年還暦を迎える。以前のバイクを手放して乗らなくなつてからかれこれ五、六年にはなるのだ。当然カンも衰えているだろう。

しかし、かねがね還暦ツーリングをしようと密かに心に決めていたことであつたから、思いきつて買つてしまった。二万二千五百キロ走行した中古車である。

今の私の体力でなんとか取り回しできて、両足が

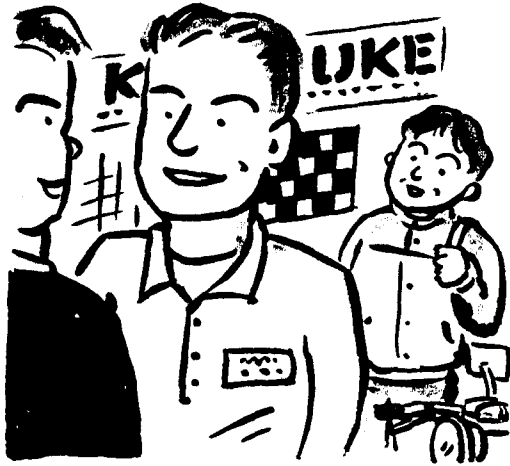
びったりつく乗りやすいタイプだからとこれを選んだ。世に言うオツチャンバイクである。そこらに置いておいても若者は見向きもしない。

4月に買ったけれど、ご近所回りをせいぜい五、十キロくらい走行するだけで、いざとなると落ち込んだ気持ちちが足をひっぱり、乗るぞ！という気分にはなかなかなれなかつた。今年一月の「退職勧告・解雇」以来気持ちが沈み放しだったからである。

ところがこれを買つてから、次男が「僕も二輪車の免許を取る」と言いだした。長男のほうは中学生の時にオフ・ロードごっこ村へ連れていったので、その頃からバイクの面白さを覚え、かなり前から二輪ライ

ターとなっていたが、次男はほとんど興味を示さず、長男と私がバイクの話をしていても我関せずという顔をしていた。その彼が自ら言い出して教習所に通いだした。そして九月に中型二輪免許を獲得した。これで母子の二輪車走行が可能となったのである。息子と並んで走行する日は意外に早くやって来た。

長男が以前バイクを買った、同じバイクチェーン店



で次男も買った。注文したものが到着したとの知らせで取りに行くことになり、さてヘルメットをどうするかとなった。「僕は電車でいく。カサばるから、お母さん、エリミでメット持ってきてよ」という。

ホイホイと私は息子のヘルメットをホルダーにつけ、長男に教わったルートを地図で確かめてから、環状七号線を足立区方面に向かった。

約三十分程でそのバイクチェーン店に着いたが、私が店内に入っても誰も振り向きもしない。かなり大規模な店構えのバイクショップで、従業員はみな若者だ。いかにも中年オバサンそのものの私では、お客として明らかにミスマッチなのだ。これまでも何度かこういう思いをしている。中年女はバイクには乗らないものと思いこんでいるらしい。

シャーナイ、コッチカラコエカケルかと、「千田です。ZZR400の引き取りに来ました」というと、立ち話をしていた若者が飛んできた。

息子のヘルメットを着けたバイク（メットホルダーというものが車体の左側にある）で母親がバイクショップまで来るのはあまり前例のないことであるらしい。

「えーっ、お母さんのほうがバイク乗りの先輩？」と店員の若者が驚く。

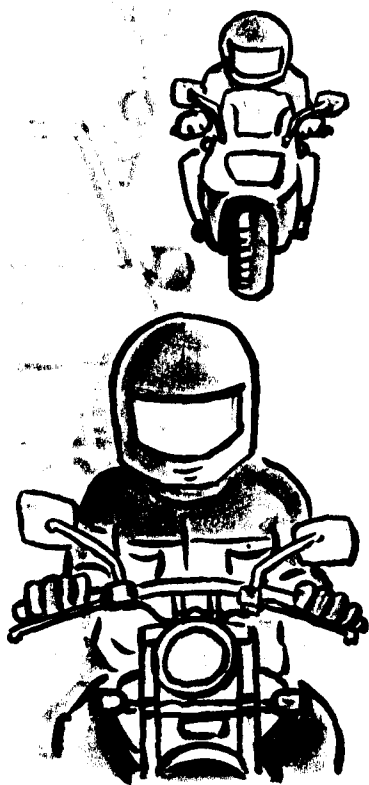
間もなく電車で来た次男が到着し、一通りの説明を

受けてからZZR400のバイクを左後ろに従えて出発した。東京の、それも環状七号線をバイクで走行するのははつきり言って怖い。

なにしろ大型トレーラー、トラック、バスはじゃんじゃん走るし、タクシー・乗用車も気違いのように走る。なにはともあれ帰らなくちゃ、である。

時々バックミラーでついてきているかを確認しながら、信号で止まる度に話しかけながら時々並んで走行した。バイク店から家（団地）まで十三キロ程の道のりだった。

次男とのツイン走行はこれが初めてであった。このあと同じルートをもう一回走った。



長男には環状七号線から国道二五四に入るルートと、豊玉陸橋を経て関越自動車道に入るルートを教えてもらった。ちなみに彼らは今年二十五歳と二十一歳である。

母と子がバイクを並べて東京の環七を走行することなど、この子たちと三人で生活を始めたころは夢にも思わなかった。

私とモーターサイクル（日本ではオートバイという）の付き合いは一九八〇年代初期に遡る。京都府に住んでいた頃である。

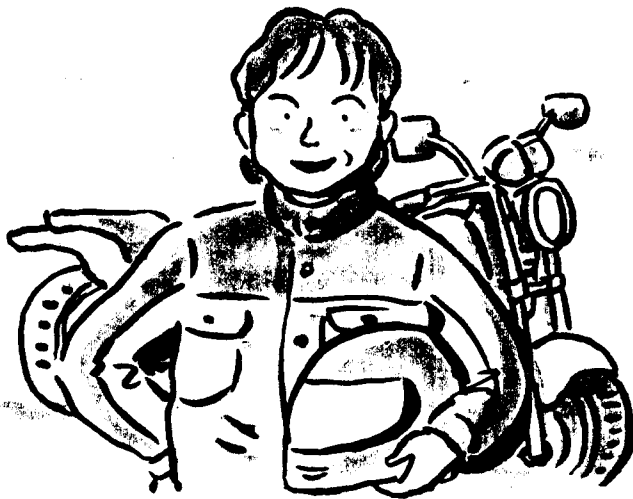
一番初めは50ccのホンダハミングというミニバイクから始まった。その時、今こうしていっしょに轡

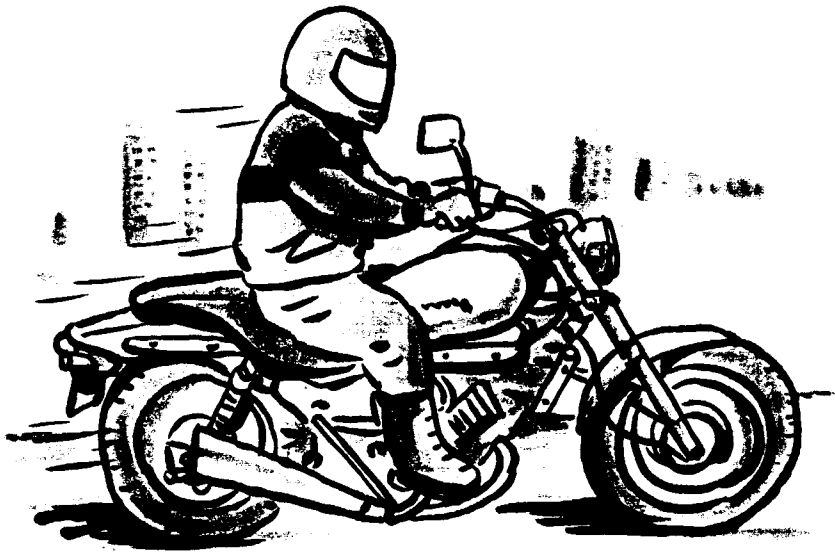
(?)を並べて走行する次男は四歳だったし長男は七歳だった。

それから二年後に、スズキGN80ccというアメリカンタイプに乗って病みつきとなり、そのあとは順にヤマハSRX250、カワサキGPX250、ホンダTL250、ホンダXL250、ホンダDEGREE250と乗り継ぎ、今のカワサキエリミネーター250が打ち止めかな(?)という歴史がある。この合間に普段用の足として50ccのミニバイクは日常用として乗り回し今もそうしている。これがなくては身動きが取れないほどの「足」である。

が、250ccタイプはまさに我が良き友としかいえない。オートバイ(モーターサイクル)というこの御し難い乗り物は、一瞬の不注意で命を落とす危険をはらむ。それを持ちこなすのは容易ではない。緊張感が並ではない。余計なことをグチャグチャ考えていると、必ずと言っていいほど事故になる。そうでなくとも二輪車は気をぬくと倒れる。

しかしそのような緊迫感が私の心を癒してくれたといえる。頭を空白にしてひたすら二輪車を走らせる。それが私の心のリハビリテーションになるという時期があった。母子家庭となった初期の十年間である。そのようにして物言わぬ友として私の慰め役を果たしてくれた250ccたちである。





あの頃の走行ルートは一生忘れられない。まだ小学生だった息子たちが寝ている日曜日の朝六時、そっと出発し、国道一号線を横切り、田辺町を通り山城大橋か玉水橋を渡って二四号線に出て南に下り、木津川沿いに一六三号線を月ヶ瀬か伊賀上野方面に行く。

帰りは奈良方面に出て、また二四号線を北上する。このルートの走行が好きだった。いつも一人だった。

十年前に関東地方に転居してからは、秩父方面と武蔵の国の名残りある町や村を五年ほど折々走行した。

大けがももちろん二度した。が、今こうしてまた250cc君に出会って、息子たちと一緒に「母と子の二輪ライダー同時進行形」を体験できるのはとても幸せだと思う。

もつとも彼らは「おかあさん、遅いよ!」といって大体は置いていく。

でもいいんだもん、と内心思いマイペースで行く。と必ず信号のところで追いつく、都内ならば。高速道路ではそうはいかない。ビュン!といったらもういない。

それでもいいんだもん、とまた私はつぶやき私なりの体感で、心地よいスピードで行く。

しかり而して我が良き友「250cc君」なのである。

(え・小沢恵子)

YAMAZAKI RAN 1982—1998 山崎ラン作品

山崎 ラン 著



紫紅社
本体4500円+税

大阪府箕面市

駒尺喜美

山崎ランの作る人形は、人形にして人形にあらず。ランさんは「人形」に反対して人形を作ったのだという。

「女の子の憧れの対象になるような綺麗なちゃんが大嫌い」という彼女の猛烈なエネルギーがこの作品群を生み出したのである。

この本は山崎ランそのものである。装丁もレイアウトもカメラも全て自分で作った。

私はランさんの「ひとがた」たちを個展で見えていたが、この度作品集としてまとまったものを見ると、改めて圧倒されてしまった。媚びというものが一カケラもない強烈な個性、主張、表現が恐ろしいまでに迫ってくる。それでいて、言うに言われぬユーモアに溢れていて思わず笑ってしまう。

ランさんは実に様々なことをする人だ。彼女の描いたパラスルが銀座で流行したこともある。「おらんかるた」を作った雑誌の特集にもなった。おどりで東京、大阪などの劇場を賑わしたこともある。

