



短歌

この夏は暑さに負けそう  
誰かにぶつけたい秋風恋し

冷房や暖房ガンガンつけっ放し  
快適さ求め環境崩れる

竹内 桃子

「お好み焼きの味」  
とうたす班 藤沢 佳帆

両親の実家は大阪でした。そのため、小さいころから我が家では週末になると『お好み焼き』を作ることが定番でした。が、料理が苦手な母の作るお好み焼きは薄くてぺらぺらです。それでもお好み焼きは大好きでした。家族みんなでワイワイしながらホットプレートで囲んで食べた記憶は今でも覚えています。

帰省すると祖父もお好み焼きを作ってくれました。普段は台所に立たない祖父ですが、ビールを飲みながらお好み焼きを作る姿が印象的でした。祖父のお好み焼きは、豚バラが分厚く長いものが程よく入っていてふわふわでした。が、いつもソースがかかりすぎていて辛いお好み焼きでした。祖父いわく「ソースがようさん（たくさん）かかった方が美味しいんや。」と。

就職をしてからは一人暮らしをはじめ、家に帰ることも少なくなり、昨年度には祖父が亡くなりました。あのぺらぺらのお好み焼きやソースがかかりすぎたお好み焼きが最近では懐かしく、とても食べたくなります。家庭の味の良さに今更ながら気づかされました。私にとってお好み焼きは思い出がたくさんつまった特別なものです。

「夏の楽しみの一つ」  
とうたす班 石毛 慎一

この時期、好きな食べ物といえば何と言っても枝豆だ。この所、知っている人も多くなってきたが、小平市は枝豆の生産が盛んで、実はすぐに美味しい枝豆が食べられる。我が家の近くの畑でも枝豆をつくっており、それがまた甘くて美味しいのだ。「食べたい！」と思ったらすぐに自転車に乗り、畑へ。こぎながら「今日は何束買おうかなあ」なんて考えるのも楽しい。いつも最低3束は買う。(笑)

さて、無事に購入し、家に戻ってきたら時間との勝負だ。枝豆は鮮度が命。キッチンバサミで茎の部分からさやを切り離し、その後、さらにさやの両端を切り落とす。美味しい枝豆を食べるためにはひと手間かけることが必要。この作業、実はなかなか根気がいるのだが、せっかくの良い食材なのだから少しでも美味しく食べたいという気持ちが手を動かす。ザルいっぱいになったら塩を揉み込み、ゆでて冷ましたら準備完了。

さあ、相性ばっちりのあいつを冷蔵庫に取りに行こう。

# とうたす通信

発行 あさやけ風の作業所内 とうたす班  
〒187-0033 小平市中島町3-8  
TEL 042(349)2366 toutasu@asayake.or.jp  
<http://www.asayake.or.jp/kaze.html>

No.335  
2022年7月20日

「空」

詩集

そら ともだち  
空の友達は  
そら いっしょ  
空と一緒にいる  
くも かたち  
雲はいろんな形で  
なが  
流れてくる  
そら かたち くも  
いろんな形の雲を  
み  
見ていると  
くも おもしろ  
雲が面白くて  
いつまでも  
み  
見ていられる  
わら  
笑っちゃう  
くも なが  
雲が流れてくると  
もっと興奮して  
しあわ きも  
幸せな気持ちになる

Shozo