

パルティ がおすすめる 本 の紹介



あなたが生まれた夜に

ナンシー・テイルマン 作
内田恭子 訳
●朝日新聞出版

子どもを出産するという事は、女性にとって一大事業です。授かった命を、10ヶ月おなかの中で大事に育て、この世に産み出す。その子は世界の中で一人、みんな特別な一人。幸せになる権利があります。孤独な子育てをしているお母さん、育児に参加していないお父さんにぜひ読んでほしいと思います。



差別と日本人

生まれの差別、人種の差別、これらと人生がいつも結びついてきた2人の対談です。私達の社会の構造には、人に上下をつけたがり、論理を超える「そうはいつてもねえ」という、声を潜めての、差別側の悪意が残っています。自分ではどうしようもない偏見に対して2人の戦う局面から、日本の社会が持つ課題がよく分かります。



しがみつかない生き方のルール

頑張りさえすればなんとかなるわけでもないし、わかってしまった日本の社会。精神科の診療室でたくさんの悩める患者に出会った著者が、こうでなければならぬ、こうすべきなどと自分を追い詰めないで、もう少ししがみつかない生き方で幸せになるよという。いろいろと頑張ってる疲れがたまっているときにホッと出来る本です。

若い世代を中心に、自然体で料理をする男性が増えています。結婚2年目を迎える松本和行さんもそんな一人。小さい頃から料理が好きで、母親の手伝いをしながら見様見まねで覚え、一時はプロの料理人を目指そうと思った時期もあったそうです。

男の料理指南

4

エビのマヨネーズ和え



「共働きなので家事は協力しあつて」という松本さんご夫妻
「料理の腕は夫のほうが上かも？」という妻・美果さん



松本 和行さん
「休日に家族や友人に料理をふるまうのが楽しみの一つ」

パセリのみじん切り……適量
サラダ用野菜……適量
塩、胡椒、酒、片栗粉、溶き卵、ゴマ油

※マヨネーズソース
マヨネーズ……100グラム
コンデンスミルク……小さじ1
生クリーム……小さじ1
ドライジン……小さじ1
塩……小さじ3分の1

【作り方】
①マヨネーズソースの材料を全て混ぜ合わせておく。
②カシューナッツは刻んで120℃前後の油でゆっくり揚げる。
③海老は切れ目を入れて背わたを取り、塩ひとつまみと水、片栗粉を

入れてよく揉む。
④汚れが浮いてきたら、水洗いをした後、水をよく拭き取る。
⑤海老に塩、胡椒、酒（小2）をふって下味をつけ、5分ほどおいて味をなじませる。
⑥海老に片栗粉（大3）を加えてよく混ぜ合わせ、160℃の油で揚げる。
⑦⑥で用いた中華鍋の油を切り、そこへ①のソースを入れ、海老を加えてソースを絡める（火は点けず、余熱を利用）。
⑧サラダ用の野菜をしいた皿に盛り、②と刻みパセリをかける。



片栗粉で海老の汚れを落とすとおいしく仕上がる