ランさんは自分の身体で直に生き、自分の頭で直に考える見事な人である。が、その原動力は戦争中に余りにも自分の頭で考えない人が多

いのに腹が立ったからだという。人形というよりも世間に同調して生きる事への反逆の形として見てほしい。

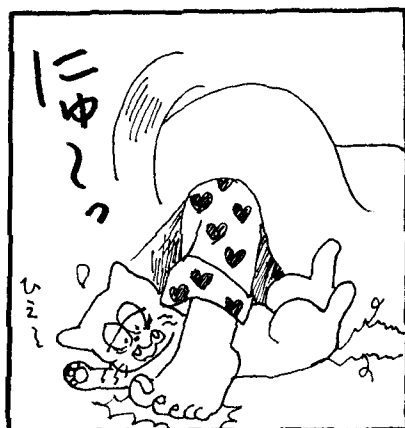
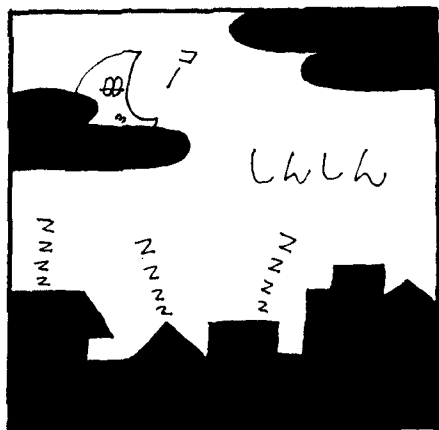
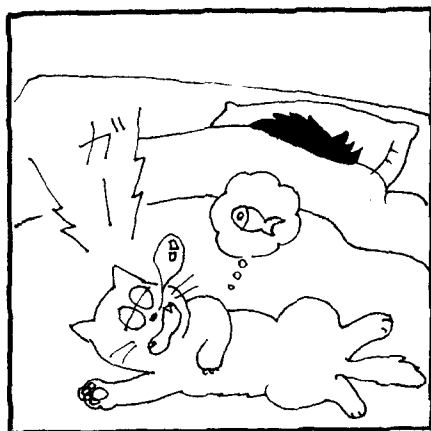
あとがきの著者の言葉――

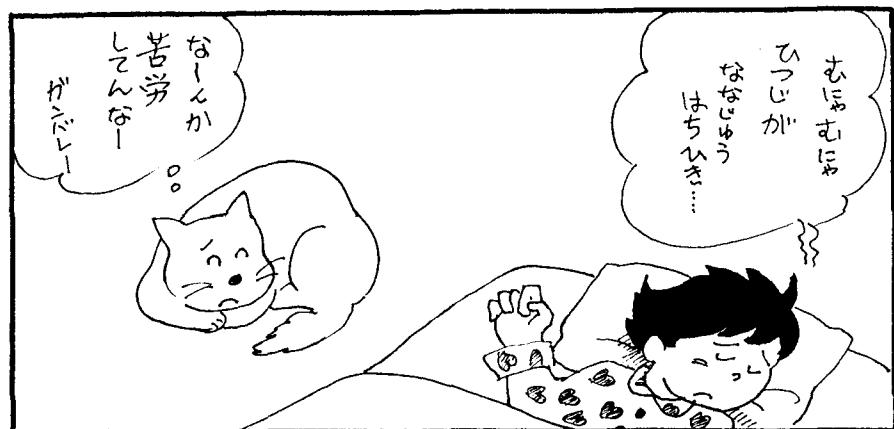
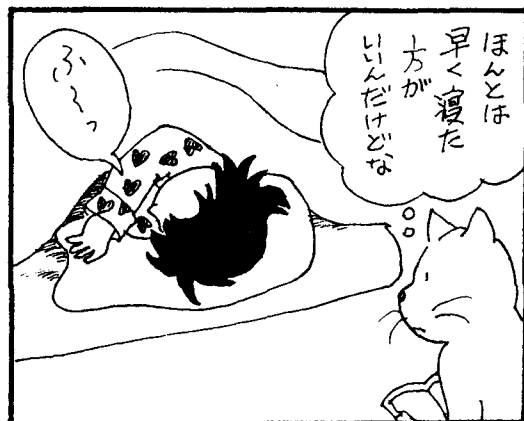
「作者としていろいろ言葉を書かなければとやんだが、何を書いていいのか……」

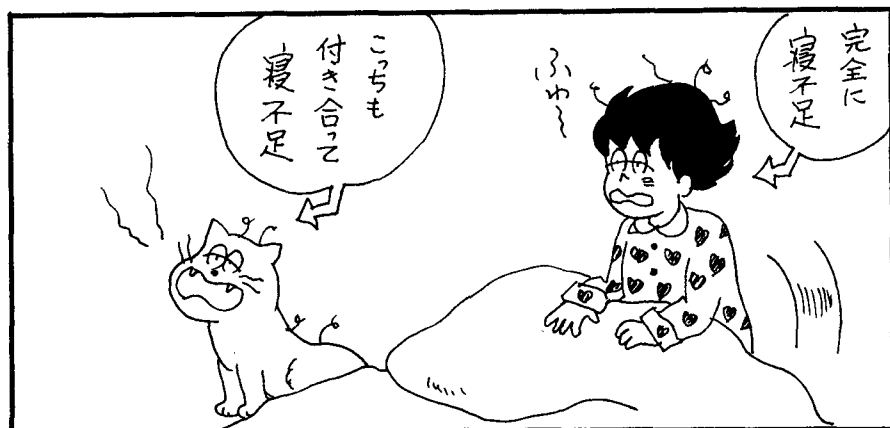
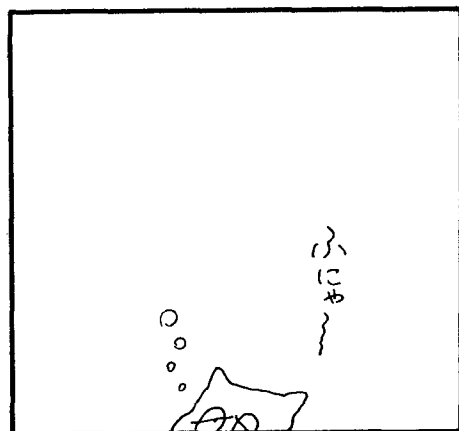
余分な説明をするより、人形たちが見る人に直接話しかけてくれるので、私は黙っていた方がよさそうだ。今、人形という言葉を使ってしまったが、本当は使いたくない、使えない。

人形というと、昔からの限定されたイメージしかないが、私の作品の場合、それよりはみ出して、ひろがって、別の世界へ行っていると思う。

これが
子供の生きる道
栗田 光









子育てフォーラム



どうする？ 三人目

横浜市瀬谷区 隅田美幸（39歳）

「生んで後悔するなんてことあるのかなあ」

夫が、ひとりごとのように呟く。同僚の年下の男性から、奥さんが三人目を妊娠したのだが、三歳、一歳の子供を抱え、この上もう一人育てる自信がないと言っている話を聞かされたらしい。

私は何か言いかけて、言葉にならない。五年前、まさかと思いつけた尿検査の結果が陽性で、妊娠とわかった時

のショックを思い出していた。

三人目なんて予定外である。人一倍手にかかる次男が二歳になり、やっと赤ちゃんから幼児にならけた矢先のこと。少しずつ楽になり、やれやれと思っていた。なのに二度ならぬ三度も育児？ 正直なところ、「あーあ」という気持ちでどうすることもできずにいた。

実際、四歳と二歳の子供を育てながらの妊娠生活は、かなりきつかった。臨月で、床のものも拾えないような大きなお腹の頃、やんちゃ坊主どもが、ふざけて蒲団にオシッコをひっかけて遊んでいた時は、怒る気力もなく、ただ情けなくて情けなくて、二人の前

で、ワーワー泣いてしまった。息子達のキョトンとした顔を、今でも思い出す。

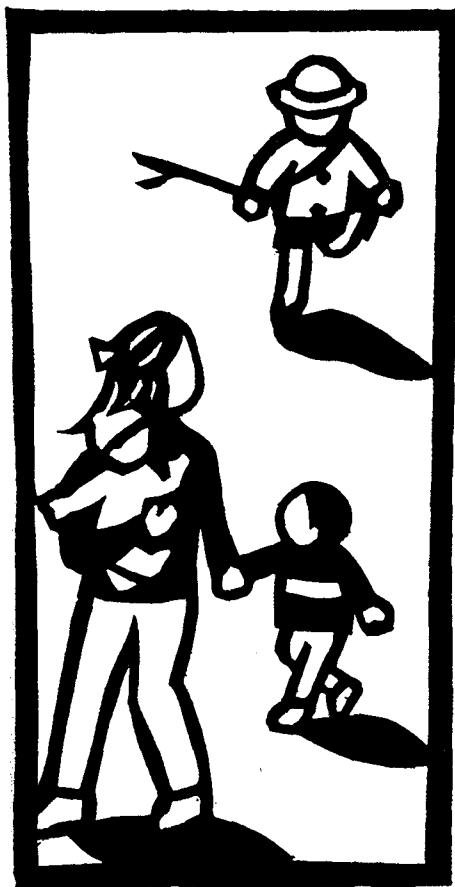
出産後は出産後で、癪の強い次男が嫉妬しないよう、彼に気を遣い、こちらはグツタリ。「このクソガキ」と内心思っても顔には出さず、なるべく褒めるような心がけた。赤ん坊が眠っている間に、大あわてで買物に行ったり、次男を外遊びさせたり、その合間に、掃除、炊事、洗濯、そして授乳。これに長男の幼稚園の行事や送迎が加わる。座る間もなく、あつというまに一日が過ぎた。朝食を立ったままとする習慣は、そのまま今でも、なおらない。その他、三人子供がいれば、誰か

しらの病氣、ケガ、事故と、しょっちゅう病院通いである。

「私って一体なんなの？」

悶々とする日も、しばしばあった。

勿論、育児は育自というように、自分自身を鍛え、磨くものである。今まで見えなかったものが見えてきたり、子供から教わることも、多い。楽しいこと、嬉しいことだって、たくさんある。そんなことは周知の事であるから、あえて口にしたくない。



「奥さんに手紙でも書いてやったら」と夫。三人目は、無条件で何をやってもらいたいですよ、なんて無責任なことを、見も知らぬ人に書けるわけがない。「育児ノイローゼ」「幼児虐待」という言葉が、頭をよぎる。生んだから生んでよかったと言えるが、生まなければ生まないでよかったと思うに違いない。そんな風に自分に言いかけた。あれから数カ月。夫は同僚から三人目の話を耳にしていない。今日の新聞

の見出しに目がとまった。「子供三人殺される、容疑の母親を逮捕」。

三歳児神話よさようなら

長野県 井上玲奈（35歳）

一人息子が三歳になった。わずか三年で、泣くだけだったわが子が、「ママ、どうしてチンチンがないの」など、母を悩ませる質問をするまじになった。こうした成長を喜ぶと共に、とてもうれしいのは、これで三歳児神話から解放されることだ。

私は一年間の育児休業を経て、元の職場に復帰した。「子供さんはいくつ」と聞かれるたびに、いつも一瞬答えにつまる。「まだ一歳です」「ようやく二歳なんです」と答えるたびに、相手がどんな反応をするのか、恐れていたのだ。

