2015年8月1日発行（隔月発行）

図書館報 ぷらっつ★篠崎

043号

FROM館長

特集「悪いやつら」

P3 そのメロディに魅せられて♪
「Make ‘Em Laugh／雨に唄えば」

P4 人物ブックマーク
「ピョートル・イリイチ・チャイコフスキー」

P4 スタッフのセレクション！
「男のパスタ道」 土屋 敦著

夏バテ防止にトルコ料理はいかがですか？

8月になり蒸し暑くなってきました。そこで、夏バテ防止のために夏野菜はどうでしょうか。ナス、トマト、トウモロコシ、オクラ、ズッキーニなどがありますが、みなさんは夏野菜をどのようにして食べていますか。ナスだと焼きナス、天ぷら、カレー、味噌炒め、麻婆茄子などでしょうか。

海外に目を向けるとトルコではナスを使った料理がたくさんあります。今回は二つ紹介します。一つ目はベーンディ・ケバブというシチューです。写真は実際に作ったものです。ナスのピューレの上にビーフシチューがのっています。ナスのピューレの作り方は、まずナスを直火でよく焼きます。皮をむき、よく水分を切ってから包丁で細かく切ります。二つ目はパトルジャン・サラタスというサラダです。こちらもナスをピューレ状にします。それにヨーグルト、塩、胡椒、オリーブオイルを入れて混ぜ合わせるだけです。作り置きができます。

詳しい分量や作り方などは図書館にある料理本に載っています。是非、手に取ってみて下さい。

（参考資料）

「家庭で作れるトルコ料理」
荻野恭子著　河出書房　596.2オ/ムラ　篠崎ほか所蔵

「トルコで出会った路地裏レシピ」
口尾麻美著　グラフィック社　596.2ク/ムラ　篠崎ほか所蔵

ベーンディ・ケバブ

パトルジャン・サラタス

江戸川まいにんぐ 発掘 第４３回
たまや～、かぎや～

江戸川区内のイベントやスポットをスタッフが調査して身近な情報をお届けする、地域密着型のコーナーです。

今年は8月1日（土）に開催の江戸川区花火大会、皆様ご覧になったことはありますか。花火が上がる時に「たまや～、かぎや～」という掛け声をよく聞かれると思いますが、何のことかご存知でしょうか。これは、江戸時代の花火専門業者の屋号に由来しています。今回はこの屋号にまつわる小話をさせて頂きます。

花火専門業者としてその名を知られる初代鍵屋弥兵衛は、大和国篠原村（現在の奈良県吉野郡）の出身。江戸へ出た後の1659（万治2）年、葦の管に練った火薬を詰めて星の飛び出す花火を売り出したところ、大当たりして「花火は鍵屋」と言われるまでになりました。

1808（文化5）年、鍵屋6代目の時に清七という腕の立つ番頭に暖簾分けをして、清七は玉屋市兵衛と名乗りました。鍵屋の初代が稲荷神社のキツネ像の片方が鍵をくわえていることに縁起を担いでつけた店名にちなみ、もう一つのキツネ像がくわえていた玉から、分家の店名が決まったといいます。

川開きでは、鍵屋と玉屋が両国橋の上下に分かれて船を出し江戸っ子を楽しませました。ところが1843（天保14）年、玉屋が失火のために江戸払いになり、一代で終わってしまったことはあまり知る人もいないようです。一方、鍵屋は現在15代目、天野安喜子さんが跡を継ぎ、この江戸川区花火大会も盛り上げてくれています。

参考資料

「花火師の仕事」	池田まき子著	無明舎出版	575イ	篠崎ほか所蔵
「江戸・東京の老舗地図」	正井泰夫監修	青春出版社	672エ	篠崎ほか所蔵
「夜空の芸術　花火」	小学館プロダクション編	小学館プロダクション	RK1-57	篠崎所蔵

イベント情報

「はじめての遺言書」

講師：村上敏夫氏（行政書士）
　　関康浩氏　（行政書士）

9月6日（日）

14時 開演 （13時30分 開場）

場所：篠崎文化プラザ　講義室
定員：50名(事前申し込み制)
8月15日（土）14:00から図書館カウンターまたはお電話にて受付します

大切な家族にきちんとした相続をしたいという方に、遺言書の書き方を学んで頂く講演会です。突然の事態に慌てないよう、早いうちから相続の基本知識を知り、心構えを身につけましょう。

