

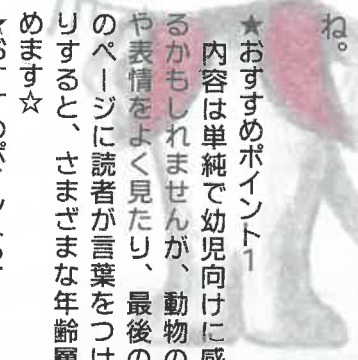
にじいろ ほんたな

『ねずみくんのチヨッキ』（ポプラ社） 作・なかえよしを 絵・上野紀子

今回ご紹介するのは、『ねずみくんのチヨッキ』です。この絵本は、「ねずみくんの絵本」シリーズの第1作目、1974年に作られたお話です。このお話に欠かせないチヨッキが、ひそかに描かれているタイトルページから始まりますよ。

1ページ目には描かれていませんが、お話の主人公はもちろんねずみくん。ねずみくんは、お母さんが編んでくれた赤いチヨッキをとても気に入っている様子。そこへあひるくんがやってきて、チヨッキを貸してほしいと言います。ねずみくんのサイズで作られたチヨッキを着てみると、「すこしきついが、にあうかな？」と言いつつ、何とも言えない表情のあひるくん。

あひるくんからねずみくんの元へ戻るのかと思いきや、そこへさるくんがやってきて、チヨッキを貸してほしいとあひるくんに声をかけます。チヨッキはあひるくんからさるくんへ、そしてさるくんからあしかくんへ……。ねずみくんの元にチヨ



ツキはなかなか戻らず、いろいろな動物が着てみたあと、みんなして「すこしきついが、にあうかな？」と言いつつ、何とも言えない表情を浮かべます。なんとぞうくんもチヨッキを貸してほしいと言つてきて……！

ねずみくんにびつたりの赤いチヨッキがどうなったのか、絵本を手にとって確かめてみてくださいね。

★おすすすめポイント1
内容は単純で幼児向けに感じられるかもしれませんが、動物の大きさや表情をよく見たり、最後の絵だけのページに読者が言葉をつけてみたりすると、さまざまな年齢層で楽しめます☆
★おすすすめポイント2
絵が実にシンプルです。登場する動物たちとチヨッキしか描かれておらず、しかも、お話の中で重要な役割を担うチヨッキには色がついていますが、それ以外は白黒で描かれています（筆者の考えだと、本の周りに、赤色と互いに引き立たせる関係にある緑色を使うことで、チヨッキの赤色目立たせようとしているのではないかと……。情報が少ない分、内容に集中でき、深くお話の世界に入っていくことができます☆



『野菜たっぷり豆苗マヨポン炒め』

【材料】
鶏もも肉
豆苗
しいたけ
エリンギ
もやし

★ポン酢
★マヨネーズ
★塩、コショウ



【作り方】
①鶏肉、エリンギを一口大に切る。豆苗は半分に切り、しいたけは細切りにする。
②熱したフライパンに皮を下にして焼き、裏返したら蓋をして弱火で火を通す。
③鶏肉に火が通ったら、豆苗、しいたけ、エリンギ、もやしを入れて炒め、野菜がしんなりしたら、★の調味料で味付けして完成。

今回は「やってみよう」で豆苗を育てましたので、豆苗を使ったレシピにしました。野菜をたっぷり食べられます。マヨネーズとポン酢を使用していますので、さっぱりでいてコクのあるお味となっています。彩りに細切りにしたニンジンを入れてもいいですね。

【編集後記】
今年の夏は猛暑でしたが、みなさんいかがお過ごしでしたか？暑い時こそ熱い物食べ、スタミナをつけて元気にいきたいものですね。みなさんは暑いときに食べたいものはありますか？私は今回、おこのみやき「くろさわ」さんに取材に行かせていただき、たくさん食べてパワーをつけ、暑い夏を乗り越えました。
これから秋に季節が進み、過ごしやすい時期となりますね。芸術の秋、スポーツの秋、食欲の秋：秋には色々な美味しい季節の食べ物の登場でワクワクしますね。はぴはりでこれからも色々なものをリポートしていきたいと思っています。

(このちやん)