

mori もりもと moto

おかしはなし

Vol.09 わらしべちょうじゃ

「こをでてさいしよに
つかんだものをもって、
にしにむかいなさい。」と、
どこからともなく
こえがきこえてきました。



Produced by JAPAN
© 2014 Mori Moto



mori
moto



わかしむかしあふれた
びんぼうだけよ！ ようよわなものがいました。

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

「あふれたあふれた」
「あふれたあふれた」

sora's profile

北海道を拠点として活動する、絵本作家、イラストレーター。イラストによる絵本、それが制作したフェルトぬいぐるみを撮影したドクチャーブック、キャラクターグッズなどを手がける。また、自身の絵本による、子どもたちへの読み聞かせやライブペインティング、絵本作家としての講演や、テレビラジオ・雑誌などへの出演などの活動も展開。



わらしべちょうじゅの感想

正直な若者が、一本のわらしべから、家を手に入れる夢のような出来事ですが、自分の得ではなく、目の前で起こることに対してひとつひとつ向き合うということの大切さを心に刺んでくれるお話です。若者がチャンスをしっかりつかみながら、ステップアップしていく姿に勇気をもらいました。季節も春を覚え、桜餅や紅白餅屋を見ると、早入学などのいろいろな節目を思い出す今日この頃。私も新たな気持ちで、あなたかな日差しのもと、絵を描きたいと思います。



Published by PPR
Picture Book School

morimoto

morimoto 和菓子の

そざいずかん

「小麦粉」は どんな粉？

小麦の粒をひいてつくられた小麦粉は、ひとくくりにいっても、さまざまな分類があります。よく耳にする、「薄力粉」「中力粉」「強力粉」は、タンパク質のふくまれている量がちがいで、小麦の品種によってもことなります。ケーキには薄力粉、パンには強力粉、というように、つくるものによって相性があるのです。北海道では、期待のエイストなる新品種が、つぎつぎと開発されています。



小麦のおかし



どら焼き

どら焼きやまんじゅうの皮、かすてらなど、さまざまな和菓子でも、小麦粉を使用しています。



かすてら

小麦の収穫 時期はいつ？

秋に種をまき、翌年の夏に収穫する「秋まき小麦」と、春に種をまき、その年の秋に収穫する「春まき小麦」があります。北海道の小麦は9割が秋まき小麦です。

