



1月号

園長だより

2018. 1. 9
新渡戸文化子ども園

「石澤先生」と「福田先生」と「崎山先生」

新年のお慶びを申し上げます。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

12月31日は、東京でも雪が舞い、新年の強風には驚かされましたね。外出の予定を立てても、なかなかうまくいかないお天気。いろいろな方法を考え予定をこなしました。豪では、たいへんな暑さだと親族友人からメールが届きました。豪在住時、45度という猛暑によるブッシュファイアー山火事が起こり、都市部でも焦げ臭いにおいを思い出しました。

去年は、日本でも10月にたくさんの雨と台風が上陸しましたね。自然の脅威は、私達大人も変えることができません。「自然に対して謙虚に畏敬の念を持ち」与えられた場所、時間、天気、人々の中で、生かされているという感謝の気持ちを謙虚に持ち、自分を守る術を子に伝えていける大人でありたいと思います。そして、子どもたちが成長し、「台風なのに、台風だから、、、」と、不平不満を言いながら生きるような大人にはなってほしくないと考えます。思い通りにいかない事も、ポジティブに考えられる大人に成長してほしいと願います。

今月は、年少組の子どもたちに心を込め、全身全霊で一生懸命に保育をして下さっている、楽しい石澤先生と、凛とした福田先生、そしてパンダ組のお母さん先生の崎山先生の大好きな味の紹介です。

「福田先生」

私の大好きな味は、母の作る『ハンバーグ』です。

何が食べたいのか聞かれると、すぐに思いつくのはハンバーグです。

小さい頃、お手伝いをしながら、ハンバーグをこねたときにしか味わうことの出来ない、

あのなんともいえない、気持ちの良い感触！

楽しみすぎて、「もうこねすぎだよー！」と母に何度も注意されたことを覚えています。

母のハンバーグはとてもふわふわです。

隠し味には、スパイスの他に、甘い田楽味噌のようなお味噌と、ウスターソースを入れているそうです。

デミグラスソースも一から母の手作りで、甘味があり私の好きな味付けになっています。

ふわふわで甘味のある味付け、そして大きさもあえて大きすぎない小判型のため、いつも何個も食べてしまいます。

「石澤先生」

母が作るポテトサラダが大好きで、小さい頃、母に「一緒に作りたい」と言い、弟と一緒に作った思い出があります。きゅうりやにんじんを包丁で切ったり、マヨネーズを入れて混ぜたりと、母に教えてもらいながら一緒に作りました。料理が苦手な私にとって、いつも美味しい料理を作ってくれる母はとても偉大な存在で、そんな母の横で一緒に作ることが、少し恥ずかしくも嬉しい気持ちだったことを、感覚として覚えています。作り方は簡単ですが、自分で作った料理は美味しさ2倍で、私にとって大好きな味です。

「崎山先生」

普段の食事で、好きな味というものはほとんどなく今回思いだすのに困惑した次第です。

悩み、思いだしたのがお弁当のおかず。鶏肉の味噌漬け。

新潟の味噌と酒、みりんのみのシンプルなお床に鶏肉を10日ほど、冷蔵庫に入れてよくつける。

新しいものより、よく味が染みて、肉も柔らかくなり少し酸味が出てきた物が好みでした。

このレシピは今、自分自身も使っています。

