



通信 May.



港の見える丘公園 5月4日

過ごしやすい季節となりました。日中はさわやかな天気が多いようですが、夕方は寒く感じる時もあります。学習が長時間になる人は調節できる服装で来塾しましょう。

個別港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

新学年になり、生活サイクルも安定してきましたか？中学生は5,6月が始めての定期テストです、早めに準備をしておきましょう。プリント、ノート、小テストなども整理し、提出物もきちんと期限に出しましょう！

第1回英検 準会場で実施 6月11日(土)です。
お申し込みはお早めに！



いろはに偉人裏話「ろ」

「ろ」魯迅(ろじん)は中国の「近代中国文学の父」として中国人に尊敬されている小説家、翻訳家、思想家です。彼の小説「故郷」は数十年前から日本の中学の教科書にのって、親御さんたちも学んだと思います。

1902年、国費留学生として日本に留学した彼は、国の人々を救うためには医学を専攻することが最も良いと考え、仙台医学専門学校(現東北大学医学部)に入学しました。そのころの中国は清王朝で、日清、日露の大戦後、ボロボロの状態で、単身で留学した魯迅の苦労は大変なものだったでしょう。



そんな中、特に担任であった解剖学の藤野厳九郎教授は懇切丁寧に指導しました。例えば、毎日ノートを提出させ、朱筆で添削加筆したほどです。魯迅はその親切を母国に帰ってから忘れませんでした。(後に小説「藤野先生」を書きました。)



ある日、授業の後で幻灯機によって日露戦争のニュースが映し出され、中国人がロシアのスパイとして処刑される場面がありました。その中で中国人が同胞の処刑を笑って見ていたのです。

魯迅は例えようなない怒りと悲しみを覚え、この時、医学により肉体を治すのではなく、文学により中国人の心を治すべきと決心しました。留学を切り上げ、自国に戻り文書を書き、運動を始め、代表作「阿Q正伝」を出しました。それは清王朝に代わる新たな建国の機運につながっていきました。



1998年、当時の国家主席江沢民は初来日の折、仙台を訪れ、魯迅がいつも座っていた教室の席に座り、記念写真を撮りました。魯迅の偉大さがしのばれます。

旬！トマトのレシピ



トマトはアンデス山脈高原地帯原産のナス科ナス属の植物です。色による分類ではピンク系と赤系と緑系に大別されます。

日本ではピンク系トマト(‘桃’系)が生食用として広く人気があり、赤系トマトはもっぱら加工用でしたが、近年になって赤系トマトには、抗酸化成分のリコピンが多量に含まれていることから見直されています。



俳句ではトマトは夏の季語ですが、旬は5月からです。

夏野菜のラタトゥーユ

パスタラタトゥーユは南フランスの野菜の煮込み料理です。塩、コショウというシンプルな味付けですが、夏に向かって出回る色々な野菜で、深いコクが楽しめます。

トマト:3個、赤パプリカと黄パプリカ:各1個、ズッキーニ:1本、ナス:2本、玉ねぎ:1個、エリンギ:2本、ニンニク:1片、オリーブオイル、塩、コショウ、ローリエ、他お好みのハーブ(4人分)



①パプリカは大きめの乱切り、ナス、ズッキーニは1.5cmの輪切り、玉ねぎは3cm角に、エリンギは半分にしてくし形に切る。②トマトは湯むきしてザク切りにする。③フライパンにオリーブオイルを入れ、野菜を個々に炒めて鍋に移す。(ナスは最後にする) ④鍋にトマトとニンニク、ローリエを入れ、塩、コショウをして蓋をして中火で15分煮る。⑤野菜の水分でクツクツしたら、蓋を取りさらに10分ほど煮て、とろみが出てきたら、味を調べ出来上がりです。主菜にするには肉類を加えるとよいでしょう。

個別港学舎協賛行事・団体のお知らせ



「学校の今 工場化する学校」

お話し:赤田圭亮さん 主催:だれもが地域で一緒に育つ懇談会
日時:2016年5月20日(金) 10~12時
会場:菊名地区センター 中会議室
内容:「現代思想」掲載の「工場化する学校」を参考に学校の「今」をお話しして頂きます。赤田氏は昨年まで中学校勤務、以前は港北区大豆戸にお住まいでした。