



1箱1種類 / 収納

③は、物の収納場所をきちんと決めること。収納した箱に中身の写真やイラストを付けておくと、使った後も元の場所に戻しやすい。

収納に使う箱はプラスチックケースでも布製でもよいが、米村さんが薦めるのは取っ手の付いたトウの籠。「持ち運びしやすいし、見た目もおしゃれ。お客さまが突然来ても布をかぶせておけば目隠しできる」。子どもは居間で遊ぶ機会が多いので、子ども

たり触ったりはできないと伝えてください。なぜなら子どもの性被害は自覚がなく、加害者が近親者である場合も多いのです。

被害者は女の子ばかりではありません。男は強くあるべきだという社会的・文化的なイメージがあるため、男性の身体を理解するため入門書として全ての人がお薦めします。

(吉裕子「NPOピー」そして精通や夢精、生チハウス)

体の大切な場所」教えて

う？
ん(4)
市
話して
しかけて
の口を
言っんだ
「やう？」
子さん)

子ばなし

◆そんな字あった？
下出 佑樹ちゃん(5)
札幌市
文字に興味を持ち始めた佑樹
付いたら、何て読むの？
よく見ると、文章の終わりにつく句点でした
(母の志乃さん)

楽しい「子ばなし」をお寄せください。郵便番号、住所、親子の名前(ふりがな)・年齢、電話番号を書いて、はがき、ファクス、電子メールで、生活部「子ばなし」係へ。

オシヤッていいな

藤井 修一

少しずつ雪が解け、春の訪れを感じるようになりました。山では山菜が顔をのぞかせ、海でもニシンや貝類のおいしい季節になります。

今回は、貝の中でも北海道を代表するホタテ貝を使います。ホタテは口を開けた姿がまるで船の帆を立てたように見えることから、この名前が付けられたとも言われています。うまみ成分であるグルタミン酸やアミノ酸などが豊富に含まれ、和洋中の各料理で幅広く使われています。このホタテ貝を木の芽みそ焼きでいただきます。

材料は4人分です。まず味のベースになる玉みそを作ります。鍋に白みそ100g、卵黄2個分、みりん20cc、酒20cc、砂糖30gを入れます。弱火にかけて練り、つやと粘りが出てきたら、火からおろして裏ごししておきます。

次に、色も香りもすがすがしい春ならではの木の芽みそを作ります。木の芽20枚を

玉みそにユズやゴマ、からしなどを加えれば、バリエーションが広がります。料理に山菜を添えると春らしくなります



ホタテ貝の木の芽みそ焼き

春らしく緑鮮やか

刻んですり鉢ですり、先ほどの玉みそ50gと、ゆでてすりつぶしたホウレンソウ小さじ1を加え、すり混ぜます。このホウレンソウを加えることを「青寄せ」と言い、鮮やかな緑色に仕上げるコツです。

きれいに洗ったホタテの貝柱(刺し身用)12個を耐熱プレートに並べ、オーブントースターで2~3分ほど火を通したら、その

上に木の芽みそ適量をのせます。さらに2~3分焼き、器に盛り付けて出来上がりです。なお、玉みそは保存できるので、作り置きしておくとも便利です。

今回から章月グランドホテル(札幌市)の藤井修一料理長が執筆者に加わり、和食を中心に担当してもらいます。



ふじい・しゅういち 赤平市出身。東京の料理店で修業した後、73年に章月グランドホテルに入る。86年から料理長を務め、テレビやラジオなどでも道産食材の魅力を積極的に紹介している。61歳。

遊て

る。米村さんは「子ども部屋は、与えたら終わりというわけではない。子どもの成長に合わせた整理収納にするため、最低でも1年に1度は見直してほしい」と呼びかける。

須藤さんと弁護士が最後の資産管理や遺言、相続に関する質問に答える。無料。申し込みは10日までに住所、氏名、電話番号、質問などをファクス011-281-4823へ。詳しくは札幌弁護士会事務局011-281-2428。