子供が小さいというだけで、「お母

さんがみていらつしやるの」と、それが当然ともいう質問を何度も受けた。

三世代同居が二割を超えという土地柄、働き続ける女性の大半が、親と同居または近くに住んで子供の面倒をみてもらうというパターンだ。私のような地縁血縁なしで、フルタイム働くという女性をあまり知らない。

保育園に預けながら働いていることを告げると、大体は好意的な反応が返ってくるのだが、その裏側の真意は分からない。「そんな小さい子供を預けてまで」というニュアンスの答えもいただいたことがある。

不規則な仕事ゆえ、夕方から夜にかけて子供の面倒をみてくれる人を探している中でも、私は結構傷ついた。ある保母経験者からは「他人の子供を夜遅くまで面倒みるというのは迷惑なのよね。大体、自分の子供を産んだのだから、責任持って育てなさいよ。それが一番大切な仕事」という言葉をいただいた。今でも深く心のなかのおりと

して沈み込んでいる。

さらに辛かったのは、悪意のない同世代の女性からのコメントだった。休日子供と一緒に出かけたり、マンションの庭先で遊んでいると、「今日はママと一緒にうれしいね」「小さいのに、一人でよく頑張っていて偉いわね」。

そんな言葉を聞くたびに私の心はずたずたになった。子供はママと離れて保育園で生活している時間、そんなに寂しいのだろうか。幼い子供にとってママと一緒にいることがそれほど求められているのだろうか。

私は新聞記者の仕事が続けて十年余りがたつ。子供を産んでも仕事をやめるという選択はなかった。仕事をやめた自分が考えられなかった。それに、職場も復帰を前提として考えてくれた。困難ながらも職場復帰のための態勢は、保育園のお迎えをしてくれて、私が迎えに行くまで面倒みてくれる人が見つかったことでなんとかなった。

私の仕事は確かに不規則、長時間労働だ。出張もあるし、突然の残業もあ

★わいふバックナンバー

257号 ああ、マンション暮らし！

258号 時事放談「私たちのゴミ問題」

259号 夫の過労死は他人ごとか？

260号 トラブル旅行記

261号 嫌われる姑・好かれる姑

263号 わが家の親子ゲンカ

264号 ふるさとの伝統行事

265号 私の初体験

266号 一世一代の買物

269号 再就職で得た仕事・得られなかった仕事

272号 カウンセリング体験

273号 子どもとテレビ

274号 引越越し騒動

どうせ死ぬなら上手に死のう

死ぬのに必要な手続きのすべて

自分にあった高校えらびの決定版 私立高校ガイド

ハイスクールレポート99(関東版)

シリーズ老後の暮らし

お年寄りが安全に暮らすために

変わる主婦・変わらない主婦

お申し込みは ☎〇三—三二六〇—四七七—

る。

ある事件を担当していて、原稿を書くのが遅くなり、子供を迎えに行ったのが夜の十時半ということもあった。眠気をこらえて母親の帰りを待っていた子供を見て、さすがに涙が出てきた。

こんなことをしていいのだろうか。私はとんでもない母親ではないのだろうか、一人苦しんだこともある。

夫も同業。悪いことに、午後から深夜にかけての仕事が多く、子供の送り迎えはほとんど私の仕事となる。親子の時間よりも、他人と過ごす時間の方が長い息子。これでちゃんと育つのだろうかという自問自答をいつも繰り返してきた。その背後にあるのは、三歳までは親の元という「三歳児神話」だったのだ。

最近、フルタイムで働く母親が増えてきたためだろうか、「三歳児神話」を否定する記事を見かけることが多くなった。「神話」を立証する科学的根拠は何もなく、提唱者の大半が男性であることなど。さらに、母と子供が

べったりと一緒に生活するようになったのは、戦後のほんの短い時間にすぎないことなど。結局、子供は三歳までは親の元でとか、三つ子の魂百までという言い伝えは、女性を家庭に縛りつけておくための道具として使われてしまったのかもしれない。そして、結婚、出産のために主婦となった女性たちの心の安定のために。

とはいっても世間の価値観は急激には変わらない。そして自分の中の囚われもだ。自分自身、母が働いていたため、三歳まで昼間は他人の手で育てられていたというのに、子供を預けて働くことにどこか罪悪感を感じている。本や雑誌などで三歳までに○○をなどという記事を読むとあせっていたのだ。

でも子供はもう三年生きた。自我も芽生えて、親の言うことなど簡単には聞かない。父親や母親とそっくりなことを、保育園でやってくれる。たとえ昼寝は嫌い。父母ともに保育園時代にほとんど寝ずに遊んではかりいたというから、この親あってこの子あり

だ。

三回目の誕生日を迎えてから、急に気が楽になった。三歳になっちゃったのだから、もうじたばたしても遅いのだ。これからは自分のペースで子供と向き合っていこうと思う。子供が自立するための手助けをするしか親の仕事はないだろう。そして、おそらく家や育児のほとんどを妻にまかせて、仕事場でしか子供と接していない小児科医や精神科医、心理学者の本はあてにしないことにした。

娘の「こだわり」は 母親譲り？

大阪市旭区 宮崎貴子（36歳）

今から五、六年前、長男を連れて公園に日参していた頃、女の子のお母さんたちって、ブランコの柵に寄り掛かって子供を見ていたり、お砂場の縁

に座って他のお母さんと喋っていたりして、楽ちんそうで、優雅そうで、なんて羨ましいんだろうって思ってた。それに引き換え、男の子のお母さんって、子供を追っかけて公園中走り回っていたっけ。二人目は女の子でなければ身が持たないわ、と思っていたのだが……。

女の子って大変だ。長女（二歳半）を持ってみて、初めてその大変さが分かった。肉体的大変さでなく、情緒的・精神的大変さだ。女の子はとにかくディテールにこだわる。口うるさい。とっても扱いにくい。

二歳になるかならないかの頃から、大変さが始まった。そこそこ喋り始めた頃から、まず食事の時の食器を指定する。やれミッキードのキティだのとうるさい。妥協はしない。幸か不幸か我が家では、キャラクター物の食器が多いので（私の趣味）、その中のどれがいいと細かく指定される。

出かける時は母子パトル。洋服に始まり、ソックス、靴に至るまで、うる



さいっतरらない。髪飾りは数ある中からこれを使うといってきかない。時計にネックレス、バッグと大人顔負けのこだわりよう。バックなど、「どれでもいいでしょ」と、急いでいる時など、思わず叫びそうになる。キティの中でも今日の気分はこのキティ、などと彼女なりの何かがあるのだろうが、私には皆目分らない。単にイライラするだけ。しかしまあ、これは私が出かける際に、あれこれ悩んでいるのと同じだと夫は言う。「たあちゃんのブラダガリカにとつてのキティなんでしょうが」と。

ときおりトレパンやパジャマまで指定されると、怒りを通り越して勝手にしてって感じである。買い物に行っても、ガサガサしない代わりに「これ、買う」が困りもの。キャラクターのついたものには目ざとい（キティプリンとか）。結局いつも買わなくてもいいものを買わされ、余分な出費が増える。ショッピング好きのところ、女の性を^{さが}思わせる。

長男など今でも（六歳）「これ着て」と言うとか何の疑問もなく着る。文具・食器なども、よほどでない限り模様にはこだわらない、文句は言わない。親としてとてもやりやすい。

もちろん女の子の可愛いところもある。先日、衣替えをしていたら、その中から気に入った洋服を引っ張りだして、勝手に着ては喜んでいた。七五三のためにとお宮参りの時のものを仕立て換えようと着物をかけていたら、「リカの、リカの」と嬉しそうにしている。

お出かけの時には、いつでもお人形を抱いて出かける（ちよつと困るけど）。寝るのは人形かぬいぐるみと一緒に。マニキュアをぬつてやると「キレイキレイ」と喜んでいる。こだわりがすごい、というのは逆に考えると、喜んでくれた時こちらも張り合いがある、とも言えるのだが。善きにつけ、悪しきにつけ、女なのだ。

彼女の将来は今の私の等身大のようであり、彼女は小さな私自身なのであ

る。彼女の中に自分を見るようで、ああ、血は争えない、怖いと思う。

しかし、実は夫が一番怖がっているのかもしれない。

娘が泣いて帰った日

愛知県東加茂郡 伊藤良重（37歳）

娘（小六）が、るみちゃんにいじめられていたという噂は、まきちゃんの祖母さんから聞いて知っていた。それでも娘が何も言わないうちは知らん振りをしていた。娘をそんなひ弱な子に育てた覚えはないし、本当にいじめられていたにしても、卒業まで半年の辛抱だ、そう思っていた。

ところが……。

それは、土曜日だった。土曜日の午後には、そろばんがあることになっていた。我が家は正真正銘の田舎にあ

り、通学に片道一時間を要する子も少なくない。るみちゃんも、そんな遠距離通学組の一人だった。彼等は、土曜日には弁当を持参して、直接そろばんに行く。

反対に我が家は、学校から歩いて五分、通学至便である。そろばんには弟（小四）とともに、自宅で昼食を食べて自転車で出かけるのが普通だった。

しかし、学年が上がるにつれ、そろばんを習う子は減ってきてしまった。るみちゃんは「お弁当と一緒に食べる子がいらないから、しいちゃん（娘）お弁当持ってきて、一緒に食べよう」と言うようになった。

その土曜日も、そういうわけで娘は弁当を食べてそろばんへ行く手筈になっていたのだ。それなのに、十二時前、弟と一緒に下校してきた。それも、泣きながら……。

（これは、るみちゃんと何かあったな）と確信しながら、娘が何も言わなければそれまでだとも思いつつ、とにかく訳を話してくれと娘を説得した。

娘が、つつかえながら話した内容がこうだった。

「るみちゃんとお昼を食べるつもりだった娘に、るみちゃんは、四年生のさきちゃんと食べるから、帰っていい、と言ったのだ。」

「るみちゃんに邪険に扱われて、娘は泣けてしまった……。」

私は、これはいじめというよりは、おそろしく思いやりに欠けるが、るみちゃんは確かに連れができて、娘と昼を食べる必要がなくなっただけだろう、と判断し、娘には「るみちゃん、悪気はなかったと思うよ」と言い聞かせ、お昼に何が食べたいかと尋ねた。娘は、まだ泣きながらだったが、「ドライカレー」と答えたので、私は精一杯おいしいドライカレーをこしらえた。

そうして、家族で昼を食べている間に、娘は幾分元氣を取り戻し、一時には、弟とともに、そろばんに出掛けて行った。

以後、娘とるみちゃんの仲は、特に

よくも悪くもないが、私は、娘が登校拒否になることまで心配して不眠症になってしまった。

我が家には、夫の他に夫の両親も同居しているのだが、この、じじばばの反応がまた、面白かった。

おばあさんは「あの子は、末っ子で甘やかしてあるでいかん」と、ぶんぶんだった。

面白かったのは、おじいさんである。

娘が結局食べ残した弁当を三時のおやつに食べながら、自分が会社勤めをしていて五十一の年にいじめにあった

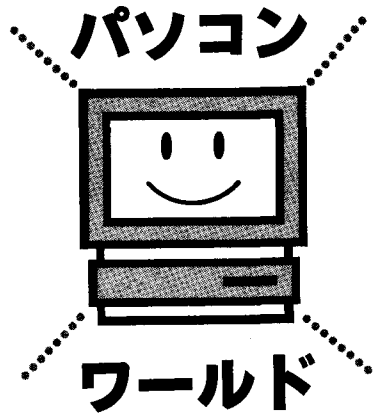


という昔話を聞かせてくれたのである。会社を辞めたいくらいだったから、誰にも相談できず我慢したという。

この時の会話は、私とおじいさんの二人きりだったから、夫も、おばあさんもこの話は知らないはずである。

娘よ。この先も、学校ではいろんなことがあるだろう。でも、少々のことではこれたてはほしくないし、もし、くじけそうな時でも、あなたには愛情たっぷりの私たち家族がついていることを忘れないでほしい。

