



通信 Aug.



まだまだ暑い日が続きます。塾では、学習しやすいように涼しい温度にしています。長時間の学習予定の人は、調節できる服装で来てください。飲み物もお忘れなく。
個別港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

学校の宿題は終わりましたか？ 後回しにしないで、早めに相談してくださいね。

8月の夏期講習が始まっています。この時期は混雑のため、授業日以外の無料自習をお断りしています。授業日の居残りも忘れずに予約をお願いします。



いろはに偉人裏話「つ」

「つ」津田梅子は津田塾大学の創設者です。梅子は6歳と言う幼い時に岩倉使節団の一人として渡米しました。親は、薩長出身でなければ有力な地位を得られない時代故に、幼い娘に異国での勉学を納得させたのです。親の思いはどのようなだったか、また、それくらいの気概を持っていた日本人がいたことが眩しく思えます。使節団には伊藤博文、福沢諭吉なども同行していて、心細く、船酔いに苦しむ少女たちを励ました。伊藤博文は11年後、梅子が帰国した時も面倒を見、通訳として自宅に住まわせたりしました。



旬！ナスのレシピ

夏に実がなるので「夏実」(なつみ)、それが訛って「なすび」(奈須比)と呼ばれたとする説もあります。元は貴重な野菜でしたが、江戸時代頃より広く栽培されるようになり、以降日本人にとってなじみのある庶民的な野菜となりました。東洋医学では体温を下げる効果があるとされています。成分としては、抗酸化作用があり癌を抑制するナスニン、血圧やコレステロールを下げるコリンなどを含みます。



「ナスと豚肉のみそ炒め」

ナス、豚肉、味噌、相性の良い取り合わせで、ご飯が進みます。ピーマンを加えても美味しいです。
ナス:6~8個、豚バラ肉:200g、☆みそ:大4、☆酒:大4、☆砂糖:大1、サラダ油:適量、白ゴマ:少々(4人分)

①豚肉は3cm幅に切る。ナスはヘタを落とし、皮むき器で3ヶ所くらい縦に皮をむき、一口大の乱切りにする。②フライパンにサラダ油を入れ、中火で豚肉をいためる。③豚肉の脂が出てきたら、ナスを加え、炒めて蓋をする。時々返して3~4分間、ナスが柔らかくなるまで火を通す。④混ぜておいた☆を加えて、全体に混ぜる。器に盛り、ゴマを振る。



8月3日八木家メニュー

番外編 ゴーヤとミョウガの甘酢漬け

幸美さん幸紀さん姉妹のお宅から採れたてのゴーヤを頂きました。

①3mm程度に切ったゴーヤを塩揉みし、湯通しする。②ミョウガは千切りにする。③①と②を甘酢に漬ける。



長らくアメリカにいた梅子は帰国した時、日本語を忘れてしまっていて、通訳が必要なほどでした。晩年まで「ウナギ」と「柳」、「罌」と「穴」の聞き取りに苦労したようです。日本の習慣も忘れてしまい、玄関で靴を脱ぐのが面倒だと話しています。また、誰かに何か言われたら、豪快に笑い飛ばしたようです。当時の日本女性は人前で大声で笑うことはなく、梅子のスタイルはとでもアメリカンでした。



21歳から華族女学校で3年間教鞭を取りますが、上流階級の気風に馴染めませんでした。その後、2度目の留学をして生物学を専攻します。後に遺伝学でノーベル賞を取ったT.H. モーガン教授と、カエルの卵に関する論文を発表したことも



あります。モーガン教授は梅子について、その才能と人柄を称賛し、「あの優秀な頭脳は、教育者として役立つために、生物学ときっぱり縁を切ったわけだ。」と語りました。

「結婚の話はしないで。話を聞くだけでうんざりです。」と一生未婚で通した梅子。彼女の墓は津田塾大学小平キャンパスのグラウンドの奥に



あります。この墓にお参りすると、恋人に恵まれず、結婚できなくなると言ううわさがあります。この呪いを解くには、2度、3度お参りしなければなりません。津田塾大学には勤勉な学生が多く、卒業後も社会で活躍して結婚をしない女性が多いことも噂の要因かもしれません。