人物ブックマーク

人物ブックマークとは、著名人とその著作および関連本を紹介するコーナーです。

第三十二葉　ピョートル・イリイチ・チャイコフスキー

作曲者や曲名はわからないが聞き覚えがある、そんな曲を多く残したチャイコフスキーは、1840年生まれのロシアを代表する作曲家です。

その耳に残るメロディは多くの人に愛されていますが、最初から作曲家として順風満帆だったわけではありません。法務省での役人生活と並行してペテルブルク音楽院に入学し、卒業後はモスクワ音楽院で教師をしながら作品を発表しました。現在では名曲といわれる＜ヴァイオリン協奏曲＞の初演時の批評はひどいものだったそうです。また、バレエ音楽＜白鳥の湖＞は自信作でしたが、「二度とバレエ音楽は作曲すまいと密かに決意」するほどの酷評を受け、ついに生前にはその真価を認められませんでした。

そんな彼の生涯に大きな影響を与えた女性が現れます。ナジェジダ・フォン・メック夫人という富豪の未亡人です。約13年間にわたり毎年6000ルーブルもの年金をチャイコフスキーに提供し、金銭的に支援しました。二人の関係は、フォン・メック夫人が編曲の依頼をしたことから始まり、以後14年間も文通が続きます。手紙の内容は多岐にわたり、親友のような関係だったともいわれています。往復書簡の数は1300通を超えますが、驚くことに二人はその生涯で一度も直接会わなかったそうです。同じ町に滞在することがあっても二人が決して顔を合わせないように、スケジュールを書いた予定表がチャイコフスキーの元に届けられたそうです。何とも不思議な二人の関係ですが、いずれにしても夫人の援助によって彼は金銭に縛られず創作活動に集中できるようになり、数々の名作がこの世に誕生したのです。

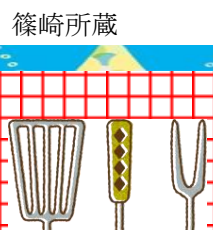
文通が途絶えて3年後、チャイコフスキーは突如この世を去ります。交響曲第6番＜悲愴＞の初演9日後、まだ53歳という若さでした。誠実で善良であったという彼の死を悼み多くの弔問客が手や顔に口づけして別れを惜しんだそうです。

関連書

「作曲家別名曲解説ライブラリー8　チャイコフスキー」	音楽之友社	760サ8	篠崎ほか所蔵
「ロシア音楽はじめてブック」	オヤマダ　アツシ著	アルテスパブリッシング	762オ	篠崎ほか所蔵
「クラシック・ゴシップ！」	上原　章江著	ヤマハミュージックメディア	762ウ	篠崎所蔵

スタッフのセレクション

篠崎図書館で働くスタッフが選んだおすすめ本を紹介します。



「男のパスタ道」　土屋　敦著　日本経済新聞出版社　S596.3ツ　葛西所蔵

「男でも料理の一つぐらい……」などと言われている昨今、男が食費の節約を考えると、自炊の必要性に迫られるだろう。料理を始めるきっかけなんてこんなものだ。そして、ある程度こなせるようになると、「プロじゃないのだから不味くて当然だ。」ではなく、むしろ「自分が旨いと思うように作っているのだから絶対美味しいはずだ！」なんて考えたりしてしまう。外食するたび「どう作っているのか」気になり始めたら飽くなき料理への探求が始まる。もう立派な『お料理男子』だ。本書の著者も同様の思いでこんなことを始めたのかもしれない。

本書は、パスタ料理の中でも最もシンプルなペペロンチーノに的を絞り、最終的には「究極のペペロンチーノのレシピ」を導きだすという内容。シンプルであるがゆえ難しく、こだわりがいがあるというわけだ。決して難しい技術を要するのではなく、あくまで家庭でできる範疇での材料の吟味や調理法の試行錯誤が記されている。もちろん「旨い」「不味い」は著者の主観によるものだが、ゆで時間や塩の量等はベストポイントを探るのに「やりすぎ」までやってみせているのでとても参考になる。こうして導き出されたレシピに予想外のものが含まれているのも面白い。「料理は科学」なので、これらの理屈さえ知っていれば他のパスタにも応用がきく。パスタ好きには是非参考にしていただきたい。

男の料理というと豪快な料理という印象があるかもしれないが、得てして“下手”ということの言い訳のようにも捉えられがちだ。『お料理男子』として言わせてもらうと、「無駄に手間暇かけた非家庭的な料理」という表現の方がしっくりくると思う。

編集後記

悪いやつらに襲われても負けないように、体をもっと鍛えようと思います。（風雲ふわふわ丸）／今号で紹介したような悪いやつらに出会わない人生を送りたいと心底思いました。（かき氷職人）／花火は空気が澄んでいる冬に上げた方がきれいに見えるそうですが、やはり夏の方が似合う気がします。（しろやぎ）／私にとって今現在悪いやつ、それは暑い季節に出没する、黒光りして飛ぶアイツです。（まゆげ）

編集・発行：江戸川区立篠崎図書館
住所：〒133-0061
江戸川区篠崎町7-20-19
篠崎文化プラザ内
TEL：03-3670-9102
[しのざき文化プラザHP]内篠崎図書館ページ
http://www.shinozaki-bunkaplaza.com/library/