

「ジョコンダ夫人の肖像」

E・L・カニグズバーグ／作 松永ふみ子／訳 岩波書店 1975年12月発行
1階子ども読書室（請求記号:93/カニ）

1月15日、一つのニュースが世界中を駆けめぐりました。あの「モナ・リザ」のモデルに関する重要な証拠が発見されたということです。ドイツのハイデルベルグ大学が所蔵している当時の古文書に「レオナルド・ダ・ヴィンチがリザ・デル・ジョコンドの肖像画を制作中」という記述があったと報道されていました。

本書のタイトルの「ジョコンダ夫人」とはこのフィレンツェの商人の妻リザ・デル・ジョコンドです。フランス王をはじめ名だたる王侯貴族がレオナルド・ダ・ヴィンチに自分の肖像画を描かせたがったのですが、実現させることができませんでした。マントヴァ公妃イザベラに至っては自分の美をレオナルドの手によって永遠に残すことを熱望し何度も懇願したにも関わらず彼女の肖像画はデッサンのまま放置され完成させることはありませんでした。

では、なぜ一介の商人の妻が巨匠自身の手によって肖像画を残すことができたのでしょうか。作者は、レオナルドの放縦な少年徒弟(とてい)サライの目を通してこの謎解きの物語を描きました。レオナルドは虚飾に満ちた宮廷に仕え、気まぐれで強圧的な芸術庇護者(パトロン)たちの欲求に才能を空費することを免れませんでした。こうした宮廷生活で、師弟と友情で結ばれたミラノ大公イル・モロの若き妻ベアトリチェ公妃は、レオナルドの芸術が自由な精神によってのみ生命を吹き込まれることを見抜き、無意識の理解者であるサライが側にいて、レオナルドが奔放な何かを湛えていられるようにその脆い自尊心を支えなければならないのだと教えました。この物語は、作者が自らの感受性がサライに投影しながら、「モナ・リザ」に込められた真実の美とは何か、人間の善とは何かを解き明かして見せてくれています。

「“何度も試作してようやくたどりついた”ほんとうに作りやすい焼き菓子レシピ」

稲田 多佳子／著 主婦と生活社 2004年5月発行
2階一般開架図書（請求記号:596.6）

「たかこさんの12ヶ月のかんたん焼き菓子」

稲田 多佳子／著 アスコム 2006年3月発行
2階一般開架図書（請求記号:596.6）

クッキー、タルト、パイ。お菓子の焼ける甘い匂い。でも、お菓子作りは大変だと思いませんか？料理はしても、お菓子作りはちょっと…って人もきっと多いはず。確かにプロのレシピは卵白130gとか書いてあったりして、量るの面倒だなと思うこともしばしばですが、このレシピだったら、お菓子作りに不慣れな人でも作りやすい分量になっているから大丈夫。デジタル計量計がないと5gなんかは量りにくいかもしいけれど、家庭で作る分にはちょっとくらいのずれは問題なし。

おすすめはくるみを刻んでバターや小麦粉等と混ぜるだけの“くるみのコロコロクッキー”。一般的に“スノーボール”と呼ばれるこのお菓子は、今までいろんなレシピを試したけれど、結局これが一番作りやすかったので、最近はおっぱらこればかり。刻んだり、混ぜたりするのも面倒って人はフードプロセッサーを使った作り方を試してみてもいい。最後に1.5cm大に丸めるのは手作業だから大変だけど。材料混ぜて焼くだけなのがいい人には“ニューヨークチーズケーキ”はいかがでしょう。分量も覚えやすいし、本当にとっても簡単な作り方なので、最近ではレシピや作り方を見なくても作れるくらい。ちなみに「たかこさんの12ヶ月のかんたん焼き菓子」の方は、甘納豆やほうじ茶等の和の食材を使ったものも多く載っています。