



新年明けましておめでとうございます！皆様はどんなお正月でしたか？私たち家族は元旦の早朝、弁天山に登り家族で初日の出を拝むことができました！そしてなんと長女と一緒におせちを作り、ゆったりとしたお正月を過ごすことができました。料理も仕事も更に精進致します。皆さんにとっても素晴らしい一年になることを祈願致します。今年はどうぞ宜しくお願ひします。院長 池澤滋

感染症情報	前回	今回
11/22~12/19		
アデノウィルス	3	2
溶連菌感染症	2	2
感染性胃腸炎	75	71
水痘（水ぼうそう）	2	1
手足口病	107	55
RS ウィルス	9	8
突発性発疹	30	15
りんご病	0	0
ヘルパンギーナ	36	10
キャンピロバクター	0	1
インフルエンザ A・B	0	0
O-111	1	0
おたふく風邪	1	0

謹賀新年



住所：合志市野々島 2461
(ユーパレス弁天 北側)
TEL:096-242-6633
診療時間:9:00~/14:00~/18:00
休診日:木曜・土曜午後・日曜祝
URL : <http://www.ikezawa.org/>

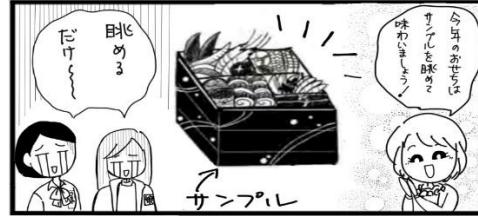
夫のおせち

昨年の池澤家の出来事で、最も驚くべきは夫が料理教室に通い、さまざまなレシピを身につけたことだろう。

煮込みハンバーグ、筑前煮、スパイシーカレー。もはや悔しさなど通り越し、毎回どれもこれも私が作る料理よりも洗練され上品な味つけばかり。昨年12月最後のレッスンではとうとうおせちを習い「今年のおせちは俺が作るよ」と私を驚かせた。結婚して28年、お正月のおせちは買ったり作ったりあれこれこれ揃えたりしたが、子ども達も喜んではおらず儀式のように食べている感じも否めず。結局食べきれず、処分する時は心が痛んだ。だから思い切って今年は品数を減らし

「絶対に食べ残さない好きなもの」だけを厳選した。

夫と娘、料理教室に通う二人がレシピを片手に台所に立つ。まずは圧力鍋を使って黒豆を煮ている間に、栗きんとんに取り掛かる。「ちょっと味見～」裏ごしした芋を、大さじですくって食べ「味見じゃないやん！」と娘にニラマれるワタシ～。シークワーサー味が決め手の紅白なますにエビの香味焼き。「ちょっとボウルにこれ入れて」「もっとシリップ足したほうがいいと思う」料理人のように飛び交う二人の会話。時々何かを味見しては「うますぎるぅ～！」とキッチンから連発。



「サンプルで良いと言っている母」

おせちって高いし残つたりしませんか？
だからもう展示場のサンプルを頂きたいテスわ
眺めながら何かを口に運べば気分はおせちテスわ。

4コマまんが
作・絵
ちえこ&きみこ



一年前には全く想像もしない状況が目の前で繰り広げられた。出来上がったお手製のおせちは出来たてというタイミングも相まって、これまで取り寄せたどこのおせちより美味しい。

何でも買えば手に入る時代。ネットで頼めば取りに行く手間もない、便利すぎるこの時代に手作りの、しかも夫と娘のコラボレーションのおせちは、池澤家の歴史を変えるレボリューションだ。人はほっておくと自分の好きなことや簡単なこと、やりたいことだけで凝り固まる傾向にある。しかし誰かのアドバイスに素直に耳を傾け、やってみると新たな道が開けるモンだ。

「男性の手習いに料理はいいよー」いつか自分が死んだ時、お味噌汁くらい自分で作れたら困らないだろうな、そんなささやかなヒラメキをつぶやいただけなのに、素直に一年間料理教室に通った夫のまっすぐな心は尊敬に値する。新しい学びに挑戦すること。そして学び続け、その学びを家庭生活に活かし子どもへも良い影響を与える。仕事においても家庭人としても、そんな夫に人間として憧れている。

『珍しくそんなに褒めて、来年も俺におせちを作らせる魂胆だな～！』照れる夫の声が聞こえてきそうだ。



文責：池澤千恵子