



おしゃれな富士山？

荻田澄子

自宅近くの河原から、春夏秋冬、富士山がよく見えます。特に、澄んだ空を背景に、真っ白な雪を頭にのせた冬の富士山は格別！ 思わず深呼吸したくなります。

ところが。日々富士山を眺めていると、もしかしたら富士山は、雪をのせるのに飽きてしまったているかもしれない……という思いが浮かびました。だってこんなにきれいな富士山ですも

の、そして白い雪がこんなに似合うのですもの、おしゃれが大好きに違いありません。きつともっと、いろいろなおしゃれを楽しみたいはず。

ではいったい何をのせたいだろう。帽子？傘？かんむり？リボン？バラの花？てぬぐい？かつら？ あれこれ妄想をふくらませていたら、こんな声が聞こえたような気がしました。「そんな普通のものじゃなくて、あれのせてー！」……「あれ」って何だと思えますか？ 知りたいかたは、ぜひ絵本をめぐってみてください。きたがわめぐみさんが描かれた、キュートで愛らしくて愉快的富士山が教えてくれますよ。

魅力的な、ふじさん！

きたがわめぐみ

ある日私のところに、苅田澄子さんが作った、キュートでおおらか、そして（もちろん良い意味で）とびきりぶっ飛んだ、楽しいお話が届きました。読んですぐにふじさんのことが大好きになって、同時に「私が絵を描くんだっ！どうしよう」とも思いました。だって富士山は山です。同じ場所から移動することが出来ません。どうやって絵本の場面を変えたら良いのでしょうか。こんなにも生き生き動く魅力的なふじさんを、どう形にすれば良いのでしょうか。ん？生き生き、動く…？（結果どうしたかは、是非絵本をめぐってみてください！）

作っているあいだじゅう楽しいお仕事でした。みなさんにも楽しんで頂けますように！

『ふじさんになにのせる？』と、神保町のおはなし

神保町と「ふじさんになにのせる？」の共通点

と言えば…。そうですーカレーです！私は昔からカレーが大好きでした。好きすぎてカレーのテーマパークでアルバイトをしていた学生時代、一緒に働いていたインドやタイ、バングラデシュの方に教えて頂いたレシピのいいところ取りをしたものです。

ちなみに、私のオススの具は大根。カレーがじゅわっと染み込んで、すごく美味しくなるんです。大根は下茹でしてから入れてくださいね。（お水でも良いですが、昆布やセロリの葉、人参の皮や玉ねぎの捨てる部分と一緒に茹でるともっと美味いのです！）

でも、何を入れても美味しくなるのがカレーの懐の深さ。お好きな具を入れて、アレンジしながら楽しんで頂けたらうれしいです。

きたがわ先生直伝！おうちで簡単チキンカレー



■材料（2人分）

基本の材料：鶏もも肉（1枚）、玉ねぎ（1個／みじん切り）、トマト缶（1缶）

スパイス（粉）：クミンシード（小1）、コリアンダー（大1）、ガラムマサラ（小1）、

ターメリック（小1）、カイエンペッパー（小3分の1辛さはお好みで調整）

調味料・その他：水（1カップ）、コンソメ（1個／味見しながら4分の1程度から調整）、

醤油・中濃ソース・オイスターソース（各小1.5）、塩（適量）、バター（ひとかけら）、

油・にんにく（ひとかけら）、しょうが（みじん切り・大1程度）

お好みで：煮込む系の野菜（人参・蓮根・ほうれん草・きのこ類など）や、焼いて添える系の野菜

（ピーマン・茄子・プチトマト・きのこ類など）

■作り方

1 フライパンに油（分量外）を入れ、みじん切りにした玉ねぎをキャット色になるまでしっかり炒め、取り出しておきます。（焦げつきそうときは、少量の水を足しながら炒めると焦げにくくなります。冷凍玉ねぎを使うと、さらに時短になりますよ！）

2 フライパンをサッと洗ったら、油をひいて十分にあたためます。切った鶏肉を皮目から入れ、焼き色が付くまで焼きます。余分な油を拭き、ひっくり返して火を止め、そのまま置いておきます。

3 深めのフライパンに油（大1）とにんにくを入れ、強火で熱します。（フライパンを傾けると熱しやすいです）色付いてきたら、弱火にしてじっくりと。しょうが、クミンシードも加えて炒めます。香りが立ったら、1とトマト缶を入れて炒めます。水分が少し飛んだら、コリアンダー、ガラムマサラ、ターメリック、カイエンペッパーを入れて、水分がなくなるまでよく炒めます。

4 3に2を全て入れ、ざっくり混ぜ合わせます。水1カップとコンソメを入れて、蓋をして、鶏肉に火が通るまで10分ほど煮込みます。

（煮込む系の野菜を入れる時は、ここで入れます。入れなくてもじゅうぶんに美味しいです）

5 醤油、中濃ソース、オイスターソースを加えてぐっと混ぜます。余分な水分を飛ばすように蓋を外して煮詰めます。バターをひとかけら入れて溶かし、塩で味を整えたら完成です。

焼いて添える系の野菜は、焼いた後、盛り付けの時に横に添えてください。



おうちでも
作ってみてね！

ふじさんの よてい

つぎは なにを
のせようかな??

えほんの紹介



『ふじさんに なにのせる?』

1,300円+税

苅田澄子/作 きたがわめぐみ/絵

ふじさんは みんなが だいすきな やま。

あるひ「あきちゃった」といって、

あたまに のせた ゆきを おとしてしまいます。

ふじさんが ゆきの かわりに のせたのは…?

ふじさんに あえる日

◆ 11月3日(月・祝)

@紀伊國屋書店武蔵小杉店

苅田先生・きたがわ先生 読み聞かせ会開催!

缶バッジワークショップ開催!

(参加無料・要予約・お子様限定)

詳細は書店HPよりご確認ください

◆ 2026年1月末～

@ブックハウスカフェ

コラボメニュー展開予定!

※詳細はSNS・HPをご確認ください



新刊『ふじさんに なにのせる?』

10月末発売予定

できたてのカレーのように、

あたたかな気持ちを分けあえますように。

