

My Life as a Househusband

主夫と生活

夫と妻の「役割交換」は可能か？

伊丹十三の翻訳エッセイで贈る、

「主夫」になった男の愉快な体験記。

内田樹氏の解説を加えて新装復刊！

My Life as a Househusband

Mike McGrady

マイク・マグレディ著

伊丹十三 訳

主夫と生活





原稿は、寝そべて書くのが
伊丹十三流のスタイルだった
写真提供：文藝春秋

父から子へ

海外から息子宛てに送った葉書。はつきりと大きく書かれた文字とイラストに優しさを感ずる。父親というのは、かなり意識的に「なる」ものだとの考えから、積極的に育児書などを読んでいた。多忙ななかでも、子どもと過ごす時間を大切にしていた。



伊丹十三記念館企画展示室より



自宅のキッチンで。玉村豊男から送られてきたトマトで、
トマト・ソース作りに奮闘中。

料理をしながら片づけよ

伊丹十三が料理を始めたのは映画出演でロンドンに住んでいた頃。家主が無性の料理好きで御馳走してくれるのはいいが、料理したあとの台所は散らかり放題。ならば、「本当の料理人は常に片づけながら仕事をする、ということを見せてやろう」と、料理本を見ながらチキンカレーを作ったところ上々の出来。しかも台所はスッキリ片づいている。この満足感に、以後、片づけながら料理をする——というのが伊丹料理の流儀となった。

自ら料理し、来客に振る舞うことも
多く、雑誌の連載では本格的なフ
ランス料理を作ったことも
写真提供：文藝春秋



玉子 10ヶ
 だし
 羊 10ヶ
 個分の玉子のカラで十五杯
 (カワフに約二杯)
 カワフ羊杯
 大 仲山 五杯
 小 一 杯
 大 四 杯
 少々
 大 三 杯
 味の玉子
 塩砂糖
 酒
 玉油

厚焼玉子

卵焼きを焼くことに凝り、毎日作っていた時期も。くり返し作ったレシピを宮本信子夫人が書き留めたもの
 伊丹十三記念館常設展示室より