(え・小林正子)



メールで広がる世界

T・K

電子メールの利用方法は、もっぱら仕事でしか利用しない人、手紙がわりに知り合いや友人たちとの語らいを楽しむ人、新たな出会いを求めて積極的に利用する人、楽しみ方はまさに人それぞれ。かく言う私は、見知らぬ人とのメール交換を楽しもうと思って「折

角なら語学の勉強のためにも米国人と文通しよう」と、英語でのメール交換を楽しんだ時期がありました。

大手商用ネットなどでは、日本人と文通したがっている米国人との文通を取り持つサービスを行っていると聞かれます。そこでは米国人からの簡単なメッセージとメールアドレスがリスト表示されており、「これは」と思う相手に的を絞ってメールを送ることもできれば、「とにかく文通仲間を増やしたい!」と手当たり次第にメールを送ることもできます。

手当たり次第にメールを出して返事をくれる人は、メールを出した数の半分程度でしたが、何人かの方々とは頻りにメール交換を続けることでした。親しくなりました。また、こうしてメール交換することで、楽しみながら生きた英語の勉強を続けることができました。そしてメール交換ですっかり親しくなると「会ってみたい」と思うのが人情というもの。

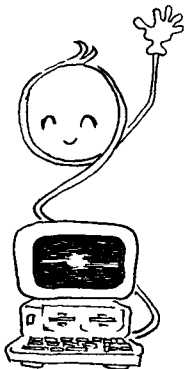
私も実際にこうして知り合った人た

ちを訪ねて渡米し、現地の街を案内して頂いたり、ご馳走を頂いたり、泊めてもらったりと、バック旅行では経験することのできないとても貴重な旅を、お金をかけずに楽しむことができました。

また逆にメールフレンドが日本を訪れ、私が日本の名所やカルチャースポットを案内して、楽しんで頂いたこともありました。ちょっとした語学力が必要ですが、こうしたメール交換によって自身の価値観に大きな幅をもたせることができました。

当時からメール交換が続いている人は今ではすっかり減ってしまいました。が、こうした楽しみはこれからも大切にしたいと思っています。

(元・橋本美智子)



FREE TALK

フリートーク

一枚のハガキ

東京都葛飾区 長谷川知子（40歳）

生まれて初めてファンレターなるものを出して四カ月後、なんと返事が来た！

相手は、朝のテレビ小説に出ている脇役の中年男優（たぶん初めて見る人）。職業は大工で、昔気質な棟梁を支える脇棟梁の役。カッコイイ訳でもなく、ただ、ただおじさんしてる普通の大工の役が、とても現実味がありのめり込んで見ていた。そして遂に感きわまって（というより衝動的に）、事務用の茶封筒で手紙を出してしまった。

実は、五年前に木造二階建ての我が家を建てた時、ウルトラ頑固な棟梁と、三人の大工さん達が個性的で、その対応に苦勞しながら、毎日がすごく楽しかった。

お施主の意向はともかく、親方の主張が一番で、「コレ！」と信じたものを守る姿勢と押しの強さに閉口した。例えば、屋根は瓦、廊下は檜……のよう^{いんず}に扱うものが決まっていた。お値段に関係なく……。

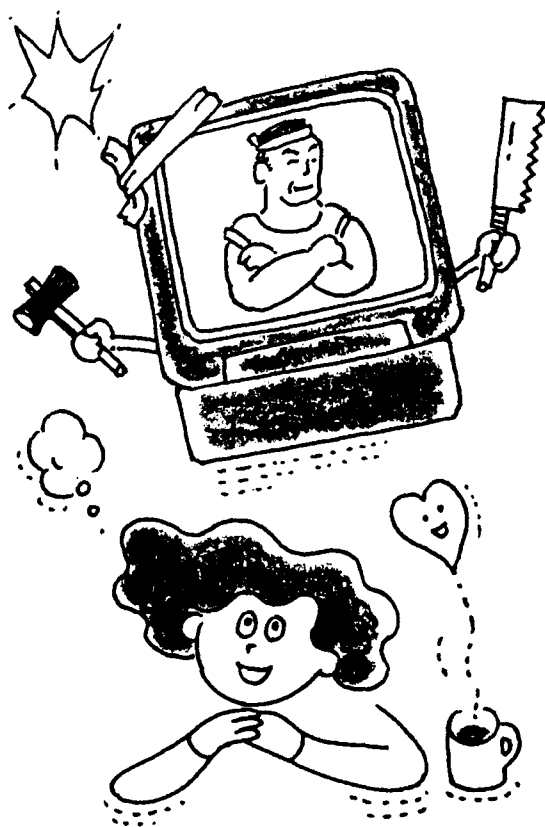
しかし、薄っぺらな板一枚に書いた図面（板図^{いんず}＝柱の通し番号が数字と「いろは」で書かれている）で、家ができいくさまは、お見事！のひと言で、「バカじゃできないが、りこうなやつは、やらない」のドラマのセリフとは裏腹に、職人というのはすごいものだ^{いんず}と感動した。

「自分の建てた家が看板だ」と言い切り、自宅兼事務所にも作業場にも「○工務店」の看板はなく、表札すら見当たらなかった。

思い込みの強い私は、当時小一の長男に、ことあるごとに職人になることを勧めていた。特に勉強のやる気がない時は、見栄で高校や大学に行かなくてもよいと言って、ハッパをかけてしまった。

朝のテレビ小説の彼の演技を見て、そんな毎日が思い出され、おかしくなつかしくワクワクする十五分間だった。それにしても手紙を書いた六月上旬といえば、^{はは}実母がクモ膜下出血で倒れ、手術をして一カ月。快方に向かつてはいたが、後遺症など心配な時期に、結

構バカなことをやってたんだなアーと自嘲する反面、どんな時もこの「オチャメ」さで乗り切っていた。自分のズ太さに感心してしまった。こんなところが、「雑草のようだ」と旧友に言われる由縁だろうか——。徳井さん、頂いたハガキは、額に入



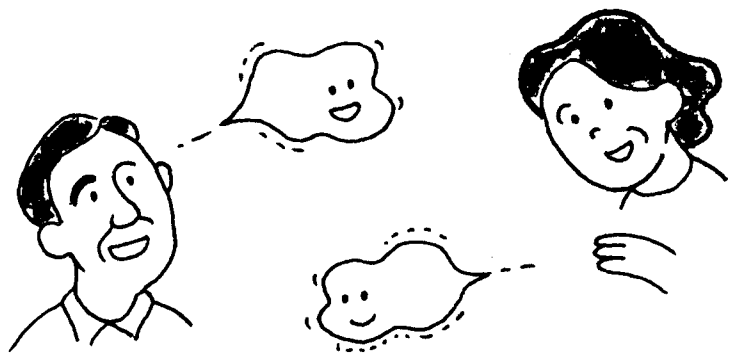
れて大切に飾っておきます。一番ゆっくり、ながめられるのは「トイレ」だけ——でも失礼ですね!? 一枚のハガキのおかげで、今日も元気いっぱいの単純な私である。

うちの××

静岡県清水市 鈴木美奈（34歳）

二七四号「夫と妻の互いの呼び方、なかなか面白かった。ニヤニヤしながら読んでいたら、ふと昔のことを思い出した。

私は以前の仕事で、福利厚生事務を担当していた。被扶養者の認定や、結婚のお祝い金や出産費の請求、保険の支払い請求に貸付金の申し込み、といった、お世話係みたいなものである。で、奥さん関係のことも多かつ



た。そこで、自分の妻のことを第三者に対しては何と呼ぶか。これがまたいろいろだった。

「うちの」「うちのオクサン」「女房」ならわかりやすい。「かあちゃん」「おかあちゃん」も珍しくない。ただ、これは母親を指す場合も多くあった。

「ヨメさん」と言う人もある。お年を召した方だとこれが息子さんの奥さんという可能性も。さらには「バアサン」と言う人まで。いいのかなあ？

ちなみに、「妻」という例はなかった。事務手続き上間違えるわけにはいかず、ついに私は、いちいち「奥さんのことですか」と確認するようになってしまった。規則でもこしらえて統一してくれないかな、と真剣に考えたこともある。

また、奥さんの名前を聞くと、これまた妙なことを言う人もいた。「奥さんのお名前は？」「ミエコ」「どういう漢字ですか」「美しさに恵まれない子」「……」

まったく男どもときたら、知らない

と違って好き勝手なことばかり。

うーん、書いていたらなんだか心配になってきた。夫に聞いてみよう。

「あなたね、私のことを他所の人になんて言ってるの？うちの何とかとかいうヤツ」

「うちのオクサン、て言うけど……」
まあ、いいということにしましょう。

一枚のはがきから

東京都足立区 島村君子（64歳）

今から二十数年前のこと。郵便はがき持参で集まる会合があった。ある団体の言論部の集まりだった。その会場では言論部長から新聞への投稿に関しての話があり、最後に「この場所で新聞社の投稿欄宛に、社会問題その他の意見をはがきに書き、帰りにポストへ

入れること。そして今後は一カ月に一回、必ず新聞に掲載されるよう投稿をしてください」と言われ解散した。

私はそのとき「道路が混み、車が渋滞しているときに、トラックの運転手がハンドルの上に新聞を広げ『読んで運転』を繰り返すのを見たが危険なのでやめて欲しい」と書きポストへ入れた。

すると数日後、たった十行の文章が新聞に掲載され、うれしくてたまらなかった。

それがきっかけで新聞だけでなく週刊誌、婦人公論などの雑誌にも投稿し掲載された。

また、書くことに関連して、ガス、水道、N T T、S新聞、テレビ局三社、区政、都政などなどにモニター応募文を出し採用された。そしてモニター見学会、研修会で学んだことを即投稿、と書く視野が広まっていった。

それからNHKテレビの「私の好きな場所」の募集に手紙を書いたら「北区の紙の博物館紹介」で三分間出演さ

せていただいた。

その一方で「わいふ」の文章講座の先生方からのご指導をはじめ、他四つの文章教室受講のチャンスにも恵まれた。

ある教室での最後の文集に「今まで掲載された約四百の記事を読むと自分史にもなる」と書いたら「四百は間違いでは？」と先生からはがきを貰い改めて数え直し返事を出した。それから数年がたち、現在自分史（掲載された記事の切り抜き）は五百枚を越えた。

