# 

読書感想文 ジウマのかかり (東海林さだが)

#### ◎果物は皮を剥いて食べるのが当たり前?

兎にも角にも、皮に付いている農薬が気に掛かりますねぇ.

イチゴだって表面を削って食べたいくらいですよ・・・まぁ、削らないけどね・・・

特に輸入品の果物は防かび剤が恐ろしい.尤も、どこが恐ろしいのか、よく分かんないんですけどね、てへへ.

#### ◎「秋刀魚の歌」のさんまは

さんまの塩焼きに塩を振らないでください.

まぁ、そのぉ、高血圧なんですけど、塩分を気にしてるんです、へへへ.

・・・このエピソードに感想を書くのは二度目ですけど、まぁ、何度目でもいいですよね・・・

# ◎ブロッコリーはなぜ暗いか

創作ブロッコリー料理を食べるとしたら、貴方はどれを選びますか?

- 1. ブロッコリーのかき揚げドンブリ
- 2. メンマの代わりにブロッコリーを載せたブロッコリーラーメン
- 3. 人参の代わりにブロッコリーを使ったブロッコリーカレー
- 4. その他

僕は1番です.

#### ◎鴨に目覚める

自分で作るのかと思いきや、居酒屋のオヤジに頼むとは、まさかの転回.

あっ、字間違えた、展開(←こっち).

# ◎フタたちよ

丼とか湯呑茶碗とか、保温の為だと思いますが、確かに蓋が付いていました. 最近見かけないのは、経費節約ですね.

#### ◎梨に疑惑あり

二十世紀がスッキリしていて、一番好きです.

### ◎いつか「大豆感謝の日」を

一番大事な大豆製品はなんだと思いますか、と尋ねたら、貴方は何と答えますか?

- 1. 納豆
- 2. 醤油
- 3. 大豆油
- 4. その他

僕は1番、納豆です.特に国産の大粒.

# ◎真夜中に聞く氷のコトリ

最近、冷蔵庫を買い替えたんですけど、今の冷蔵庫って自動製氷装置が付いているんです.水道水を庫内のタンクに入れて、細い管を伝って製氷機へ注入するみたいな装置です.日本製は全部付いてました.

だけど、雑菌が繁殖するから一週間に一度は掃除しろ、と取扱説明書に書いてあります. 気持ち悪いですよお. そんな面倒なものは不要ですねぇ.

氷は、昔ながらのプラスチック容器に水を入れて凍らして、手動でグイってやって作ってます. 氷は、昔ながらのプラスチック容器に水を入れて凍らして、手動でグイってやって作ってます. 自動製氷装置なんて使いません.

#### ◎海鮮丼の悲劇

この話は、土地とかを共有所有すると権利関係が複雑になり往々にして揉める事があるから相続 の時なんかは気を付けなさいと云う風諭と見た.

冗談ですよ、てへへ・・・

#### ◎改造版「カルフォルニア巻き」

カルフォルニア巻きのアボカドを別の果物に変更するとしたら、貴方は何に替えますか?

- 1. パイナップル
- 2. マンゴー
- 3. パパイヤ
- 4. その他

僕は1番、パイナップルです.

(つづく)

# 参考文献:

次の文献を参考にしました.

● シウマイの丸かじり:2019年4月10日第1刷 東海林さだお 文春新書

# CG画像:

次の画像処理ソフトウエアを使用しました.

- ArtRage 3 Studio Pro アンビエント社
- Photoshop Elements 10 アドビシステムズ株式会社

#### 著者:

茜町春彦(あかねまちはるひこ)と申します.

2004年より活動を始めたフリーランスのライター&イラストレーターです. 独自のアイデア・考察を社会に提示することをミッションとし、平等で自由な世界の構築を目指して創作活動を行なっております. また、下記WEBサイトに於いても、デジタル作品を公開しております.

- ピクシブ
- カクヨム
- エブリスタ
- はてなブログ
- 楽天Kobo電子書籍ストア
- Facebook ページ
- YouTube
- BOOTH

## その他:

製品名等はメーカー等の登録商標等です.

本書は著作権法により保護されています.

2019年6月5日発行

# 読書感想文『シウマイの丸かじり(東海林さだお)』

http://p.booklog.jp/book/127240

著者: 茜町春彦

著者プロフィール:http://p.booklog.jp/users/akaneharu/profile

感想はこちらのコメントへ http://p.booklog.jp/book/127240

電子書籍プラットフォーム:パブー (http://p.booklog.jp/) 運営会社:株式会社トゥ・ディファクト