



通信 Aug.



厳しい暑さが続きます。学習しやすいように塾では涼しめの温度にしています。戸外と同じではなく、調節できる服装で来て下さい。水筒もお忘れなく。

個個港学舎 舎長 八木貴子



学習状況のお知らせ

夏休みはスケジュール変更があります。日時を確認して、遅刻をしないように気を付けてください。夏休み明けにテストがある人は担当の先生にも相談し、早めに学習計画を立てましょう。8月後半は大変混雑します。授業当日の居残り自習も必ず予約してください。



いろはに偉人裏話「ほ」

「ほ」ナポレオン・ボナパルトはイタリア遠征、エジプト遠征などを行い、イギリスを除くヨーロッパのほぼ全土を支配することになりました。

Impossible, n'est pas français. 直訳すれば「不可能はフランス語ではない」。彼が日常よく口にした言葉とされ、一般には「余の辞書に不可能の文字はない」として知られています。

しかし、最初の妻であるジョセフィーヌに宛てた手紙には「愛するジョセフィーヌよ、貴女なしで、貴女の愛の保証なしで、私にいったい何が残るといふんだ！」という言葉にあるように思い通りではなかったようです。国民投票により皇帝となったナポレオンはローマから教皇を招き、ノートルダム寺院で戴冠式を行いました。しかし、本来なら教皇から王冠を戴くのが儀礼ですが、ナポレオンは**教皇の前で自ら王冠をかぶりました**。教会さえも支配下に置こうとしたためです。



旬！枝豆のレシピ

「エダマメ」という植物が「大豆」とは別の品種として存在する訳ではありません。大豆とは収穫時期が異なるだけで、植物としては同じです。ただし、普通に「大豆」として成熟させて収穫するのに適した品種と、「枝豆」として未熟時に収穫するのに適した品種は別個にあります。



塩ゆでにして食べるのが最も一般的な食べ方です。江戸時代には枝についたまま茹でて売られており、これを今のポップコーンのように歩きながら食べたようです。これを「枝付き豆」「枝成り豆」と言い「枝豆」の由来とされています。

海外では最近の日本食ブームで、ニューヨークの日本風居酒屋で「sushi」「ramen」と並んで「edamame」として食べられています。



枝豆の塩ゆで

たかが枝豆、されど枝豆。美味しく茹でるには、ちょっとしたコツや工夫がいります。

枝豆：1袋(250g)、塩：大2.5 お湯：1リットル(食塩濃度4%)

①枝豆を洗い水を切る。②ボウルに枝豆を入れ、塩大匙1杯をふり、よく揉み込み、しばらく置く。③お湯を沸騰させ、塩大匙1杯を入れ、②の枝豆と塩を全て入れる。③再度沸騰させて2,3分(その場を離れない)、枝豆のさやが1つ開いたら取り出して、味見をする。(火傷に注意)少し硬い目でザルにあける。④塩味が足りないときは塩大匙半分くらいをまぶして、そのまま冷まします。



軍事面だけでなく、内政面でも多数の改革を行いました、

その後、スペインとの戦いに負け、ロシア遠征に失敗したフランスに対し、周辺国家は一斉に反ナポレオンの行動を起こしました。敗戦を重ね、ついにはフランス帝国の首都パリが陥落しました。

ナポレオンは地中海の島に島流しとなりましたが、「会議は踊る、されど進まず」の言葉が示すように混乱するパリに戻り復位しました。

しかし結果的には「百日天下」となり、南太平洋の孤島セントヘレナ島に幽閉されました。

なんとジェットコースターのような人生でしょうか。

