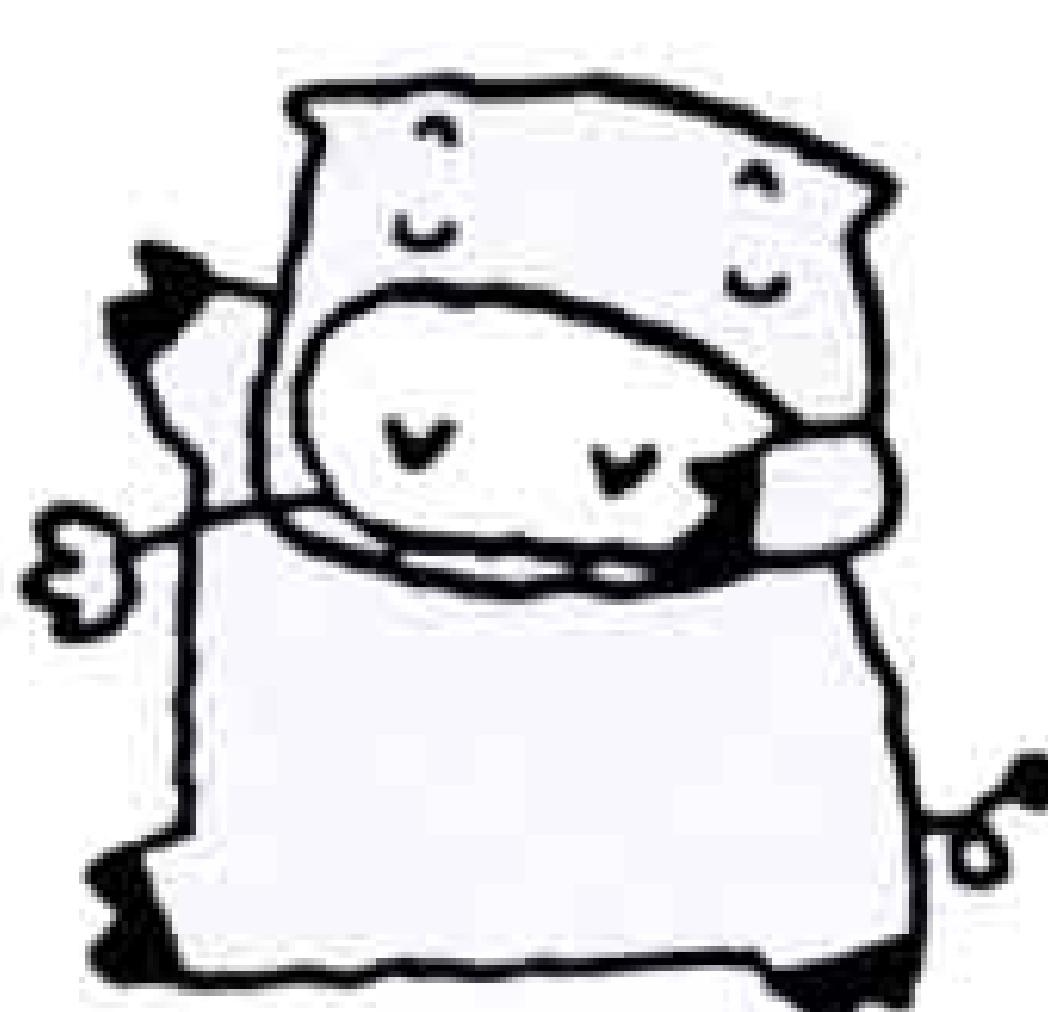


素材へのこだわり
薄焼き卵に、シソとニンジンの彩り、キュウリの歯ざわりと、さっぱりしたのどごしの妙。三拍子そろった野菜すしを、青木繁喜さんに習つた野菜すし



(+) (九) (八) (七) (六) (五) (四) (三) (二) (一)

つくり方
昆布、モチ米も少々入れて、固めにご飯を炊く。
砂糖、塩、酢を合わせて、すし飯をつくる。
ゴボウをみじん切りにして、十分間くらい水にさらす。
油でゴボウを軽くいため、しょうゆで味をつける。
干しシイタケを戻し、砂糖としょうゆで煮る。
シラスを湯通しして、酢に浸す。
キュウリを薄く切り、塩でもんでから酢に浸す。
ニンジンを千切りにして、軽くゆでる。
全部がよく冷めてから、すし飯とまぜる。
彩りに、薄焼き卵とシソの千切りをのせる。



ひと

最初の年は、テレビも見ずには勉強。二年生になつて、やつと気持ちにゆとりが持てたそうです。「最高齢」ということで、先生方の面識も早く、いろいろ励ましていただきました」。

富士見台にお住まいの船橋真澄さん。見事に、六十四歳での卒業です。「若い人についていくのは(勉強)大変でしたが、家族が協力してくれました」。

通信制課程は、送られてくる教材を見ながら自分で勉強し、レポートを提出します。添削されて返ってきますが、最低でも、三十五点は必要です。

今度は大学生に。

高校を卒業した船橋さんは、四月から法政大学文学部の通信課程に進みました。高校の先生が「今の成績なら大丈夫だ」と、太鼓判を押してくれました。「勉強の要領もわかつてきました。歴史が好きだから、一つでも知識が膨らめばと思って。ゆつくり地道に努力して、何年かかっても卒業しようと思っています」。

教材も届いて、今は本を読んだり図書館で参考文献を調べたりの、とても忙しい毎日です。「子供のときできなかつた勉強を、遅まきながらなんとかやっています。生きがいになりました」と、学び続ける情熱を話してくれました。

彩り、歯ざわり、のどごしの妙。 青木繁喜さんに習つた野菜すし

素材へのこだわり

薄焼き卵に、シソとニンジンの彩り、キュウリの歯ざわりと、さっぱりしたのどごしの妙。三拍子そろった野菜すしを、青木繁喜さんに習いました。

男の

料理

シリーズ…①

野菜すし

「材料」

- ・米、モチ米も少々
 - ・昆布(できれば、利尻昆布を)
 - ・土のついたゴボウ
 - ・干しシイタケ
 - ・シラス
 - ・キュウリ
 - ・ニンジン
 - ・卵
 - ・シソ
 - ・酢、砂糖、油、しょうゆ
 - ・塩(すしは塩が基本。本物を使いたい)
- 「所要時間」
・約2時間



学び続ける変わらぬ情熱
法政大学文学部学生

ふな はし ま すみ
船橋真澄さん

(富士見台・64歳)

