

# すずいち 広報室

1963(昭和38)年、東京大学の卒業式の告辞の中で、茅誠司総長(当時)は卒業生に向けて「小さな親切を、勇気を持ってやってほしい」という言葉を贈られたことから、同年6月13日、「小さな親切の日」は誕生しました。「小さな」とは、ものの大小の事では無く、しようと思えば誰にでもできる親切の事です。小さな親切が暮らしの中に「習慣」となって広がると素敵ですね。



いよいよ梅雨シーズン到来です。6月にまつわるおもしろ雑学で、ジメジメを吹き飛ばそう!

さて、6月といえば〇〇! というと、みなさんの〇〇は何を連想されるでしょうか?  
「梅雨入り」「傘」「紫陽花」「ホタル」「衣替え」「父の日」「ジューンブライド」「祝日が無い」「山開き」...  
しとしとと降る雨の湿気で、気分まで湿ってしまいそうですが、時には雨を楽観的に捉えて、梅雨を楽しんで下さい。

**雨粒のかたちは「涙形」じゃない? コンビニで見るこれ? 「〇〇〇」と同じかたち?**  
宇宙空間では表面張力で完全な球体になる雨粒は、落下中に空気抵抗で底の部分は平たくつぶされるので、肉まんのように「底」ができ、「肉まん形」となるのです。「涙形」をイメージする雨粒は、実は「肉まん形」なのでした。

**虹が出る方向には決まりはあるの?**  
太陽の光が雨粒に差し込んで、その中で反射・屈折して現れるのが虹です。そのため虹は必ず「太陽がある方の反対側の空」に現れます。あの「七色の虹」は、雨粒に反射した太陽の光がアーチ状に現れているのでした。

**~唯一祝日のない6月に祝日を! ~と、保険会社が実施した、つくるなら「〇〇の日」アンケート。**  
その結果、水に絡む祝日が多く、「雨の日」「梅雨の日」「水の日」「川の日」で約52%を占める結果になったそうです。

1975年「漫画ドラえもん」で、のび太君が6月に祝日がないことにひどく悲しみ、ドラえもんの道具で祝日を作ってほしいという無理難題を頼みます。「5月に勤劳感謝の日があるんだから、「ぐうたら感謝の日」とでもするか」と。そこでドラえもんは秘密道具で6月に祝日を作ってしまいます。6月2日は「ぐうたら感謝の日」で、誰もが1日中ぐうたらする日になります。結末は、「ママご飯を作ってくれず、困り果てたのび太君は、ドラえもんに頼んで元に戻してもらおう」というオチでした。この漫画が描かれたのは高度成長期の時代ですが、現代こそあったら結構喜ばれると思うのですが... (笑)。

\*間違えやすい日本語\*【失笑】 × 笑いも出ない位あきれる ○ 思わず笑い出してしまう、こらえきれず吹き出して笑う

## 春 ◆たまちゃんキッチン◆ 夏

「梅味スツキリ! 明太子パスタ」 ジメジメに負けない! ~初夏の爽やかレシピ~

梅雨のジメジメに、なんとなく食欲も落ちてしまいがち。明太子と梅干しで爽やかさをUPしましょう!

- 【材料】(2人分)**
- スパゲティ 200g
  - 明太子 2腹
  - 梅干し 大2~3個
  - ★ 麺つゆ(2倍濃縮) 大さじ1.5
  - ★ オリーブ油またはバター 大さじ1
  - 大葉(千切り) 8枚分
  - 小口ねぎ 1/2本分
  - 刻み海苔 適量
- 【作り方】** \* 麺を茹でる時の塩は、明太子や梅干しに程よく塩分があるので、入れなくてもいいですよ~.\*
- ① やや広めのフライパンでスパゲティを茹でます。(塩は不要)
  - ② 明太子は、皮に切り目を入れて身を外し、ボウルに入れます。
  - ③ 梅干しは種を外して、身を包丁でたたきます。
  - ④ ボウルに③と★を加えて、混ぜ合わせておきます。
  - ⑤ スパゲティが茹で上がったら、茹で汁大さじ2程を④に加えて、湯を切ったスパゲティを加えて、よ~く絡めます。
  - ⑥ 器に盛り付けて、千切りした大葉と小口ねぎを散らします。
  - ⑦ 仕上げに刻み海苔をのせれば完成です。

**パスタを茹でるのにたっぷりのお湯は必要ない?**  
たっぷりのお湯でパスタを茹でるのは、麺から出るでんぷん質がパスタ表面につきにくくするためです。フライパンを使って少量の水で蒸すように茹でて、あえてでんぷん質をパスタの表面につけることで、高級パスタの表面のザラザラ感を再現するのが、この茹で方のポイントです。

