

# 物語で拓く学びの道



## ファラオの密室

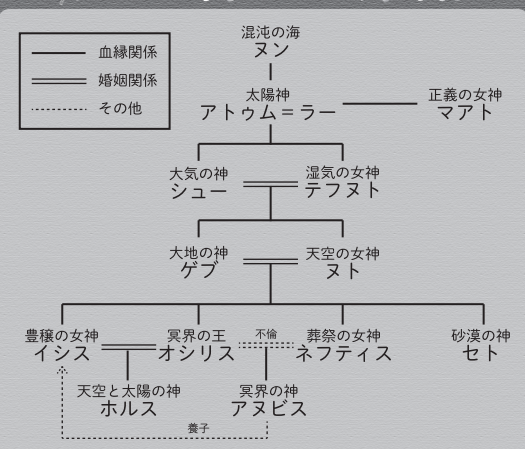
白川尚史著  
宝島社

紀元前14世紀、古代エジプト。死んでミイラにされた神官のセティは、自分の死について記憶がないまま冥府にたどり着く。しかし、心臓に欠けがあるため死者の審判を受けることができず、欠けた心臓を探しに3日間の期限付きでミイラの姿で現世に蘇った。聞き込みを進めるうち、自らが先王アクエンアテンの王墓での崩落事故に巻き込まれ、命を落としたことを知る。さらに、密室状態の王墓から先王のミイラが消え、アテンの大神殿で発見されるという前代未聞の大事件が起こる。これはアテン神以外の信仰を禁じた先王の意思なのか？ 自身の死との関係は？ 謎を解き明かそうとするセティに、タイムリミットが迫る。

韓ドラを見て韓国語を勉強したり、スポーツ作品を読んでその競技を始めたり……作品に触れて、思いがけない分野に興味が湧くことがある。ここでは、古代エジプトへの好奇心を刺激される2024年第22回『このミステリーがすごい!』大賞・大賞受賞作『ファラオの密室』を紹介する。（みずおにぎり）

古代エジプトの人々は、人間が生命力・魂・名・影・心臓という5つの要素に分かれ、生命力が尽きると人は死んで冥府に行くと考えていた。冥府では、生前に罪を犯していないことを宣言した後、神々による死者の審判を受ける。自身の心臓と、真実を司る法の女神・マアトの「真実の羽根」が天秤に掛けられ、釣り合えば理想の楽園「イアルの野」に行くことができるが、釣り合わなければ幻獣アミメットに心臓を喰われ二度と生まれ変わることができない。ここで心臓が不完全な形であれば正しく量れないため、心臓は決して失ってはならないとされ、完全に保存するために死んだ人はミイラにされる。

## ～神々の系譜～



古代エジプトの人々は、フンコロガシが天体を転がしていると考え、太陽の運行を司る太陽神として崇めた。

古代エジプトには地域によって4つの創世神話が伝わっており、混沌の海ヌンから自分の意志で生まれた創造神アトウムを主神とするヘリオポリス創世神話が主流だった。『ファラオの密室』では、ヘリオポリス創世神話の続きであるオシリス神話の価値観で物語が進む。アトウムは混沌の海から光を生み出したことで太陽信仰と結びつき、太陽神ラーやフンコロガシの神ケプリと同一視されケプリ＝ラー＝アトウムとなる。さらに当時の首都テーベの守護神アメンと習合し、アメン＝ラーと呼ばれるようになった。オシリスはそんな太陽神の子孫であり冥界の王で、オシリスの妻の豊穡の女神イシス、弟で砂漠の神セトなどを中心とした話がオシリス神話である。

知性が高く温厚な性格のオシリスは、無駄な戦いを好まず話し合いを推奨し、人々に農業と法を広めた。気性の荒いセトは自分の大好きな戦いを封じられ、また多くの人々に慕われるオシリスに嫉妬し、彼を殺してしまう。オシリスの遺体を棺に入れると、セトは棺に蓋をしてナイル川に流した。オシリスの妹であり妻であるイシスは嘆き悲しみ、オシリスの入っている棺を捜し求めて取り返す。ところが、隠していた遺体をセトが見つke、バラバラにしてエジプト全体に撒き散らしてしまった。イシスは諦めず夫の遺体を集め、妹ネフティスと養子アヌビスと協力して繋ぎ合わせ、オシリスを蘇らせた。これが最初のミイラである。復活したオシリスはイシスとの間に子ホルスをもうけ、冥界の王となった。