とは言うものの「わいふ」誌投稿の皆様の様に長い文は書けず、M新聞に五枚書いたのが最高で、たいていは二枚、それと手軽に書けるはがきが最も多い。

投稿の度に年月日、何新聞の何欄にどんな内容を書いたかをノートに記す。掲載されると赤ペンで○を付ける瞬間が至福のときだ。

だが、ボツも多く、辞書を片手に「書いては消し」を繰り返し推敲しても、百回投稿して打率（掲載）は三割



弱。今後は五割打者を目標に頑張り努力したい。

はがき持参の会合はその後中断してしまつたが、一枚のはがきが新聞に掲載されたことから私の人生は大きく変わった（大げさかな?）。

これからも常に頭にアンテナを張りめぐらして、社会情勢や生活の中で考えたことを投稿し続け、自分を磨いていきたい。

「ライナス」ちゃん

川崎市中原区 島 初美

お盆に、実家の父の墓参りをするこ
とになった。八王子にある霊園まで、
我が家から二時間近くかかるので、い
つも母や弟たちより遅れる私は、今度
こそ遅れないぞと少し早めに出かけた

ら、早過ぎて誰も来ていなかった。入口の水道のそばに、たわしやぞうきんや水を入れる桶、柄杓も用意されてあつたので、一人で墓の掃除をして雑草を抜いたりしていると、やつと母と弟夫婦がやつて来た。みると、まだよちよち歩きの、褐色のビーグル犬の子犬を連れてきている。ははん、これが母が怒っていた例の犬かと思つた。

去年あたりから、母は胆石の手術をきつかけに、三回も入院をくり返して、最近ようやく回復の兆しが見えて、退院したばかりであつた。ところがその入院中に、弟夫婦は子犬を飼つてしまったのだ。

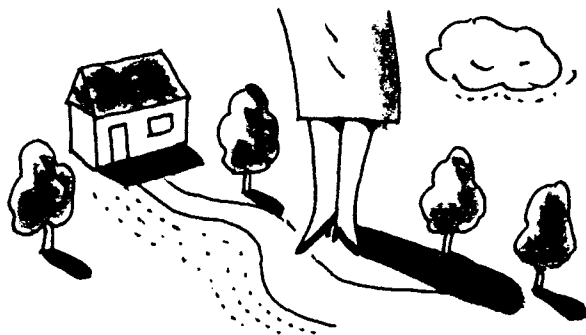
母が怒っているのは、実はビーグル犬をもうすでに一匹飼っていたからである。その犬がもう十歳以上になり、そろそろ死期が近いからというのが、母の犬嫌いにもかかわらず、強引に飼うことにした理由なのだ。しかも入院中、義妹にはいろいろ世話かけたという弱みを突かれたわけで、母は私に悔しいと打ち明けていた。



我が家でも柴犬を十三年以上飼っている。私は犬は好きだ。犬の賢さには、舌をまくこともあるが、だからといって、犬にキスされるのは好きではない。いつだったか実家に行くと、玄関に入るやいなや、犬が私に飛びつ

き、ベロベロと顔をなめたので、思わずはいたことがあった。

ビーグル犬は胴が長いので、立ち上がると結構大きくて、慣れない人は怖いと思う。利口な犬は、私の性格を見抜いて、二度と飛びつかない。



弟夫婦には、結婚して十五年になるのに、子供がいない。その寂しさを犬で紛らわしているのだと、私は好意的に受け止めていた。だが二人は共働きで、昼間は二階のベランダに犬たちをおきっぱなしにしておく。夕方五時頃、犬たちが、たまりかねて吠えたり騒いだりするので、しかたなく母がベランダの戸を開けてやるそう。

小さい方は生後二カ月足らずで、まだしつけの大事な時である。大きい方は、義妹の趣味でスヌーピーという。アメリカの漫画・「チャーリー・ブラウン」に出てくる犬の名前から取ったそう。とにかく、母からいろいろ、いきさつは聞かされていた。

問題の細長い子犬を見ながら、私が何と言ってもいかに分からずにいると、義妹は、「ライナスです」と私に紹介した。スヌーピーの話の中に出てくる、男の子の名前だそう。

墓は一応私が掃除をしておいたので、母は花を供え、線香に火をつけた。すると、待ってましたとばかり、義

妹が墓の前に立つと、「お父さん、お久しぶりです。今日は新しい家族を連れて来ました。ライナスです。この子がよい子に育つよう、頑張りますので、お守りください」と言っ、手を合わせたのである。

私はむっとした。実は私の方こそ、男の子の初孫が生まれたことを父に報告するつもりだったのだ。こんなことなら、誰も来ない内に、お参りしておけば良かったと思った。

部屋の中に犬が入るのを、母はともいやがる。一階と二階に分かれていても、ちゃんとした二世帯住宅ではないから、いまではスヌーピーは、襖を明けて入って来るそう。ただ母も、なかなか気が強く、ふとんたたきで追い払うそうなので、「可愛がつてやればいいのに」と私が苦笑しても、嫌いは嫌いだ。

これから先、母と弟夫婦が、どう生活していくのか、不安になった一日だった。

私の意見・

あなたの意見

年齢明記について

文章を理解する手助けに

千葉県印西市 流縞さよ（44歳）

例えば、文中に「二十歳の子供がいる」という一節があるとしよう。著者の年齢が不詳の場合、個人の勝手な思い込みから想像すると、五十歳ぐらいの人が書いてるのかなあ、ということになる。もしかしたら、十八歳で出

産した三十八歳の人かもしれないのに、である。五十歳と三十八歳という年齢に対するひらきは感じませんか。

私にとって書き手の生年は、自分との距離（単に実年齢の差だけではなく、その方と自分との生き方の違いをも含めて、という意味で）を測る上で、欠くことの出来ない重要なデータになる。書き手や文章の内容をより理解する手助けになることこそあれ、疎外される何かが生じるとは思えないし、年齢が記載されていないモノは、読後に消化不良気味になり、いまいちすっきりとしない。

私は年齢不明記派

新井純子

年齢を書きたい人は書けばいいけれど、書かない自由があるならば、私は年齢不明記派だ。

名前、年齢、地域、職業というものは、ある意味でその人の最少情報にな





り得る。しかし、反対に、そんな情報にもならないようなことに頼り過ぎると、「やっぱりこの世代は」とか、「主婦だから」とか、「働いているから」とか、「女だものね」という具合に、とても簡単にものごとを片づけてしまいがちになる。

「わいふ」投稿に関していえば、文章のなかにそれらの情報は自然に織り込まれていることも多い。

それよりも、「この人」がこんなふうに感じるのはどうしてだろう。どういう生き方をすれば、こんな考えになるのだろうか、あれこれ想像するのは楽しいではないか。

自由に書いて、自由に読もうよ。

もっと気楽に年齢明記

神奈川県中郡 石井しのぶ (39歳)

私は以前から年齢を明記してほしいと思ってた一人だ。

年齢が書かれていなくても内容から

ある程度推測はつくものの、中には子供や親の話題が出てきても、実際いくつくらいなのかわからないため、はっきりした状況がつかめずもどかしさを感じる時がある。

投稿は人に読んでもらうことより書くことに意義があると思っていられる方が多いのかもしれないが、私は「わいふ」の読者として、自分の生き方や考え方と照らし合わせる意味でも、何歳くらいの人が今どんなことを感じているのかとても知りたいと思っている。

また私にとって投稿は、いつわりのない大事な自分の記録なので、必ず年齢を書くようにしている。

「わいふ」に投稿をはじめて約十年になるが、その間にも考え方が微妙に変化しているのがわかって読み返すとおもしろい。どうしても年齢を書くことに抵抗があるという人以外は、日付のはいる記念写真をとるような軽い気持ちで、年齢を書くことをおすすめしたい。

(え・小沢恵子)

パソコンワールドにおける常識とは？

●わいふ274号（いつのまにかこんな数字になったのですね！）でEメール友達募集のお知らせやパソコンワールドというコーナーを見て、つくづく時代の流れを感じています。さっそくEメール友達に登録しようかなと思いましたが、前々から気になることがあるのです。パソコン初心者の我が家では、経費の関係から夫・私・娘・次男（別に住んでいる）がすべて同じアドレスとパスワードを使っているのですが、これってパソ通の世界では非常識なことなんではなかね。私の感じではメールアドレスというのはそれぞれの家の郵便ボックスで、まだ法的な整備が使用状況に追いついていない現状では、Eメールははがきのようなもの、本当に大事なことや秘密なことは

書けないから、気軽に家族皆で使っているということなのですが、「夫のメールアドレスを利用する妻は意識が低い」という人がいたり、編集だよりにあった「投稿権」のことなど考えると、費用のことなどよりも重要な問題と考えなくてはいけないのかとも思っています。どなたか「パソコンワールドにおける常識」を教えてください。ちなみに費用に関しては、電話代はずっと前から私が、プロバイダー料金は夫が負担しています。

というわけで今回はEメール友達の登録ではなく単なるお便りです。長長しくて申し訳ありません。

四方愛子

メールアドレス／

fwis7488@mb.infoweb.ne.jp

●結婚10年目、34歳。5歳と1歳の子供と愛するダンナがいます。プロレスとピンクハウスの服とSMAPが好きでミーハーな女です。メール交換もしたいし、近くで平日の昼間会えるような友達も募集します。どうぞよろしく。

安村豊子・東京都北区

メールアドレス／

QZB04224@nifty.ne.jp

●1956年（S.31.3.4）生まれの42歳。パート事務をやっています。同じぐらいの歳の方メールください。

木村文子・兵庫県川西市

メールアドレス／

tkz89190@mbox2.inet-osaka.or.jp

Eメール友達募集！

「わいふ」がホームページを作ってから、ときどき電子メールをいただくようになりました。

そこで、みなさんのアドレスを誌上で公開し、メール友達になるお手伝いをしたいと思います。

下記のことを明記して、編集部宛てに郵送かEメールでお送りください。

会員番号

ご住所

お名前（ペンネームがあるときはそちらを掲載します）

ペンネーム（載せたい名前）

メールアドレス

自分のPR100字以内

住所は、差し支えなければ市、区までお載せします（載せない場合はその旨明記）。

ホームページをお持ちの方もどうぞ。

わいふメールアドレス

nm01-wif@t3.rim.or.jp

●9歳になる息子、6歳になる娘、夫と4人暮らし。やっと子供も手が離れてきて、自分というものを考え直す毎日。何か自分にできる事、やれる事はないかと、家事をほっぽらかして思案中です。英会話が得意。手話も習い始めました。

こんな私にメールください。

荒川紀代美・東京都北区

メールアドレス/kiaraka@ibm.net

●今までは、ただの箱としてしか思っていなくて、私はパソコン未亡人と嘆いていましたが、「わいふ」に参加したくって、機械音痴でおっかなびっくりしながらも同居人（主人）に聞きながら、メールしました。33歳の主婦で、夫と二人暮らしです。まだ、行ったことはないのですが、いつか行けることを願って、スウェーデンについて勉強中です。

種村恵子・東京都墨田区

メールアドレス／

tanemura@yb3.so-net.jp

私も ひとこと

城下さんありがとう!!

