新春スター訪問

節目の年を大切に

竹下景子さん

〝嫁にしたい女優〟ナンバーワンのこの人。「それは以前のことなんですよ」と目を細め、手で否定しながら照れる。

大学三年のときにテレビでデビュー。「十分な勉強をしないままに卒業したことが心残りです」。東京女子大の社会学科に学び、学士論文『マスメディアの自由と責任』は四百字詰め百五十枚。

「当時問題になっていた差別用語を扱ったもので、放送局の労働組合に資料をもらいにいったり、一生懸命調べたんです。でも差別用語が問題となる時代背景を知らなければ、ということがわかった時点で提出。もっと勉強したかったわ」。

うつむきながら話す竹下さんも、大学時代の話になると、大きな声で手も忙しく動く。

反核運動について聞いてみた。

「核兵器づくりはエスカレートするばかりで、ない方がいいと思います。日本人は核による被害の体験があり、核にはのん気でいられません。市民運動が起こるのは当然ですし、いいことだと思います。市民運動としてポリシーをどこまで出せるかでしょうね、課題は」。

83年は〝猪突猛進〟?

〈ミニ百科〉イノシシ

今年のエトにちなんで、イノシシにまつわるミニ百科。

〔イノシシ〕ブタの原種。中国では「猪」はブタのこと。本物のイノシシは「野猪」と書きます。ヨーロッパ、インド、中国、朝鮮、日本と広く分布し、体長は一メートルから一メートル五十センチくらい。子供には特有のタテジマ模様があって、瓜に似ているので「瓜坊」と愛称されます。

〔性質・習性〕牙に象徴されるように、なかなかの乱暴者。コケ、キノコ、木の根や実からカニ、カエル、ヘビまで食べる雑食性。人里に出て来て、米やイモもたべます。体についた虫をとるためか、泥田にはいって転がり回るのが好き。「のたうつ」とは、イノシシのこの行動の形容語。水田荒らしで農家からはきらわれもの。

〔イノシシ鍋〕見かけに似合わず、肉は美味。仏教信仰で肉食が禁じられていた昔でも、山クジラなどと称して、このんで食べる人が多くいました。昔の猟師は、イノシシをしとめると四肢をしばって胴上げして喜んだもの。ダイコンとよく合い、ニンジン、ネギ、ゴボウなどとミソ仕立てで鍋にします。「シシくったむくい」とは悪事を働いていい思いをしても、神様のバチがあたるという意味。

〔ことば〕イノシシは、一直線に突っ走ることから、向こう見ずに突き進むことを「猪突猛進」といいます。戦場でしゃにむに突進する武士は「イノシシ武者」。小さな杯を「猪口」(チョク、チョコ)というのは、イノシシのように口をすぼめてとがらして吸うから。江戸時代の屋根のない細長く先のとがった船を「猪牙舟」(チョキブネ)と呼んだのは、文字どおりイノシシのキバの形にそっくりだからです。

〔伝説〕インドの説話によると、おシャカ様がなくなる時、かけつけた十二種の動物のうち一番おくれたのがイノシシ。向こう見ずに走りまくって道をまちがえたからだとか。そこで、エトでも一番のシンガリをつとめているのです。〔連合〕

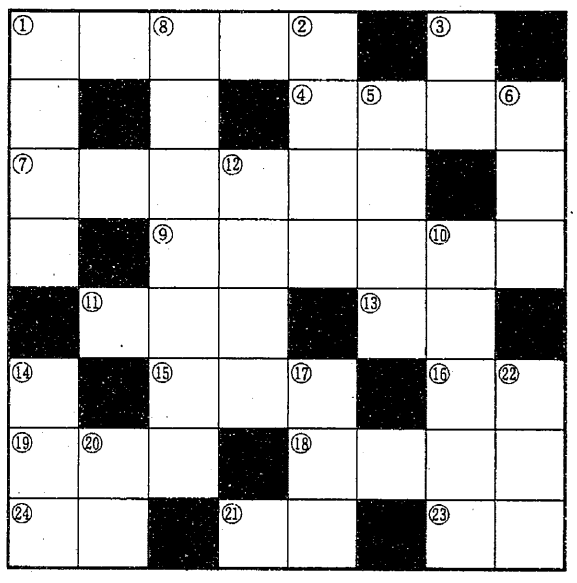
年賀状などで、今年は〝猪突猛進〟などとありますが、エトにこだわり過ぎかも。もっともそれほど目的に向かって頑張るというほどの意味でしょうが。

