



クリスマスのごちそう

『修道院のお菓子』丸山久美著

皆さん、クリスマスは家族でどんな食べ物を食べますか？きつとクリスマスケーキやローストチキンなどイエス様の生誕を祝う豪華な食事が多いですね。華やかな料理も素敵ですが、せっかくなら今年は修道院でクリスマスに作られているお菓子を作ってみませんか？この本には、イエス・キリストの時代に12月頃よく食べられていたいちじくのパンをベースにして作られた干しいちじくのお菓子や、聖ペトロ修道院でクリスマス・イヴに食べられているりんごのオープン焼きなどクリスマスに食べるお菓子のレシピが沢山載っています！

材料が豊富ではない時代に生まれたレシピなので、作り方はとてもシンプルですが、しみじみ美味しく、どこかほっとする味わいのお菓子が家でも楽しめます。

75期 MI

『賢者の贈り物』O・ヘンリー著 飯島淳秀訳

アメリカにジェームズ・デリンカム・ヤング夫妻という貧しい夫婦が暮らしていた。クリスマスの前日に妻のデラは、大切な夫のジムの為に何かプレゼントを買いたい、と考えていたが、手元に残っているお金はたった1ドル87セントしかない…。そんなデラが夫の為に選んだプレゼントとは？

夫が仕事から帰ってくる直前にデラが焼く用意していたのが、骨つき厚切り肉です！想像するだけでお腹が空くほど美味しそうなごちそうです。

心を温めたい方は是非、図書館に足を運んで『賢者の贈り物』を探してみてください！

76期 T.O

『若草物語』ルイザ・メイ・オルコット著

この物語は、四人の姉妹、メグ、ジョー、ベス、エミイが、貧乏な家庭ではありますが、どんなときでも愛情深く誠実に生きようとする話です。

私は、クリスマスのシーンに出てくるフランスボンボンが印象に残りました。お皿に乗った色彩豊かなフランスボンボンの描写に心を掴まれ、思わずお腹が鳴ってしまったほどです。

皆さんも色とりどりのご馳走を思い浮かべながらこの四人の姉妹の温かな物語を読んでみてください！

77期 M.T

『子うさぎましろのお話』佐々木たづ文/三好碩也絵

この物語は、白うさぎの子“ましろ”がサンタ=クロースからプレゼントにおかしをもらったエピソードから始まります。ましろが張り切って誰よりも先にもらったおかしには、とてもクリスマスを感じさせるかわいい表現が使われています。そのあと、ましろはもう一度プレゼントをもらいに行くのですが…。この行動が、人々に喜びを与える第一歩となっていきます。

この絵本を読むと、クリスマスにどんなプレゼントをお願いしようかと夢がふくらんでいきます。ぜひみなさんもましろと共にクリスマスを楽しんでください。

79期 H.M



お正月のごちそう

『お雑煮マニアックス』粕谷浩子著

お正月料理に欠かせないお雑煮。皆さんは地方ごとにお雑煮の味だけでなく、食べ方までも違うことを知っていますか？私はこの本を読んで初めて大阪のあきない雑煮という文化を知りました。なんと、元日と二日目でお雑煮のスタイルが変わるのです。元日は京都と同じく白味噌仕立て、二日目はすまし仕立てに変えます。しかも二日目の餅は煮ないで焼くそうです。このスタイルを「あきない雑煮」と呼び、商いと飽きないを掛けているんだとか。

他にもあまり聞いたことのない多種多様なお雑煮が登場します。

ぜひこの本を手にとって、あなたもお雑煮マスターになりませんか？

75期 R.H

『お軽勤平』(『父の詫び状』より) 向田邦子著

向田邦子は子供の頃、家族揃ってお雑煮を食べ、そしてお年玉をもらうという普通のお正月を過ごしていた。しかしお正月と聞いただけで溜息が出ていたという。その原因は父親にあるようで…？

表題作をはじめ、おいしい食べ物が出てくるエッセイがぎっしりつまったこの一冊、ぜひ読んでみてください！

78期 N.T

『しばわんこ和のこころ』川浦良枝 文・絵

お節料理とは、四季の節句を祝うお料理のことです。正月が一番重要なので、正月料理がお節料理となりました。

お節料理には、「三つ肴」というお節料理の代表であり、欠かせない3品があります。黒豆、数の子、五万米(片口鯛)です。「黒豆」の黒は、邪除けの色とされています。また、まめに暮らせるようにという願いも込められています。「数の子」は春告魚とも書きます。子宝の象徴です。「五万米」は田作りとも言います。田植えの際の肥料にしたところ、米が五万俵ともいわれ、豊作を祝う意味があります。

他にも、この本にはお節料理のことが色々書かれています。是非読んでみてください。

79期 Y.H



クリスマス・お正月のごちそうが登場する本

