

母は料理上手でした
が、煮物などは甘辛く濃い味だったように思います。すると…

私の味覚は2年間の学生時代で培われたのかもしれません。そうであるならばボーッと過ごしたあの時間も決して無駄ではなかったということです。それどころか素材の味を感じさせる薄味が身について、私や家族の健康の礎を築いてくれたのでした。

皆さんの作る料理の味付けはどうでしょう。もし濃いと思われたら「今からでも味覚は変えることができますよ」と言えるのは私の経験からです。簡単なことから始めましょう。インスタントラーメンなら、指示された分

理が置かれているはずです。刺身や冷奴、納豆など食卓での味付けが必要な時にだけ調味料があれば良いのでは。必要もないのに何にでもソースをかける誰かさんのようになってしまいそう。何日も小さな容器に入れっぱなしのしょう油は風味が飛んでしまっています。慣れるとそれにも気付かなくなります。

コロナの影響で家庭の中での食事がさらに大切になっていきます。皆さんの食卓が楽しく健やかであること

を祈っています。

先日「先生の料理は薄味でおいしいです」と生徒さん。言われてみて気がついたのですが、外で食事をするとほぼ味が濃すぎて。あとでのびが乾きます。

母は料理上手でした
が煮物などは甘辛く濃い味だったようだ。するに子は

食卓の調味料

私がついうつかり料理研究家になつてしまつたのは、母から強引に短大の栄養科に入れられたからです。もちろん今では大感謝なのですが…。授業中は、ボーッと空想しているか教科書以外の本を読んでいるかの落ちこぼれ学生。卒業時に頭に残っているものは皆無。今となっては高い授業料を払つてくれた親に対して謝ることもできません。

A portrait of Michiko Yamamoto, a woman with short grey hair and glasses, smiling. She is wearing a blue patterned kimono. To the right of the portrait is a vertical column of text.

山際千津枝の 食べる

>103<

日々是好日 その48
わたなべさき



あつ！今の人消毒してない！！

しゃれうつ

ああ、ズレて鼻が出てる！
口まで見えてる～!!

でさあ

たとえば相手の
マスクの位置：

私は

福岡県PTA連合会（県PTA）は、6ブロック母親代表研修会を2月13日午後、福岡市博多区のビジネスホ



初めての6ブロック母親代表研修会

コロナ禍の人権を大切に

ショットも体験しました!!
写真。

アップを図り、PTA活動につなげたい」と、初め

尾和昭・県P会長は「コナ禍、ふだんの生活から新しい情報、知識が必要」、あいさつ。古賀市立花見学校PTCAの小石原美さんが、かんきつの产地松山で誕生したシトラス、ポンの意義を説明、作りを指導しました。

参加者の中からは「コナ禍での、こんな取り組



精査は自分基準が大事で
す。大人が他人軸ではなく
く自分軸で生きられるよ
うになれば、批判ではな
く承認しあえる空間がで
きて、ゆくゆくは子ども
たちが大人の顔色を気に
することなく遊び回れる
と勝手に思っています。

精査は自分基準が大事で
す。大人が他人軸ではなく
く自分軸で生きられるよ
うになれば、批判ではな
く承認しあえる空間がで
きて、ゆくゆくは子ども
たちが大人の顔色を気に
することなく遊び回れる
と勝手に思っています。

広報委員のひとりごと

—与えるの法則—
GIVEの精神
— というのがありま
す。情報があふれ
ていて、なかなか
届かなかったり、見
つけられなかつ
たりした時に自分
とうながつてる人
へ必要と思つた情

会は「コロナ禍、母親として地域の現状を見つめ直しての講話・実践講習を行い、母親代表者会内のス