東京都新宿区 辻浦知津代

二七四号の三十四頁を何気なくあけてアッ!と驚きました。水面に浮かんだ細長い板の上に、白足袋が丁度人が歩いている形で点々と置かれているのです。日本人だとその足袋を履いた和服の後ろ姿までイメージされるけど、場所はスウェーデンとか。外国人の目にもさぞ興味をかきたてられたことでしょう。私の履き古した足袋もこの中に並んでいる———と思つて見ると、なおさらのこと印象に残る写真でした。

一人の夜

カナダ 海林寺ひろい

夜、お風呂のあと、寝る前に何かちょっと読もうと書斎に入った。カウチの上に、私のデイベアと毛布が無造作に投げてある。「お前は今夜ここで一人で寝ろ」という、夫からの無言のメッセージである。以前は、喧嘩をした夜、毛布と枕を持って応接間のカウチで寝たのは彼の方だった。朝には向こうから「ごめん」と謝った。

結婚五年を経過すると、こうも変わる。

塩で歯磨き

静岡県小笠郡 鴨川典子(44歳)

十八年前からの石けん信奉者。粉液・固を使いつけ、環境保護にも貢献大なの気分。周囲の人にも「布教」していた。ところがやつと気づいたことに、練り歯磨きも合成洗剤。一大決心して、半年前から塩で磨いている。何週間か、口の中が荒れるというリバウンドもあったが、歯茎は引き締まり出血も減った。なんたつて安価で安心。心なしか味も良く分かるようになって、太ってしまったけど。

ささやかなことだけれど

東京都足立区 島村君子

寒い朝、ポストへ行くと友人がふるえるながら「郵便を取り戻したいのに取集時刻の文字が消えて分からないので、ずっと立っているの」と。私は本局へ二度電話したがNO。三度目にやつと「書き直します」の回答が得られた。次は町の住区センターの、年輩の利用者が多いトイレの荷物かけが高く「下の方へ」と提案したら、低い所にもう一つ追加。ささやかなことだけれど要望が叶えられ使い易くなった。

役所は革新団体がお嫌い

福岡市西区 加藤君子(55歳)

私は中国に関係するある団体に所属して、太極拳の指導をしています。不思議なことに画家平山郁夫氏が会長をしている団体と同名です。中国の文化大革命の時に、干渉をうけて、二つに分裂したそうです。福岡市交通局が発行するミニコミ紙が、アジア特集をするため我が団体に取材に来ました。数日して電話で会長名(山口正之)を確認して、記事はボツになりました。

ゆっくり生きる

千葉県東葛飾郡 吉澤眞里子

秋という季節のせいだろうか。人恋しくなっている自分自身に戸惑っている。病気を理由に正社員の仕事を退いて二年。今こうして家に居る私。忙しく仕事をしていた時には感じるゆとりもなかった花の美しさ、野鳥の愛らしさ、季節の移ろい等もじっくり味わえるようになった。好きな書道の練習も一日中できる。今日一日を大切に、ゆっくりゆっくり生きていきたい……。そう思う日々である。

立派な公害

埼玉県川越市 大島秀子

わが家に向いて開け放たれた隣家の窓から、キーという奇声と共に甲高い声が飛び込んで来る。まだ八時にもなっていない。夏休みになり小学生、幼稚園児、幼児の三人が代わる代わる又は同時に叫ぶように必ず大声でしゃべり騒ぎ又泣く。暑さが倍増しイライラする。意に介さない親は、一時的に窓を閉めるでもなし、子に注意するでもない。私と同じ迷惑を被っている人、どんな対策探ってますか。

リタイア

千葉県八千代市 岩井由利子（42歳）

「初老」というのは四十歳のことだと、あるテレビで言っていた。昔の四十歳って結構おばあさんだったように思う。では現在はどうだろうか？「若くあること」「元氣であること」「きれいだであること」をどれだけ続けられるか。金と時間と手間をかけて「がんばって」いけるだろうか？
そして「いい人であること」から、いつりタイアしようか。

記憶の中の風景

静岡県静岡市 粕谷公三子

この夏、女三人で山陰の旅をした。松江からの帰途、あのドラマ夢千代日記の里、湯村温泉にもぜひ立寄りたいた、浜坂からのバスの中ではまだわくわくした気分でした私。ああでも季節が違い過ぎたかもしれない。二十年以上も昔の、粉雪舞う山間の温泉場の風景がそのまま残っているはずもないのに。夢千代銅像は知っていました。護岸壁にタレントの手形レリーフが並べてあるとは。

テレビに映った

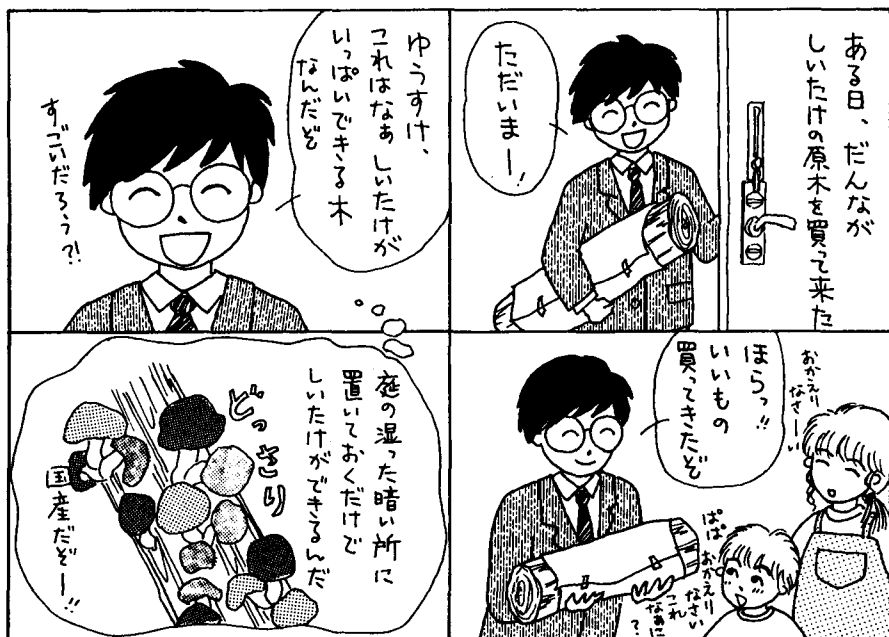
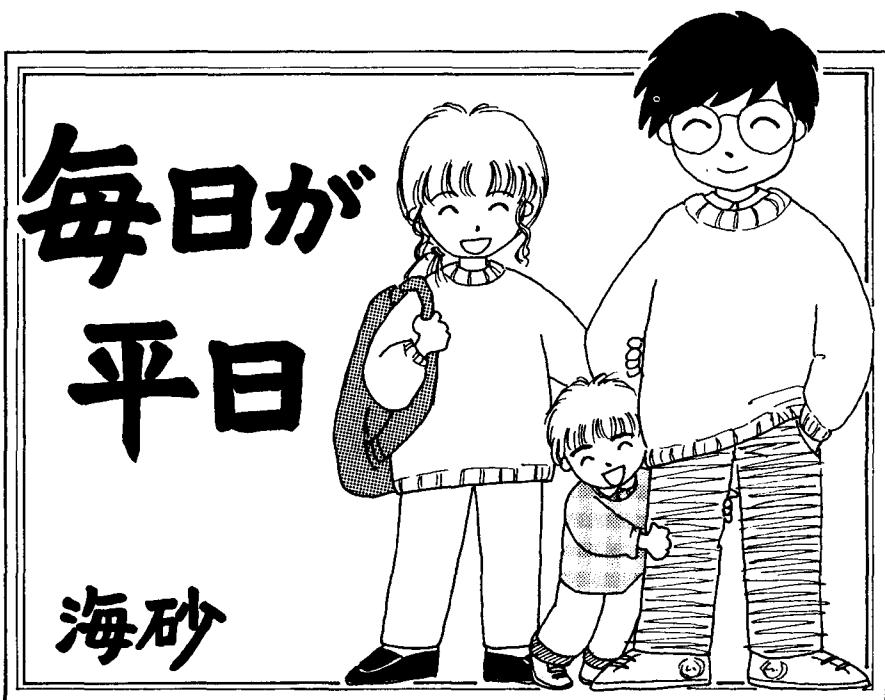
愛知県西尾市 松村伸子

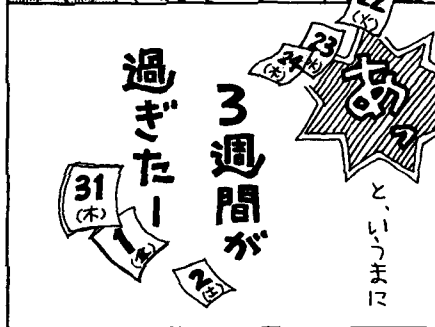
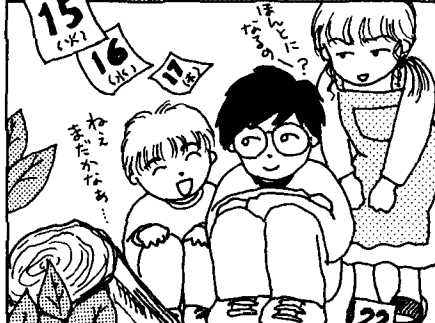
「二十四時間テレビ」、全国小学校對抗背中渡りリレーに出場した息子。土台だからテレビに映ることはないだろうと、思っていた。それが、一瞬、アップで映ったのだ。思わず、「映ってる」と、長男と顔を見合わせる。田舎から、「見たよ」と電話がかかり、弾んだ母の声。二回目の挑戦の時は、「頑張れ」「頑張れ」と、声を出して応援していた。二位だったけど、十分、楽しませてくれた。

児童文学は母親の必読図書

神奈川県相模原市 大伴訓子

リンドグレンは私の児童期の心の母。そして今、リンドグレンは私の娘の心の祖母。母娘そろって女史のファンである。小学生の子供達に自分が読んだ児童文学を薦めるだけでなく、私も図書館や古本屋で本をみつめて読む。読んでいて「ドキッ」と胸が痛む。主人公のティーンエイジャーは親や社会、自分を取りまく世界の中で傷つき悩んでいるのだ。読後、子供達と別な立場で会話ができて嬉しい。





情報コーナー

特養ホームを良くする市民の会 会員募集!

