

# ことば遊び

# 回文

かいぶん

ことばを逆から読むだけでも、意外なおもしろさがあります。昔ながらのことば遊びで、頭の体操を楽しんでください。

回文は、「竹やぶ焼けた（たけやぶやけた）」のように逆から読んでも同じ文のことです。昔からあることは遊びで、平安時代にはすでに回文の歌が

つくられていました。名作として伝わるのが、17世紀後半の作とされる「長き夜の 十の眠りの皆目覚め 波乗り

船の 音の良きかな（なかきよのおのねふりのみなめさめなみのりふねのおとのよきかな）」という歌です。

こんなに長い回文は無理ですが、試しに回文をつくってみましょう。

夏らしく「スイカ」を取り上げます。「スイカ」を逆から読むと「かいす」。「かいす」からイメージできることば「買い過ぎ」を「スイカ」につなげると、「スイカ買い過ぎ（すいかかいます）」となります。しかし「スイカ」の頭に「ぎ」を足さなくてはならず、「ぎスイカ買い過ぎ」では意味が通じません。そこで最初と最後に「ね」を入れると、「ネギ、スイカ買い過ぎね」となり、さらに「スイカ」のあとに「の」入れると、「ネギ、スイカの買い過ぎね（ねぎすいかのかいすぎね）」という回文ができあがります。

まさか逆さま？  
(まさかさかさま)

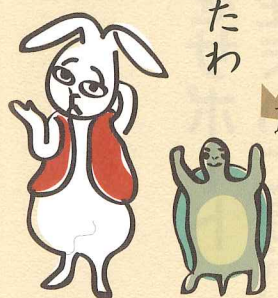
ネギ、スイカの  
買い過ぎね  
(ねぎすいかのかいすぎね)



包みが三つ  
(つつみがみつ)

ダンスがすんだ  
(だんすがすんだ)

わたし負けましたわ  
(わたしけましたわ)



この子の這々は  
ノコノコ  
(このこはいはいはのこのこ)

庭にワニ！  
(にわにわに)



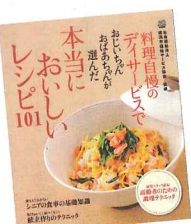
よく聞くよ  
(よくきくよ)

確かに貸した  
(たしかにかした)



## きゅうりとみょうがの塩昆布和え

おいしいレシピ  
ディサービスで人気です



協会のディサービスの料理を紹介する『料理自慢のディサービス』でおなじみおばあちゃん厳選の 本場おいしいレシピ101（椎へい）出版社／1575円）が出版されました。その中から季節の一品をご紹介します。



材料(2人分)

きゅうり……1/2本  
みょうが……1個  
しょうが……少々  
塩昆布……2g  
塩……少々  
ごま油……小さじ1/2

暑い夏でもさっぱり味わえる、季節の食材をつかった和え物です。塩昆布とごま油が隠し味になり、ごはんとの相性も抜群。

作り方

- ①きゅうり、みょうがは縦半分にして斜めに薄切り、しょうがは千切りにする。
  - ②1に塩をふり、しばらく置いて出てきた水分を切って、塩昆布で和える。
  - ③ごま油を加え、さっと混ぜる。
- \*みょうがの硬さが気になる場合は、さっとゆでる。  
\*梅肉や青じそ、レモン汁を加えるなど、好みに合わせて簡単にアレンジ。

知っている役に立つ  
緑の植物や花によって  
気分が変わる!?

山や公園で



植物に囲まれていると気持ちになりませんか。緑は色の波長でいうと赤（長波長）と青（短波長）の間にあり、安心感を与えてくれます。寒色系の花は興奮を鎮め、反対に暖色系の花は気分を高揚させてくれますよ。