

夏もおわりましたね。庭で鈴虫が鳴いてほんの少し秋を感じています。9月はインフルエンザワクチンの予約開始が始まります。多くの希望者の方へスムーズな接種を行なう為に毎年ミーティングを重ねています。予約開始は現在22日を予定しています。LINEにてお知らせしますので登録ください。院長 池澤滋

感染症情報 7/24~8/20	前回	今回
アデノウイルス	4	3
溶連菌感染症	4	4
感染性胃腸炎	84	41
水痘(水ぼうそう)	2	1
手足口病	11	11
RSウイルス	60	8
突発性発疹	13	3
りんご病	0	0
ヘルパンギーナ	40	47
カンピロバクター		0
ヒトメタニューモ	3	5
インフルエンザA	89	18
おたふく風邪	3	0



★クリニック予約
★クリニックホームページ
★いけざわ beauty (インスタ)
★クリニック Instagram
こちらから → →



おふくろの味

ある金工作家の個展でパエリア鍋を購入。初めて本格的にパエリアを作ってみた。黄色いライスが異国情緒を醸し出し、自宅がたちまちスペインに！(おめでたい(°▽°)) それをもうここぞとばかりにインスタにアップしたところ友人と料理の話題になった。「千恵さんていつも料理はどうやって作ってるの？」と聞かれ、結構ネットとか栗原はるみのレシピを見てその通りに作る、と伝えると「え？じゃあ千恵さん家って、お袋の味ってないんだ」と言われてしまった。「お袋の味・・・」久しぶりに聞いたわ、と答えながら考え込んだ。昔はレシピ本も手に入らず、スマホもない。だからそれぞれの家庭の母親が、その親から習った手料理を子どもたちに食べさせた。きっと普通の家庭ならそんなにレポートリーはなかっただろう。まして私の家は田舎だったから最低限の品揃えしかない共同売店の食材で工夫をこらして作ってくれたのだ。だから「いつものやつ」が繰り返された。でも当時は広い世界も知らなくて母の料理が世界の全て。特にカレーや鶏手羽の煮つけ。お醤油のいい匂いは私の子どもの記憶にある。

うちの子どもたちは私の手料理の何が記憶に残るだろう。18歳で家を出た食いしん坊の長女はもう5年以上前から料理教室に通いおせちも自分で作るほど。それまでは自分で料理をするなんてなかったが「豚大根つくったー」



実話 「一歩間違えれば大リーガー」
メイクの流行り、さじ加減、難しいですよー

4コマまんが 作・絵 ちえこ&きみこ

「ゴーヤチャンプルー！」と時々写真がLINEで届く。息子も「〇〇シェフの Pasta」とかチャレた料理を作るようだし、次女もおまごのようなミニキッチンでせっせとワンプレート料理を作っているようだ。誰にも教えていないのに、3人の子どもたちはスマホを片手に世界中の人から作り方を教えてもらっている。それはうちの子どもたちだけではない。クックパットは勿論、今はインスタやYouTubeでも作り方は何でもネタばらし。皆がおいしく作る秘訣とコツを簡単に手に入れることができるのだ。しかし思う。美味しさとなつかしさは別なんじゃないかと。そう、あの学校給食のように、それはパンチもなく刺激もなく、ふんわりとやわらかい。そのどこかつかみどころのない味は、その香りは、食べた者にどんなことを思い出させるか。

「ただいまー」子どもたちが帰省したら、私は腕をふるって母の味を細胞に染み込ませる！いつか思い出してなつかしさに涙がでる手料理が私に作れたなら、母親になった甲斐があるってもんだ。

文責 池澤千恵子