「特養ホームを良くする市民の会」は、入居者、家族、職員、ボランティア、住民を会員として、特養ホームが私たち市民にとって、心安らかに、最後まで自分らしく暮らせる場であるよう、サービスの質を高め、制度を良くすることを目的とする。

・活動内容 会員の「声」を機関紙にまとめ発行する。(最初は年四回の予定)

利用者、職員、家族のコミュニケーションを図り、さらに多くの住民、行政機関への情報提

供を行う。「声」を生かし、市民の立場から特養ホームや自治体、国の制度に対して提言を行う。

・発起人代表 本間郁子・滝野文恵・萩尾映子

・入会金五〇〇円

年会費二〇〇〇円

郵便振替口座番号 〇〇一七

〇一四一七八三三九「特養ホームを良くする市民の会」

・お問い合わせやご意見は、左記

へ手紙・ハガキ・FAXで

東京都新宿区神楽河岸一―

東京ボランティア・市民活動

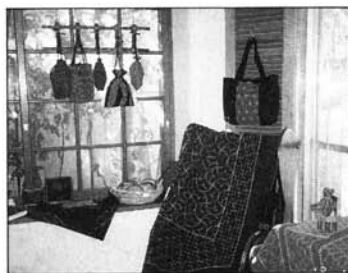
センター気付

FAX 〇三―三三三三―〇〇五〇

FAX 〇三―三三三三―〇〇五〇

若岡富子刺し子展

やさしい藍木線に生成りの糸を使った、昔の達人のすばらしい幾何学模様に魅せられ、刺し子を作り続けてきた私です。



手作りの温かさが魅力の刺し子

この十二月、二カ所で作品展をすることになりました。ぜひお遊びにおいでください。仲間作品も展示しています。

・八月工房 十二月一日―二十

五日(第二、第三、第四、土日休

世田谷区用賀 新玉川線用賀

駅下車徒歩十分

☎〇三―三三三三―〇九―三八七八

・バオバブ 土曜二日―十四日

千葉県佐倉市 JR佐倉駅下

車、バス(時間は会場にお問い

合せ下さい)。タクシーなら十

分ほど。

☎〇四三―四八五―五六六一

・問合せ先 若岡富子

☎〇四三―二六八―八〇五二

アパレルメーカーの オフィスで直販

フリースのトレーナー、ベロアのトレーナー、ウールジャージの温かパンツ等、いずれもグレイ、黒、ベージュがありま

す。着やすくウエストがらくな

ものばかりですが、とても恰好

よく見える足長パンツがとくに

おすすめ。

お近くの方気軽にお立ち寄り

ください。割引価格で今冬の

ファッションを直販します。

アスカ企画 大田区東雪谷二

―四―一― 高田ビル2F

東急池上線石川台駅下車一分

・お問い合わせは担当の井上へ

☎〇三―三三三三―一六三八

FAX 〇三―三三三三―一六二七

『母と子』7月臨時増刊号

定価1050円・送料76円

学校自治を豊かに

所沢高校の事例を通して

子どもの人権と体罰研究会 編

★★

『母と子』6月臨時増刊号

定価1050円・送料76円

学校化過剰の時代

登校拒否・いじめに悩む親への手紙

山岸 秀 著

203-0054 東久留米市中央町5-4-8

電話 0424-74-9125

母と子社

女たちの情報紙

ふえみん

f e m ♀ n

婦 人 民 主 新 聞

WOMEN'S DEMOCRATIC JOURNAL

からだのしんぱいは
はたらくもんだい
こころのえいよう
さべつへのいかり
アジアのうづき
あんぜんてなに？
きのうまでのみち
あしたへのみち
わたしのいけん
あなたのいけん
おんなという
ちから。

創立以来、無党派の立場で50年。
女視点で創る、もうひとつのメディア。

東京都渋谷区神宮前3-31-18-301 大阪府協 大阪市北区中崎西3-1-5
TEL 03(3402)3244.3238 TEL 06(371)2429
FAX 03(3401)3453

見本紙 お届けします。お問い合わせ下さい。

世の中に？を
もち始めたい
男たちにも。

草の根は
伸びつづける。

新聞代
(送料込)
1ヶ月 750円
3ヶ月 2,250円
6ヶ月 4,500円
1年 9,000円

毎月・5日・15日・25日発行

ふえみん 婦人民主新聞
婦人民主クラブ責任編集

私もひとこと
わいふネット 質問
わいふネット 答え

(○で囲んでください)

タイトル・住所・氏名

本文

私もひとことは、投稿してみたいけど、長いのはチョットという方のためのコーナーです。わいふネットは相談や質問、掲載された質問への答えをお寄せいただくべー

ジです。あなたの声をお待ちしています。
投稿には、右の原稿用紙をご利用くださ
い。

●タイトル、住所 氏名は一行めに。もし、

二〇字を超える場合には横目にこたわらず、小さい字で、住所、氏名は他のコラムを参照してください。

●二行めから本文、全体で九行一八〇字。

[illegible]

スタッフから

十

月十日尾瀬に行つて来ました。鳩待峠から至仏山に登り、山の鼻に一泊し、翌日は見晴らし十字路を往復し、ゴミ拾いをしました。

尾瀬にゴミを捨ててはいけないことをみんな知っているのですが、煙草の吸殻やアメの包み紙を木道の裏側に捨てて人がいます。困ったものです。(水落)

隣

りの部屋から「痛い！」の声、びつくりして行つてみると、母がぎっくり腰になっていた。幸い軽くて、なんとか身のまわりのことは自分でできたから良かったが、動けなくなつたらどうすればよいのか、あれこれ考えてしまった。老いた母との二人暮らし、いずれはと覚悟をしているつもりでもいざとなるといくじのない私。(成井)

「キ

ヤベツは洗つてから切るんだって!」という

息子に私はのけぞつてしまった。肉は肉という一種類、魚はサシミ以外はすべて、あじ。食事を作る側としては張り合いがないが楽である。親のヘマは見えて見ぬふりをしてくれる。

こんな息子ですが、どなたかつき合つてくださる女、いますか? お電話ください。(山本)

道

路に面する空間に、高原風のガーデニングを始めて一年。やつと咲いた花の真上の壁に選挙ポスターが……。ギョロ目顔と政党がいやで、まとめて捨てたら、すごい剣幕の夫。「カラーポスターは高いんだぞ! 必ず張り直すからな!」と。

これを観戦していた長女は、たかが一枚のポスターに燃える二人とその理由がおかしいと笑う。(菊池)

二

の秋、野球に燃えた。プロ野球かつて? いいえ

高校野球。十五年応援続けていた学校が、ついに秋季大会で優勝した。足は遅いし守備はへた。打撃だけが取柄の野球部。

カーンカーンとよく打った。打たれても打たれても最後は勝ち勝った。一つ自信を持った彼等は力強く最後まであきらめなかった。若いっていいなあ。(野村)

'99

年版の「光が丘パークタウン・売るとき買うときの

本」の追い込み。不動産の専門家が、数多くの実例を挙げて、分かりやすいアドバイスも加え、冊子にまとめたものです。

昨年に続いて仕事をいただきました。高齢化にも対応した、住まいと住まい方、いろいろ勉強させてもらってます。(望月)

中

目黒の女性センターで文章講座をやった帰りに、東急線を回り道して「ねこた

ま」を見に行つた。ねこの動物園で二子玉川の駅近くにある。

世界中のいろいろな種類のねこを展示しているが、三匹ばかりオリの外につないであり、抱いて楽しむことができる。

二度めの見物だがやはり面白かった。でも自由のないねこはかわいそう。うちのはこの夏、トカゲからヘビまで取つて、人を驚かした幸福ねこだ。(和田)

N

MSをやっている関係上、外出しても幼児をつれたお母さんにばかり目が向きます。

電車の中で子どもがママの膝を離れて連結機のところまで遊んでいるのを、二三分、黙ってみていてから、やおら「よしなさい、危ないよ!」と叱るお母さん。そのやり方じゃダメなんだよね、と分かっているながらやっぱり口は出せない私。(田中)

「ファミ・ポリティク」より

●この前の号で募集した「教育改革」に関するアンケートが、どんどん集まってきました。この「わいふ」が世に出るころには、集計・分析に取りかかっていることでしょう。

しかしアンケートの戻りを見ながら、この改革がほんとうに実現したなら、これまでのように「文部省のせい」「教師のせい」「校長のせい」にはかりできない、大変な時代がくるなあ、という実感を深めています。

●この教育改革は一言にしていえば、公立学校の「私立化」ともいうべきもの。それぞれの校長が、自分の信じるところに基づいて、独自の教育を行う。親たちはそれを自由に選ぶ、というところがミソなのです。

選ぶようがなくて不平を言っていた親に、選ぶ自由が与えられたとき、親が何をどう選ぶか。親の力量が本格的に問われる時代になりそうです。

NMS研究会より

●十二月の半ばに、飛鳥新社から「NO!と言え子育て——子どもを蝕む22の育児常識」という単行本が出ます。ほんとうに苦勞して作ったとても充実した本なので、乳幼児をおもちのお母さん、ぜひ読んでみてください。

●それにしても、子育てを語るときには、現場のお母さんの体験と知恵をフルに活用しなければウソ、とつくづく感じます。正しい考え方の基礎さえわかまえていけば、現場のお母さんの知恵にまさるすばらしいものはあります。

●先日NHKテレビで、二番目の子どもが生まれてから、上の子が可愛くなくなつて悩んでいるお母さんの子育てが取り上げられていましたが、あれも実は、ゼロ歳からの子育てのツケが、下の子が生まれたことをきっかけに噴出してきているのです。間違つた子育ての結果、しないでもいい苦勞をしているお母さんは、ほんとにかわいそう!

老人ホーム情報センターより

日本経済新聞に情報センターの記事が出たとたんに、多くの相談が寄せられるようになり、うれしい悲鳴を上げています。

潜在的に老人ホームの需要は多くあるようですが、どこに相談していいのかわからないというのが、実情だと思われます。

老人ホーム情報センターはホームに入居したい方の身になって、ご相談をお受けしています。

お知り合いの方に、情報センターの存在を教えて上げてください。

高齢になつての住まいのご相談をお受けします。

●無料電話相談 毎週木曜日

●面接相談もいたします(有料)。

電話でご予約ください。

〇三—三三—五—二八五四

募集します

特集テーマ

二七七号（一九九九年四月一日発送分）の特集テーマは、「不妊治療・私の場合」です。

結婚したカップルの十組に一組は子どものいない夫婦になる、といわれています。それはそれで涼しい顔をして

座談会 私も言いたい

二七六号のテーマは、「シングルで暮らすということ」です。

一人暮らしの若い人たち、中年の人たちが増えてきています。

離婚してシングル生活になった方、どうしても結婚する気持ちになれない

私の意見・あなたの意見

二七六号のテーマは「再就職の働き方」についてです。

今号の九六ページ、入江由里さんのワーキングライフをごらんください。

「週三日九時四十五分出勤、三時四十五分退社、土・日休」という条件で就

いらればいいのですが、科学技術の進歩とともに、幸か不幸か、「不妊治療」が気軽く（？）「行える世の中になってきました。行えるとなると、行わないでいることも難しくなる。それが果たしていいのか悪いのか、判断の難しいところですが、「わいふ」の紙面でこ

若い独身者、別に確信犯ではないのだけれど、何となく独身をつづけているうちに本格的（？）「シングル」に落ち着いてしまった方、いろいろなケースがあると思います。

ご自分の体験でなく、身内にどうしても結婚しないシングルの兄や妹のあ

職したものの、仕事が替わり不満があつて辞めたという体験談。

以前「わいふ」では「どんな仕事がいいですか」というアンケートを取り、主婦の再就職口をお世話していたことがあります。その回答で一番多かったのが「土・日休、十時出勤、三

の問題が取り上げられたことはまだ一度もありません。

不妊治療のご体験のある方、成功した方、うまく行かなかった方、書きにくいテーマとは思いますが、どうか体験をお寄せください。四千字前後。

締切り 一九九九年二月十日

る方、息子・娘の場合でも結構です。

シングル生活の現実について、ぜひ存分に語ってくださいませんか。

日時 十二月十四日（月）十四時より
場所 「わいふ」分室

申込みは十二月十一日までお電話で。

時半退社」の希望でした。

家庭を大事にして、しかも仕事もしたいという主婦の気持ち。あなたは同感ですか、それとも……？ 多数のご意見をお待ちしています。

締切り 十二月二十日必着

定期購読を申し込まれている方はどなたも投稿できます。
投稿の前に以下を必ずお読みください。

◆グラフィア「私の……」

写真と文で登場してみませんか。ご希望の方は、編集部へ電話でお申し込みを。詳しく説明します。

◆特集

毎回テーマを設定しています。一四九ページをご覧ください。

一六〇〇字のコラム

(どのコラムも字数は目安で、多少長くても内容がよければ掲載します)

