



BE BEAUTIFUL 3

凄絶な美、ピアフ①

街角の雀

フランスのシャンソン歌手エディット・ピアフ、本名エディット・ジョヴァンナ・ガシオン（1915〜1963年）の生涯については、自伝をはじめ多くの伝記があります。ただ、各伝記の記述は食い違い、不明な部分も多いのです。幼児期の失明、数多の恋、レジスタンスへの貢献、麻薬中毒など、その生き様があまりに凄絶すぎ、事実が戸惑っているかのようです。ピアフの歌は「凄絶の中の美」なのです。

生まれはパリの貧民街。救急車が間に合わず路上で生まれたというのは、街角で歌っていたピアフに相応しい話ですが、疑問です。生後2カ月で母方の祖母の家に、3歳からは売春宿を経営していた父方の祖母に預けられました。劣悪な環境のため4歳で失明、6歳で奇跡的に視力を回復、8歳の時、父親に引き取られパリに移り住みました。10歳からの数年は軽業の大道芸人であった父親と共に、街から街への旅を続けました。

母の家に、3歳からは売春宿を経営していた父方の祖母に預けられました。劣悪な環境のため4歳で失明、6歳で奇跡的に視力を回復、8歳の時、父親に引き取られパリに移り住みました。10歳からの数年は軽業の大道芸人であった父親と共に、街から街への旅を続けました。

その頃の逸話です。

父が街角で軽業を見せ、ピアフが帽子を持って回りカネを集めるという生活でした。ある日、父親が病気になるしました。稼がねば宿代にも困りますが、少女に軽業はできません。この少女は乞食のようにカネを恵んでもらうことをよしとせず、唯一知っていた歌ラ・マルセイエーズ（フランス国歌）を歌います。たちまち人だかりができ、帽子に金が集まりました。ピアフの生母はイタリア人で、街角歌手でした。母との関係は、ただ産んでくれただけといってよいほどですが、歌の才能を与えたのです。

17歳の時、同年の男と駆け落ち、工場などで働きつつ街角で歌い、稼ぎました。翌年には娘マルセルを出産、男とは別れ、キャバレーや街角の歌手として日銭を稼ぎました。この頃の生活はでたらめ。自伝によれば、同時に3人の恋人を持ったといえますし、情夫にピストルで撃たれたこともあります。ピアフは20歳の時、娘マルセルを病気で亡くしました。わずか2歳。埋葬費用もなく失意のどん底

で夜の街を歩いていると、街の女と間違えた男が声を掛けました。自暴自棄で「10フランよ」と応えますが、事情を知った男は代償を求めず去っていきました。

転機はマルセルを亡くした数カ月後でした。ルイ・ルプレという変わった男が登場します。ルプレは街角で「雀のように」という歌を歌っていたピアフに感嘆し、経営していた有名なナイトクラブの歌手に雇いました。ルプレはこの翌年、「女装で」暗殺され、ピアフ自身が容疑者の一人として調べられることになるのですが、この男がピアフの発掘者です。ラ・モーム・ピアフ（小さな雀）という名で歌手生活の第一歩を踏み出し、この頃、作曲家や著名人と知り合いになりました。

▼アクアボトリング山中湖工場分(キャップ表示 賞味期限/＼)

エフィール・ウォーター成分表 ~1,000ml中~ (検査日:2018.10.19)

●エネルギー	0mg	●ナトリウム	2.4mg
●タンパク質	0mg	●マグネシウム	6.4mg
●脂質	0mg	●カルシウム	1.6mg
●炭水化物	0mg	●カリウム	0.2mg
●硬度	30.3mg		

▼アクアボトリング鈴鹿工場分(キャップ表示 賞味期限/Ｓ)

エフィール・ウォーター成分表 ~1,000ml中~ (検査日:2018.10.10)

●エネルギー	0mg	●ナトリウム	3.4mg
●タンパク質	0mg	●マグネシウム	6.7mg
●脂質	0mg	●カルシウム	1.5mg
●炭水化物	0mg	●カリウム	0.2mg
●硬度	31.3mg		

エフィールウォーター成分実測値

健康ライフ

一〇メモ

健康的な発酵食品② 赤味噌と白味噌

味噌は納豆とともに、日本の代表的な発酵食品です。みそ汁が身体に良いのは分かっていますが、塩分が多いので、血圧が高い方には敬遠されてしまいます。しかし、血圧が高い方も、みそ汁は摂るべきです。

味噌に含まれる大豆ペプチドには、筋肉疲労軽減効果をはじめ多くの健康効果があります。大豆ペプチドは、血管収縮にかかわる酵素に働きかけ、血圧対策に効果があることが分かっています。みそ汁の塩分はたしかに血圧にはよくないのですが、それ以上に高血圧に良い効果が期待できるのです。ただしできれば、白味噌でなく、赤味噌を選んでください。赤味噌は大豆100%ですが、白味噌の原材料には大豆のほかに米が使われているからです。

**停電時でも使えます!
頼りになるガスコンロ!**

Paloma Sisto

★ラ・クック同梱★

[60cm]PD-N21WV-60CV
定価135,000円(税込)

現金特価

59,800円

(税込)

※施工費は別途かかります。

★キュウリのカマボコ和え★

〈材料〉キュウリ1本、市販のカマボコ、めんつゆ、すりおろしワサビ (または、練りワサビ)

- ①キュウリは板ずり(塩をまぶしすり込み、まな板の上で転がす下ごしらえ)し、千切りに。塩を少々ふり2〜3分おく。
- ②カマボコも千切りにし、氷水でしめる。2倍に薄めためんつゆにワサビを入れ、つけたれをつくる。
- ③キュウリは塩気を抜き、カマボコとともに、つけたれに入れる。味付けのりを添えて出来上がり。

わが家の自慢料理

〈滋賀県栗東市 藤原幸子様〉

「わが家の自慢料理」にふるってご応募くださるよう、お願いします。採用された方には図書券をプレゼントします。