



# いろいろな見方 絵本から

「絵本のこたち」店主

熊谷聡子さん

いま各地に、個人が経営する小さな本屋がオープンしています。京都・伏見区の住宅街にある小さな本屋「絵本のこたち」を訪ねました。店主の熊谷聡子さんは新婦人の会員でもあります。

## 民家を改装して

京都駅からバスで30分の「下三栖」バス停を降り、歩いて6分。「熊谷」の表札の門をくぐった敷地内の小さな家の前に

## 読む環境があれば

本屋を開いて8年。きっかけはいくつかありました。子どもだった頃、お寺の文庫で寝そべって本を読んでいたこと。この地域に、ほとんど本屋がなかったこと。「1人目の子が小学生になってから、学校図書館のボランティアをしたんです。当初は図書係がキャッチボールをしているくらいで、ほとんど利用されていなかった」。そこで、先生たちと協力し、何力月かかけて、本棚

『ふしぎなえ』を手にする熊谷さん。「SNSを見てお孫さんが昔読んでいた本ないですか」と探しきてくれることもあります。多くの方が長く滞在されますね」  
『ふしぎなえ』(福音館書店 1200円十税)

「絵本のこたち」の看板が置いてあります。カラカラと引き戸を開けると「ようこそいらっしやいました」と、熊谷さんが笑顔で迎えてくれました。民家を改装した8畳ほどの部屋。三和土から靴を脱いで上がると、座り心地のよさそうなソファと木造りの一面の棚に、新刊から自分が昔読んだ絵本、定番の名作まで並びます。

を整理しました。「そうするとね、子どもたちがそこで本を読むようになったんです。没頭して読んでいて、昼休みのチャイム鳴っているよって言うのと、ハッと顔を上げて「ほんまや、鳴ってた」と走って行く。ああ、子どもって、本を読む環境があれば読むんだと知ったんです」



『すてきな三にんぐみ』(偕成社 1200円十税)



入り口の窓から見える棚には、おすすめの本が。「気分まで直します。今は、緑色の表紙の絵本を置いています」

## 絵本が 社会の窓口に

「絵本は、いろんな見方ができるんです」と話します。例えば『すてきな三にんぐみ』(トミー・アンゲラー作)の3

人の泥棒は、あちこちから宝を奪ってきました。ある日、出会った孤児のティファニーから、「これどうするの?」と聞かれます。「子どもの頃に読んだら、ティファニーの目線で、ドキドキしながら読むでしょう。でも大人になったら? きつと泥棒の目線で読むと思っらんですよ」

は、大阪から車できて、自分と子どものための2冊を買いました。何のために本屋をやるのかという問いに、「つまるところ世界平和」と熊谷さん。「開店当初の2018年は、まわりにこう言うところ、おっ大き出たな」と笑われていました。でも今、だんだん空気が変わってきて、マジそうですよ。って。1冊の絵本を手にして言いました。「この『ふしぎなえ』(安野光雅絵)は、私が一番最初に好きになった本です。階段を上がっていく人の裏には、階段を下りている人がいる、不思議な絵です。絵本を通して、ちょっとだけ見方を変えてみたらどう見える? と気づいてもらえたらいいな」



絵本のこたち 〒612-8241 京都市伏見区横大路下三栖辻堂町76 TEL & FAX: 075-2202-2698 営業時間13時~18時/不定休

## 編集部から

消費税率導入から37年。ひたすら払い続け、一方で暮らしにくさは増すばかり。各地に広がる「戦争」税金を、の音が大きく響く。(か)



読者ギャラリー

(☆風景、人物、動植物、9条グッズの写真をお寄せください。Eメールでも可)

「女性の休日」、私は  
3月8日、神奈川七沢多喜(伊勢原市)へ行きました。戦争の足音がするこの頃、自分できちんとは何かと思う日々です。  
神奈川・相模原市 菅沼美保子

レモンをきかせた春らしい爽やかなクリームパスタ。フライパンひとつで手軽に作れます。  
材料 (2人分) スパゲティ(1.6ミリ) 160g、ホタルイカ(ポイル) 100g、タマネギ1/2個、アスパラガス4本、ニンニク薄切り1片分、オリーブ油大さじ1/2、白ワイン大さじ2、水250ミリ、牛乳180ミリ、生クリーム50ミリ、塩小さじ1/2、レモン汁大さじ1、レモンスライス2~3枚、粗びき黒こしょう適量  
作り方 ①ホタルイカは洗って目を取り除き、水気を拭く。タマネギは薄切り、アスパラガスは下半分をむき3等長さに切る。②フライパンにニンニクとオリーブ油を入れて中火にかけ、香りが立ったらホタルイカを炒



め、白ワインを入れ煮立ったら一度取り出す。  
③同じフライパンにタマネギと水、塩を入れて煮立て、半分に折ったスパゲティを加え、ふたをして弱めの中火で7分煮る。アスパラと②を入れ、牛乳と生クリームを加え、汁気が少なくなるまで煮る。レモン汁を加えひと混ぜして器に盛り、レモンを散らし、黒こしょうをふる。  
■ 1人分547kcal、塩分1.9g

〈月1回〉  
旬レシピ  
アスパラとホタルイカのレモンクリームパスタ  
管理栄養士・料理家 金丸絵里加