

こんにちは！今月の23日にあいにふにて「福岡市子ども読書フォーラム」が開催されました！図書館員もよみきかせや図書館のPR展示を行い、高学年向けのおはなし会ではブックトークも行いました。皆様ご来場ありがとうございました！今回はそのブックトークの中でご紹介しようと思いつつ、紹介できなかった1冊をこの場でご紹介させていただきます。今回のブックトークのテーマは「たべもの」。会場では、絵本の中のお菓子の作り方や納豆の本、チョコレート王の物語などを紹介しました。ここでは料理人の本を紹介します。

『父の仕事を継ぐ自分の味をつくる』

陳 健一 著 岩波ジュニア新書 819円 伝記

<お勧め年齢>

幼稚園☆☆☆ 小低学年☆☆☆ 小中学年☆☆☆ 小高学年★☆☆ 中学生★★★  
高校★★☆ 一般☆☆☆

(★が多い年齢の子どもにお勧めです。)

<本の紹介>

料理はお家でも作ることができますが、職業として料理を作っている人もいます。そういう人たちは料理人と呼ばれています。有名な人になるとテレビなどにもでていきますので、皆さんも名前を知っている人もいるのではないのでしょうか？この「父の仕事を継ぐ自分の味をつくる」を書いた陳健一さんもそんな有名な料理人の一人です。陳さんは中華料理、それも四川料理の料理人です。四川料理というのは、中国の四川地方で作られている料理のことで、代表的なものに麻婆豆腐があります。好きな人も多いのではないのでしょうか？さて、この麻婆豆腐、誰が日本に紹介したか皆さんはご存知ですか？そう、この有名な麻婆豆腐を日本に紹介したのが、陳健一さんの父、陳健民さんです。

この陳健民という人は中華の神様と呼ばれ、四川料理はもとより、中華料理を日本に普及させた人として有名です。この陳健民という人がいなかったら、私たちは今、麻婆豆腐を食べることはなかったかもしれません。そんなお父さんを持つ健一さんは小さい頃からおいしい食べ物に囲まれて育ち、料理が好きで料理人になることを決意します。この本の題名通り、健一さんはお父さんの仕事を継いだのですが、自分のお父さんがものすごく有名な人だったらと想像してみてください。皆さんは同じ仕事に就こうと思いますか？そこには普通の人にはわからないような様々な苦勞が待っていました。まずは、子どもにめっぼう甘いお父さんが健一さんを叱らないため、誰も仕事場で健一さんを叱ってくれなかったということです。叱られないということは一見いいことのように思われますが、裏を返せばどこが間違っているのか誰も教えてくれないということです。そのうえ健一さんの料理はいつもお父さんと比較され続けるのです。また、店を継ぐということは責任も継ぐという義務があります。そんなプレッシ

ャーの中、健一さんは何度もくじけそうになりますが、お父さんを尊敬する気持ち、料理を愛する気持ちから自分の力で一人前の料理人となっていきます。また、健一さんの気持ちの持ちよう、性格も健一さんの成功に大きな影響を与えたようです。健一さんの口癖は「パッパラパッパッパー」です。人生の壁にぶつかった時、健一さんはいつも気持ちの明るさで乗り越えてきたのです。

この本は字も小さく言葉遣いも少し難しいですが、お気楽な陳さんの文章につられてついつい読み進んでしまいます。

最後にはおいしい中華料理の作り方も載っていますので、ぜひ挑戦してみてください。

#### <子どもに手渡すときのポイント>

この本は岩波ジュニア新書というシリーズの1冊ですが、このシリーズは内容はとてもおもしろいのですが、見た目が地味なために子どもたちが手に取らない本です。ぜひ大人が手渡してあげてください。手渡すためにはぜひ皆さんも一読して、この本のおもしろさを一言添えてあげると、子どもたちがページをめくるきっかけとなることでしょう。



このコーナーで紹介した本はお近くの図書館や書店にあります。ぜひ手に取ってみてください。

早良図書館 吉岡 さやか