

パルテ本 の紹介

がおすすめする



お母さんに
手紙をください
編著 大手小町編集部
●飛鳥新社



著者 アシュリー
●フジテレビ出版



著者 藤井 治枝
●ドメス社

「子供を持つ実感を味わってみたい。私を本当のお母さんだと思って手紙を書いてくれませんか」(本文抜粋)一読売新聞が運営する女性向けサイト「大手小町」の掲示板「発言小町」に立てられたトピックをきっかけにこの本が作られました。自分の母親には直接言えない「ありがとう」、「ごめんね」他界した母親に向けたメッセージなど。「本当の気持ち」を綴った手紙を集めた心温まる一冊です。子供を持つ母として涙せずにはられない、素敵な本だと思います。

アシュリーは早期老化症の女の子。治療法のない難病の為、人の10倍もの速さで年をとってしまふ。まだ14歳なのに、90歳近い身体で老いと死に直面する。それなのに、いつも笑顔で、パッピーでいられることが好きという。アシュリーは死ぬのは怖くないという。なぜならば死は誰にでも訪れるものだから。それより、生きているということは何か目的があるはず、生きるチャンスを与えられているのだと。

医者家庭に育つも17歳で父親が他界。岐路に立った著者は「自立し生きる女性になる」と決意する。結婚後『日本型企業社会と女性労働』で朝日ジャーナル論文賞を受賞。女性の労働、教育、家族などの評論活動の傍ら市民運動にも邁進し、東京農業大学教授で定年を迎えるまでの50年もの間、一貫し自立の道を歩む。率直に人生を振り返りつつ、時の政府の政策が女性の生き方や男女平等のあり方を左右してきた歴史をひも解き、女性たちの自立にエールを送る。

今回、お菓子のシュー(皮)を紹介してくださった青山昌勝さん。妻と同じ料理を作るのではつまらないと、これまでひと工夫した料理にこだわってきました。シュークリームの皮を手作りしようと思ったのは、食の細い長男・勝樹ちゃん(3歳)に食べさせたかったのがきっかけでした。表面はサクッと、中はフワッと仕上がるように、強力粉と牛乳を加えてあり、初心者でも失敗せずに作れるとのこと。あつあつの出来たては絶品、クリームなしでもおいしいだけあります。

男子の料理指南



さくさくお菓子のシュー(皮)

料理は楽しんでできる
男女共同参画の第一歩



パパの料理に家族みんなの期待は大きい



今回でシュー生地を作るのは5回目という青山 昌勝さん



お兄ちゃんの勝樹くんはパパの料理をお手伝い



妹の菜々子ちゃんはパパの料理が大好き

- 卵……大3個(約165g)
塗り卵……2分の1個+牛乳小さじ2
- 作り方**
- ① 薄力粉と強力粉を合わせて振るう。バターは1センチの角切りにし室温に戻し、卵も室温に戻し溶きほぐしておく。
 - ② 天板にアルミホイルを敷き、薄くバターを塗っておく。
 - ③ オーブンを210℃に予熱しておく。
 - ④ 鍋に(A)を入れ中火にかける。沸騰したらすぐ火から下ろし、振った粉を一度に入れて木べらで手早くかき混ぜる。
 - ⑤ 粉気がなくなりまとまったら、再び中火にかけよく混ぜる。鍋底に薄い膜が出来たら火から下ろし、ボウルに移す。
 - ⑥ 溶いた卵3分の1を加えて泡立て器でよく混ぜる。均一に混ぜたら残りの卵半

- ⑦ 木べらに持ち替え残りの卵を2、3回に分けて固さ(※1)をみながら加え、生地が艶が出るまでよく練り混ぜる。生地がなま温かい状態がいいので、ここまでの作業は手早く。
 - ⑧ 生地を口金1センチの絞り袋に入れ、間隔をあけて直径3〜4センチに絞り出す(※2)。
 - ⑨ 塗り卵の材料を混ぜて、ハケで絞り出した生地の表面に塗る(※3)。
 - ⑩ 190℃のオーブンを30〜40分焼く。
- ※1 木べらですくって逆三角の形でゆっくり落ちる程度。
※2 高さ1センチくらいの位置から口金を動かさずにグッと絞り出し、最後は角が立たないように力を抜いて小さな円を描くようにする。
※3 生地が角がある場合は指先に卵をつけてつぶしてから塗るとよい。