◆エッセイスト・クラブ

キマった文章、豊かな内容の随筆をお送りください。

◆ズバリ一言

オビニオン、評論のページ。あなた独自の考えを。

◆家族のスケッチ

同居、別居を問わず、あなたの家族のことをお書きください。

◆子育てフォーラム

おさない子、思春期の子。どんなときも親にとって子どもの存在は気になるもの。ありのままの関係を描いてみませんか。

◆ワーキングライフ

あなたは、どんな働き方をしていますか。さまざまな仕事の喜びや苦労話を。

◆今これに夢中

人生八十年時代。趣味その他、仕事以外に生きがいを持つ方も多はず。あなたは何に夢中ですか。

◆フリートーク

どんなテーマでもどうぞ。どのコラムにも当てはまらないテーマを。自由なコーナー。

八〇〇字のコラム

◆あなたへスマッシュ

本誌の投稿や記事についての感想、意見を載せます。何号のどの投稿に対するものかを明記して。

◆ことばでハッピー

ことばの使い方はとても難しいですね。時には人間関係をこわしたり。でも、発想を変えて工夫することで、お互いの関係をよくすることも可能です。

失敗談も含めて面白い話題をどうぞ。

◆パソコンワールド

急速に普及し始めたパソコン。楽しんでい

る人、振り回されている人、体験談を。

◆おすすめの一冊

書評のコラム。どんなジャンルのものでも結構です。お読みになった本について感想を含めて、ご紹介ください。

四〇〇字のコラム

◆笑える！

嫌な話題の多い世の中。思わず笑ってしまう楽しい話を。

◆私の意見・あなたの意見

賛成か、反対か一四九ページにテーマを載せています。皆さんの素直な意見を求めます。

その他

◆私もひとこと(一四六ページ参照)

どんなことでも気軽に書きください。

◆わいふネット(一四六ページ参照)

教えて欲しい、聞きたい！ それに対するお答えも。読者参加のQ&A。

◆情報コーナー

お知らせ、募集など。要点を漏れなく整理してお寄せください。(一四二〇行にまとめて)

投稿の

◆特別寄稿

字数自由。どのようなジャンルのものでも結構。本誌に適當と思われるものは掲載します。出版社に紹介することもあります。（ただし詩、短歌、俳句を除く）

◆コミック、イラスト、写真

一度作品をお送りください。本誌に合うものであれば依頼したいので。

注意

●原稿はお返しできません。

●投稿は一人一篇。ただし、「あなたへスマッシュ」「おすすめの一冊」「私もひとこと」「わいふネット」「情報コーナー」とはだぶっても可。

●締め切りは原則として偶数月の二十五日。郵送で当日必着（読みにくいので、ファクスではお送りにならないようお願いします）

●他誌との二重投稿はお断りします。

●写真や、イラストを用意できる方は原稿とあわせてお送りください。

●誌上での匿名、ペンネーム使用可。ただし

いくつものペンネームを使い分けるのはご遠慮ください。

●掲載を希望しないお便りは「私信」と断り書きを。

●投稿は多少添削することがあります。

●最初に次のようにお書きください

原稿用紙は必ず開いたまま右上1カ所を留める

ペンネーム・匿名希望の方は明記

本文……	タイトル	コラム名
		ペンネーム・匿名 住所 会員番号 本名 電話番号
		年齢

① ページを明記
(場所はどこでもよい)

匿名の方は住所を載せるかどうかを明記

なくても可

●四〇〇字詰原稿用紙に縦書き。

●ワープロ打ちも二〇字×二〇行一枚で。

へあて先 〒162-0815 新宿区筑土八幡町一―三―二〇―一

わいふ編集部

投稿のきまり

編集集一だより

◆特集テーマ「私と料理」は当たり前。たくさんのご投稿がありました。

家事というものにも人によって好ききらいがあり、大体料理好きか掃除好きかに分かれるようで、両方好きな人は珍しいのではないのでしょうか。

編集長の田中は掃除派、オフィスの年末大掃除ともなれば、大喜びでガラスを拭くなど活躍します。副編集長の和田は料理派で、講演の帰りにおみやげといえ、魚の干物とか珍しい野菜とか、その土地の食材。従って食べ物についての投稿には、田中は点が辛く、和田は甘い。

購読申込は……

ハガキか電話、ファクスでどうぞ。すぐに、本に郵便振替用紙を添えてお送りします。折り返しご送金ください。バックナンバーのご注文も同様。限られた書店にしかおいてありませんので、直接お申し込みください。

購読中止は……

必ずお申し出ください。誌代が切れる際には、郵便振替用紙を同封していますが、送金をお忘れになる方があるため、誌代が切れても、引き続き送本しています。ご連絡がないと、お送りしてしまいますので、ぜひハガキかお電話を。

わいふ◆275 (隔月刊)

- 発行日 1999年1月1日
- 編集 わいふ編集部
- 定価 620円 (本体590円)
- 年間購読料 4224円 (送料別)
- 印刷 平河工業社
- 発行所 榊グループわいふ、〒162-0815 東京都新宿区筑土八幡町1-3-201
- 電話 (03)3260-4771
- FAX (03)3260-4773
- 郵便振替 00150-3-110430 加入者名 わいふ編集部

その田中が「面白い面白い」と言ったほど、今回の特集投稿は充実していました。残念ながら締め切りを大分過ぎていて、間に合わずボツになったものがありました。特集の締め切りは他と違いますのでご注意ください。

◆「Eメール友達」に、メール友達へのお知らせのようなものが入ってきます。これは誌上に載せる性格の原稿ではなさそうに思います……。

また、メールで投稿ができないかとのお問い合わせもありましたが、細かい横書きで入ってくるメールを、「わいふ」の誌面に合わせて整理するまでに、いろいろ問題があるのです。現在の編集部の体制でできるものかどうか、これから議論をしていきます。

いと思います。

短いもので掲載の意味があると思われる場合は、「Eメール友達」のコラムに載せることにします。

◆二七四号の座談会にご出席の、岩崎八恵さんのお名前が、目次とお写真下とで「八重」になっておりました。正しくは「八恵」です。あつてはならない間違いで、深くおわび申し上げます。

◆二七四号五三ページ、上段の後ろから三行目、「半日」とあるのは間違いで、正しくは「平日」でした。

◆同じく二七四号三七ページ、下段右から五行目「符号」とあるのは、正しくは「符合」でした。

いずれも大変失礼いたしました。

【新刊】

森をつくる人びと

浜田久美子 1800円

木や森には人の心を癒す力がある。森と出会うて迷いから抜け出した体験、各地で楽しみながら緑を育てる人のルポを通して、森林との新しい結びつきや保全のあり方を描く。内山節氏推薦！

土の子育て

青空保育なかりし会 9800円

毛利子来氏絶賛！「いまの育児で欠けているのは実物の教育だ。粉飾されない自然と人間に接していれば、子どもは世の真実を知る。そのことを、この本は、体験に基づいて切実に語ってくれる」

化粧品品の正しい選び方

〈シリーズ安全な暮らしを創る1〉 境野米子 1500円

どう選び、どう使えば、より危険が少ないか。化学成分の分析と体験から、化粧水、口紅、パーマ、染毛剤など、種類とメーカーごとにチェック。ずつときれいな肌でいられる化粧法がわかる。各紙で評判

環境ホルモンの避け方

〈シリーズ安全な暮らしを創る2〉 天笠啓祐 1300円

ラップ、おもちゃ、食器、カップ麺の容器など身近な日用品から溶け出す環境ホルモンの危険性と、内分泌やホルモンの仕組みを、わかりやすく説明。日常生活で何を絶対に避けるべきか明示する

【コモンズ】

東京都新宿区下落合 1-5-10-1002 TEL 03-5386-6972 FAX 03-5386-6945 価格は税別



居場所

を求める子どもたち

不登校・登校拒否を考える

●能重真作著 ●四六判／本体価格1800円
さまざまなケースの中から、子どもたちの人間関係、家族・家庭のあり方をさぐり、いま親、教師に求められているものは何か、をやさしく問いかける。★日本図書館協会選定図書



おちんちんの話

- やまもとあおひで・文
- ありたのぶや・絵
- A4判／本体価格1400円

「おちんちん」の全情報を親子の会話を中心にやさしくわかりやすく語る絵本。小学校中学年から中学生向き。幼・保・小・中・養護学校教諭、親必携。

☎112-0003 東京都文京区春日2-17-3 あゆみ出版 ☎03(3815)5511 FAX03(3815)3777

●定期購読受付中！

心とからだの主人公に

●B5判 隔月刊 ◆定価1260円(税込)

性と生の教育

Human Sexuality

◆偶数月1日発売

編集◎「人間と性」教育研究協議会

編集長◎山本直英

明日を拓く子どもと時代のニーズに応えて〈性〉と性教育をとおして今日の学校や家庭や社会のあり方、さらに社会・文化を考察します。

No.20【特集】「恋愛学習」のすすめ

No.19【特集】スクール・セクハラ

不登校・登校拒否・いじめの情報ネットワーク誌

こみゆんと

●B5判 隔月刊
◆定価800円(税込)
◆奇数月1日発売

子どもたち、親たちの手記を取りあげ、本音で語りあえる雑誌。「情報アークセスコーナー」では各地の団体の催しを紹介。「文通コーナー」も好評。

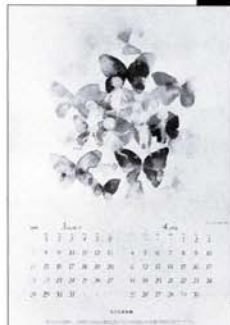
第43号

【特集】教師はどう理解を深めかわったらいいか

いわさきちひろ カレンダー'99



●1月・2月



●3月・4月

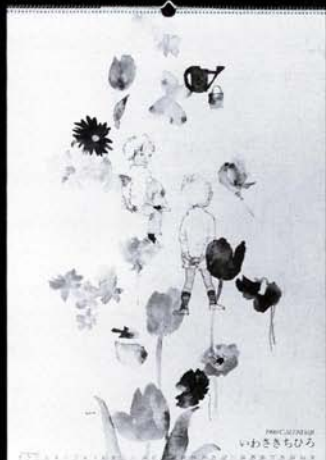


●5月・6月

A2判・高級カラー印刷

1400円(消費税別)

絵7枚・59.4cm×42cm



●表紙



●7月・8月



●9月・10月



●11月・12月

■ご注文は、部数・住所・氏名・郵便番号・電話番号を記入の上、**ハガキ**でおねがいします。

■送料は、全国一律500円(都区内400円)(税別)をいただき、宅配便または小包でお送りいたします。ただし、カレンダー5部以上、あるいは他の商品との合計金額が1万円以上(税別)で1カ所へお送りする場合は当社で負担いたします。

■代金は商品と同送する振替用紙でお振込ください。

■万一、不良品があった場合、商品到着後10日以内にご連絡ください。お取り替えいたします。

■発送は、ご注文をいただいてから2~3週間位かかります。また時期によりご注文が集中する場合にはさらに遅れることがあります。

■カタログご希望の方は、**ハガキ**でご請求ください。

企画 ● ちひろ美術館

いわさきちひろ作品普及会

〒166-8610 東京都杉並区杉並郵便局 私書箱3号

(東京都杉並区阿佐谷南1-4-1)

テレホンサービス/フリーダイヤル 0120-212-030