



り		と	素	っ	大	材	て		う	が	に	な	味	て		る	大	学	あ
組	減	思	材	た	変	や	み	そ	で	な	よ	る	を	ご		と	人	生	る
み	塩	い	そ	た	で	酢	た	の	す	く	く	よ	活	飯	ぼ	思	に	の	こ
が	に	ま	の	で	し	の	い	話	°	野	酢	う	用	を	の	う	な	今	と
よ	つ	し	も	°	た	物	と	を		菜	の	に	し	作	家	よ	っ	の	が
く	い	た	の	塩	が	の	思	聞		を	物	工	具	っ	で	う	う	分	分
分	て	°	を	分	、	野	い	い		多	を	夫	材	て	は	に	ち	か	り
か	知		味	が	自	菜	作	て		く	作	し	を	い	、	な	か	り	ま
り	る		わ	あ	分	が	っ	、		撮	っ	て	た	ま	お	り	ら	ま	し
ま	こ		う	ま	で	た	て	自		れ	て	い	く	°	母	減	減	し	た
し	と		こ	り	作	く	み	分		る	い	る	さ	み	さ	塩	に	°	そ
た	が		と	入	っ	さ	ま	で		の	ま	そ	ん	そ	ん	た	取	そ	し
°	で		が	っ	た	ん	し	減		で	が	う	入	汁	が	°	り	し	て
減	き		で	て	料	あ	た	塩		重	、	で	れ	は	減		組	て	、
塩	、		き	い	理	っ	°	料		宝	酢	す	て	だ	塩	こ	む	ぼ	く
を	入		て	な	は	て	み	理		し	に	°	、	し	に	と	こ	は	は
意	善		良	く	お	切	そ	を		て	は	ま	お	の	気	は	と	は	小
識	町		か	て	い	る	汁	作		い	塩	た	い	う	を	繫	は	は	は
し	の		っ	も	し	の	の	っ		る	分	副	し	ま	付	が	、	は	小
て	取		た	、	か	が	具			そ	分	菜	く	ま	け				

