



かけはし

公益財団法人 豊島修練会

事務局：成美教育文化会館（内）

TEL:042-471-6600 FAX:042-471-6600

HP「成美教育文化会館」で検索】

令和2年7月（第4号）

「すっぱい！」は成功のもと

「失敗は成功のもと」とは、「失敗してもその原因をはっきりさせ、それを反省して改めていけば、成功につながります」という意味の諺です。「失敗は成功の母」とも言います。



北杜夫は、梅干を食べた後で、種を割って

中に入っている「胚」まで食べるほど梅干しが好きだったらしい。

Aさんの家では、狭い庭（失礼）に梅の木を2本植え、毎年梅を収穫し、梅干し、梅ジャム、梅酒をつくり楽しんでいるようだ。

今年は、Aさんは腰が痛く、梅の収穫に困っていたら、お孫さんのY君がいとも簡単に梅取りをしてくれたそうだ。頼もしい限りである。

いつもは、困るほどの収穫があるのに、なぜか（新型コロナウイルスの影響か？）あまり出来栄はよくなかったようだ。おばあちゃんがスーパーマーケットで生梅を買い足して、いつものように、梅干し、梅ジャム、梅酒を作っていた。「少しですけどいかがですか」といただけるのを密かに期待しているところである。

何でも簡単に手に入る今日この頃、梅干しも和歌山県の南高梅が有名であるが、

手作りのAさんの家の素朴な梅干しの方が気に入っている。ちなみに梅干しの生産高は、1位和歌山県、2位群馬県、3位長野県だそうである。



これから暑くなる。食品が傷みやすくなり、食欲も落ちる。梅干しを腐敗防止、塩分補給、食欲増進、そして何よりも「酸っぱい（失敗）は成功のもと」にしていきたい。

★北杜夫（1927～2011）は、小説家、エッセイスト、精神科医、医学博士で、「船乗りプクプクビーチ」「幽霊」「どكتورマンボウ航海記」（いずれも新潮文庫）など沢山の作品がある。

（梅干し大好き人間 KH）

<備考> [成美教育文化会館]で検索すると、「かけはし」「メッセージ」「Q&A」「ほん本ブック」をはじめ「一字荘」「至楽荘」「成美教育文化会館の会場貸出」など様々な情報が閲覧できます。一度、検索してみてください。

もとの活気溢れる会館へ!

6月に会館を再開しましたが、コロナウイルスの影響は依然として続いています。大きなイベントは中止、延期となり、以前のような活気はまだ会館に戻ってきてはいません。本格的な回復は8月以降になりそうです。今回は、一日も早く普段の活動が戻ることを願ってその様子のいくつか写真で紹介します。



▲創作生け花「フランテュール」



▲墨絵の会「墨蒼会」



▲短歌の会「新炎」



▲茶道の会「楽茶会」



▲東久留米スマイル合唱団



▲オカリナの会

会館事務室から



今月の話題 - 和食弁当

和食はユネスコの無形文化遺産に登録されています。その選定理由の一つに、「自然の美しさや季節の移ろいを表現している」とあります。そこには、食べ物の色合いをとても大切にするという考え方も含まれています。フランス料理なども同じですが、季節感は和食が独特です。

和食は「混ぜない」ことが特色だと言う食文化研究家があります。確かに複数の食べ物を混ぜると、それぞれの食べ物独特の色合いが失われます。お隣の韓国では「混ぜる」ことが特徴で、ビビンバ然り、カレーライスでもかき氷でもしっかりと混ぜ合わせて食べるそうです。日本では、そういう方は少数派でしょうか。



混ぜないことによって色合いを大切にすることは、日本のお弁当にも表れています。炊き込みご飯は例外としても、ごはんとおかずを混ぜられないように工夫して、彩りよくおかずを盛り付けるお弁当は世界でも注目されています。「混ぜて」うまみを引き出すこともよし。しかし、見た目も味もよしの文化はいつまでも大切にしていきたいものです。