新年イ年パズル

＜問　題＞

エトにちなんだクロスワード・パズル。書き込む単語にはイの字が一字以上含まれています。さて、イの字は全部でいくつあるでしょう。

〈問題図〉



〈タテノカギ〉

1、今年のエト。
2、しまった！　逃がした。
3、栗の実を保護している。
5、核爆弾は平和の〇〇〇〇。
6、身体にも心にもあります。
8、海ぞいの地方。
10、身軽な忍者が走る。
12、トップのこと。
14、材木を組んで川下り。
17、身分制度。
22、サケの卵。

〈ヨコのカギ〉

1、昔の一家団らんの場所。
4、人はパンだけでは生きられません。
7、大きな水圧と暗黒に耐える生物。
9、ギンナンのこと。
11、青物、魚、なんでもそろう。
13、〇〇なお兄さん。
15、メートル、キログラムなど。
16、骨の〇〇までくさったヤツ。
19、入れ歯じゃかめない。
18、荒地をきり開くこと。
21、この病気には、医者も薬もだめ。
23、正月くらい〇〇だつな。
24、小を兼ねることも。

回答は組合事務所の投稿箱かハガキで。締切り八日。正解の方には抽せんで十人に粗品を。

一家でクッキング

鍋料理を楽しく

冬の人気料理の一つは鍋料理です。寄せ鍋、チリ鍋、とりの水たき、牛肉のシャブシャブと種類もいろいろ。日本では土鍋が活躍しますが、中国料理にも火鍋子(ふおくおず)と呼ばれる独特な鍋があり、ヨーロッパでも陶器やホウロウ、金属の鍋を使ったさまざまな鍋料理があるところを見ると、どこの国でも、冬の寒い夜、家族が一つ鍋をつつき合う料理を楽しみにしているようです。

和風の鍋料理は、大きく分けると三種類になります。浅い鉄鍋で肉や魚を野菜とともにしょう油、みりん、砂糖などで煮るすきやき、土鍋で材料を水煮し、ポン酢じょう油、土佐じょう油などと薬味でたべる水煮鍋(チリ鍋)、しょう油、みそなどで調味した汁で材料をじっくり煮こむ汁もの鍋です。

鍋料理は、汁のダシ、タレの調味さえじょうずにできれば、料理そのものとしては材料を切るだけの簡単なものです。お父さんでも、子供たちでもちゃんとできます。最近は、即席のダシやワリシタ、ポン酢、土佐酢なども出回っていますから、手軽に楽しめます。

鍋料理のコツを五点ほど紹介しましょう。

①材料は新鮮なものを　鍋ものの材料は、煮すぎたらおいしくありません。生食でもたべられるくらい新鮮なものを。豆腐などは、煮たちかけてグラリと汁の中でゆれた時がたべごろです。ただし、ブタ肉だけはよく煮てたべること。

②下煮を手抜きするな　タケノコ、イモ、ニンジン、ダイコンなど火の通りの悪いものは、あらかじめ下煮しておくこと。

③煮汁をきれいに　水煮鍋のダシコンブは、煮たつ直前に取り出すと汁がよごれません。ホウレンソウ、ゴボウなどは水にさらしてアクぬき、カキ、タラなどもさっと湯がいてから入れます。アクの浮かんだ煮汁は、見た目がきたなく、味も落ちてしまいます。おでんも、やたら火を強くして、グラグラ煮たてると汁がにごります。

④ダシの出るものから　鍋に入れるのは、ダシが出るものから。肉、魚介類、キノコなどを先に入れ、うまみを十分に出します。もっとも、スキヤキの牛肉は、砂糖をからませて焼くと肉汁が出ず、肉そのもののうまみがにげません。

⑤残り汁には福がある　具をすっかりたべて残った煮汁。これにはさまざまな材料のエキスがはいっています。ごはんやウドン、モチなどを入れて、一煮立ちさせれば、りっぱな主食になることを忘れずに。

変りモチ料理

おモチもあきたというとき、こんな食べ方はいかが。フライパンで揚げ油を熱しモチを揚げます。少々固くなったものでも、フワリと柔かくなります。別の鍋にダシ汁を煮立て〝塩〟しょう油、みりんで薄味をつけ、ダイコンおろしを入れてかけ汁とし、揚げたモチにたっぷりとかけて食べます。

新春囲碁大会のお知らせ

日時　一月九日(日)
　　午前九時から午後三時まで
場所　組合事務所会議室
※　囲碁サークルの催しですが愛好者はぜひご参加下さい。昼食、賞品を準備いたします。