ネフティスはオシリスと不倫したが、オシリスの本妻イシスとの仲は良好である。イシスは、ネフティスがセトの怒りを恐れて捨ててしまった不義の子アヌビスを拾って養子にし、彼はイシスの補佐を務めた。

はみだし  
すてーじ

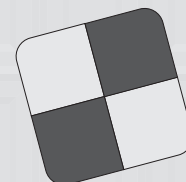
平日のお昼に西洋絵画展行ったのに人多かった……（理・3 ビビビ）  
⇒14時～15時ぐらいに行くとちょうど見終わって帰っていく人たちとすれ違ってスムーズに鑑賞できます。帰る前に美術館のカフェでちょっとお茶して休憩もできるのでおすすめです（お昼は意外と混みますよね～；編）

# おうちで簡単！ 蒸しパン風ケーキ

寒さが増し、日々の食事の様子も変わってくる今日この頃。煮えた鍋をつつき、こたつにこもりながらみかんの皮を剥き、ついアイスを食べすぎてお腹を壊す人がいたりいなかったりする季節。そんな食事的一幕に、自作のお菓子を付け加えてみませんか？ 今回紹介するのは所要時間約15分の簡単蒸しパン風ケーキです！ 調理方法も非常にシンプルなので、小腹が空いたときに作ってみてください！（紫白）

## 材料（1人前）

- 薄力粉 50 g（大さじ5と1/2）
- ベーキングパウダー 4 g（小さじ1）
- 砂糖 20 g（大さじ2）
- 卵 50 g（Mサイズ1個）
- 牛乳 45 g（50ml）
- サラダ油 12 g（大さじ1）



☆薄力粉は米粉で、牛乳は豆乳または水で、サラダ油は米油・オリーブオイル・溶かしバターのいずれかで代用可能です。

## 調理手順

### 始める前に

- 耐熱容器、ボウル、皿のすべての役割をこなせるものを用意しましょう。
- はかりがある場合は、計量スプーンや計量カップを使わずに済むので、洗い物をかなり減らすことができます。
- 生地は容器の半分ほどまでに収まるようにすることをおすすめします。容器が小さいと加熱中に生地があふれてしまいます。

### 作り方

- ①容器に砂糖と卵を入れて混ぜ、牛乳とサラダ油を加えてさらに混ぜます。
- ②ベーキングパウダーと薄力粉を入れ、粉を生地の中へ巻き込んでいくことと、ダマを減らすことを意識しながら、粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
- ③混ぜ終わったら600Wの電子レンジで1分半加熱します。
- ④竹串を刺し、生地がつかなくなったら完成です。もし生地がついていれば追加で10秒ずつ加熱しましょう。（ただし加熱しすぎるとかたくなるので注意しましょう。）

## はみだし すてーじ

さつまいもとかかぼちゃを使ったスイーツがインスタで流れてくるので作りたい……！  
⇒やる気があれば記事で紹介するかもしれません

（総・2 さつまいもに目はない）  
（気長に待っていてください；編）

※小分けにする場合熱が通りやすいので加熱時間を減らしてください。そうしないとカチカチのパサパサになってしまいます。



←写真失敗作の一例。あだ名は豆腐。ビジュアルが完成写真として使うにはもの足りず断念。ちなみに上の写真は5回目の挑戦で撮れたもの。

## アレンジ

- ②で粉類を入れる際、薄力粉を45 gに減らし、代わりにココアパウダー5 gを加えるとココア味に、抹茶パウダー5 gを加えると抹茶味にできます。
- ひと手間加えて、はちみつをかけたりジャムを載せるのもアリです。
- バニラエッセンスを使う場合は、①と②の間で2、3滴入れることで香りが良くなります。