

光待つ

場所へ

『光待つ場所へ』
辻村深月著
定価：1,500円
講談社



短編集『光待つ場所へ』に収録された、3編の物語。その初めの物語、『しあわせのこみち』は、絵を描くことに打ち込む3人の大学生たち——清水あやめ、田辺颯也、田島翔子を軸に展開していく。主人公である、T大学文学部2回生のあやめは、授業の中で田辺が作った作品を見て、生まれて初めて圧倒的な敗北感を味わう。それをきっかけに、彼女は自分の思いや生き方、絵に対する姿勢に思い悩むようになる。そんな中、コンクールに出す絵の制作と、田辺や翔子など周囲の人々との交流を通して、彼女は自分の心と向き合い、成長していく。

コンクールに出す作品の制作に行き詰まったとき、あやめが激しい感情の波に襲われる場面がある。そのとき、彼女は心の中で叫ぶ。

——「私は、誰かを好きになったり、自分の絵に必死になってしがみつような、そんな世界の中で生きたい。」

苦しそうなあやめの心が、文字を追うごとに読者に押し寄せてくる。この作品には、こんな誰しもが感じたことがある

であろう青春時代の悔しさ、恥ずかしさ、息苦しさといった、さまざまな感情が詰まっている。あやめと、彼女を通して描かれる登場人物たちの心の動きは、同年代である私たちに訴えかけるものがある。婉曲な表現をせず、ありのままにつづられた細やかな心情描写が、読者の心に直接響いてくる。

著者である辻村深月は期待の若手作家で、彼女の描く透明感あふれる世界には多くのファンがいる。面白いのは、ある作品では主役だった人物が別の作品には脇役として登場するといった、各作品間でのリンクが見られる点だ。今回紹介した短編『しあわせのこみち』や、他2編の収録作品でもそれは同じで、他の作品とひとつつながりの世界の中で物語が展開している。

この作品の季節は、今と同じ春。新しい学期が始まるこの4月に、1人の大学生が新たな一歩を踏み出す姿が描かれたこの作品を手にとってみてはいかがだろうか。(黒みつ)

春色

クリームパスタ♪



材料 (1人分)

パスタ	100グラム
明太子	1はら
小麦粉	大さじ1
牛乳	1カップ
※ 玉ねぎ	1/4個
アスパラガス	1本
塩こしょう	適量

- ① 明太子は皮を裂いて中身を取り出す。玉ねぎ、アスパラガスは薄切りにする。
- ② ※を耐熱容器に入れてよく合わせ、電子レンジ(500W)で2分加熱する。
- ③ ②に明太子を加えてよく混ぜ、電子レンジで2分加熱する。
- ④ ③を取り出して再度よく混ぜてから、さらに電子レンジで2分加熱し、茹でたパスタと絡める。



はみだし
すてーじ

はみだしすてーじとか載りたくねーし。
⇒こんな投稿載せたくねーし。

(農・3 まだ遅くない)
(こう返してほしかったんだろっ! ほらっ!!;編)