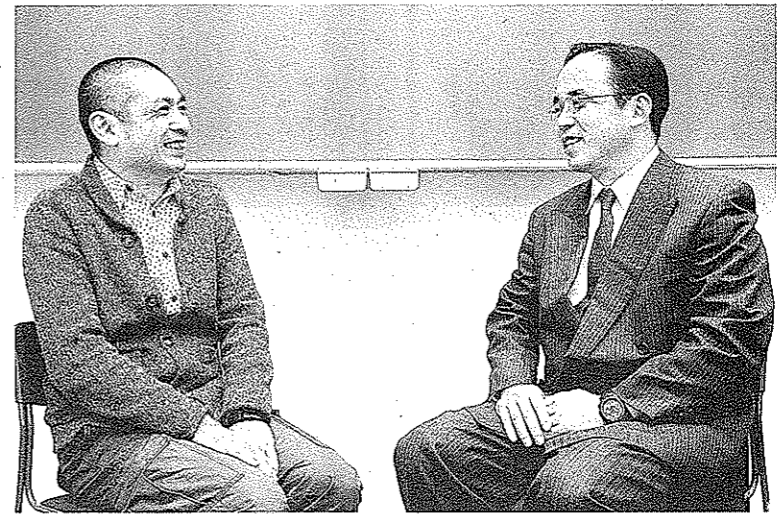


くらしナビ 生活 Lifestyle

kurashi@mainichi.co.jp

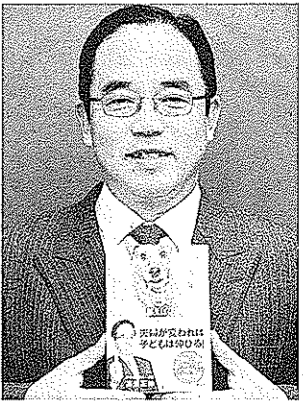
夫婦は「別の生き物」と思おう



夫とのつきあい方について対談する育児・教育ジャーナリストのおおたとしまささん(左)と花まる学習会代表の高濱正伸さん(右)さいたま市浦和区で、いずれも宮間俊樹撮影

「夫の扱い」本著者が対談

「夫は大だと思えばいい。」「パパのトリセツ」。やや挑発的なタイトルの本が2冊、今年相次いで出版された。「夫を犬やロボット扱いは何事かと憤慨した方ちょっと待って。2冊とも著者は子育ての専門家。子どものため、自分のために夫婦関係を見直そう」とお母さんたちに呼びかけているのだ。著者の高濱正伸・花まる学習会代表(53)と育児・教育ジャーナリストのおおたとしまささん(39)に、出版の狙いや子育てについて語り合ってもらった。【聞き手・田村佳子】



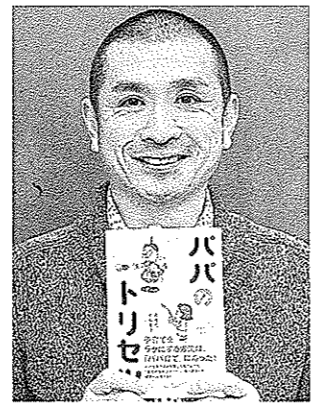
高濱さんと著書

高濱さん 母親の安心感を大切に

「解決モード」のスイッチが入っちゃいますが、妻は別に解決を求めているわけじゃない。高濱 そうなんだよね。僕も40代になるまで、それが分からなかった。「共感を伝え続ける」ことが大切なんですね。——では、夫とうまく付き合うには、おおた 頼りなくても頼りましょう！高濱 確かにそれは上手な「犬の飼い方」ですね。頼られたり「かっこいい」「すごい」と言われるのが、男は大好きですから。おおた 「パパ育て」で培ったワザはそのまま子育てにも使えますよ。

おおたさん 「パパ育て」は子育てにも使える

——子育てで夫婦の意見がぶつかることはよくありますよね。おおた ですが、夫婦の衝突を避けた揚げ句、お互い「いいこと」にしてしまつてもいい。高濱 「けんかはいけなし」と育てられてきたからですね。おおた 僕は本の最後に、夫婦げんかの仕方を書いたんです。高濱 それは素晴らしい。



おおたさんと著書

い。元々僕の問題意識は、自立できない大人を量産している子育てを憂えるよう、ということ。問題を抱える若者に顕著なのは、トラップを回避する感覚です。匿名で文句は言うけど、面と向かって意見が言えない。おおた コミュニケーション能力を鍛えるには、小さい時にもっとけんかすればいいんですけどね。けがしてもたかが知れてるし。高濱 そうなんです。すぐにケロッとしている。それを親が大ごとにしてしまふ。——それにしても、なぜママたちはイライラするんでしょう。高濱 僕が小さい頃の家は、隣のおばちゃん自身が家に出入りしてた。でも時代が変わり、孤独な子育てをするママたちはホッとするのができません。子どもが健やかに育つにはお母さんの安心感が何より大事なので、この本も母親向けに書いたんですが……

BOOK 古堅式「収納の地図帳」(全5冊) 整理収納・掃除のプロとして活躍する著者が「ダイニング」が散らかっている「妻の持ち物が多い」などさまざまな悩みを抱える7家族の自宅を訪問。アドバイスの前後を写真で示し、すっきりさせるポイントが分かりやすい。部屋ごとで考えずに、家全体を見渡して「収納地図」を作り、家族一人一人の日常の動き方に合わせた収納を提案している。(宝島社・780円)

少年

友人と酒を飲んだ帰り、タクシーの差で電車を逃した。タクシーだと2500円、電車なら180円だが、次の電車は1時間後だ。私は悩んだ末、1800円を選んだ。

男の気持ち

2012.12.31

トボトボ歩いていくと、今風の18歳ぐらいの少年がすごい勢いで走ってきた。「もう、電車は出たよ」と言うので、きびすを返し、また走って行った。50分ほど、時間をつぶすと、電車はホームに入っていた。席に座っていると、さきほどの少年が隣

に座って私を見るなり、「あっ！ さっきのおんちゃんだ」。私が「君も待ったの？」と言うと、少年は「あの後、駅員に文句を言ったら、『自分が悪いんだろ』と冷たくあしらわれた」と言い、「バスだと500円くらいするから」とも。私が「それは駅員さんの言う通りだよ。時間をよく確認しなかつた君の方が悪い」と言うと、少年は「うん、うん」と下を向きながら、聞いていた。

私が「私自身にも言えるんだけど、世の中に嫌なことはいっぱいあるんだよ。そのたびに怒っていったら、どうしようもないじゃない。まず自分に落ち度がないか、よく考えてからにしないで」と付け加えると、少年は「またも「うん、うん」と聞いた。あまりにも素直なので、売店で買ったあめを3個あげた。少年は「すげー。こんだけありがた、明日までも」と喜んだ。次の駅で降り、歩いていくと「おんちゃん、また」と少年が手を振って走って行った。その後ろ姿に、私は心の中でエールを送った。

岩手県滝沢村 中村 行寿 自営業・58歳

エノキダケの豚肉巻き

1人前 276kcal、塩分1.5g

下ごしらえは早めに。
【主な材料】(2人分)
エノキダケ1パック▽豚三枚肉8枚▽A(塩小さじ1/2、白コショウ、ガーリックパウダー各少々)▽薄力粉適量▽ごま油小さじ1/2▽酒大さじ3▽コショウ少々▽レモン適量
【作り方】
①Aを合わせ、豚肉の両面にふる。2枚の肉の端を重

料理研究家 松田美智子