



# 通信 Nov.



秋が深まりました。透き通った青い空にイチョウの黄色い葉が鮮やかです。天気の良い日は青空を見上げ、さわやかな秋の空気をいっぱい感じてみましょう！  
個個港学舎 舎長 八木貴子

## 学習状況のお知らせ

秋の行事が終わり、学校の授業がスピードアップします。試験対策や課題もあり大変ですが、早めに学習計画を立て、「個別授業の前倒し」「特別科目の追加」「演習」「自習」など色々な方法で学習しましょう。

塾は混雑の時期を迎えます。授業で満席の時は、自習をお断りすることがありますので、必ず予約してください。



## いろはに偉人裏話「ら」

「ら」ラフカディオ・ハーン:ギリシャ生まれの新聞記者、執筆家です。日本文化に強い関心を持ち、日本の伝説や文化について執筆し世界に紹介しました。ついには日本に帰化することを決意、松江で小泉節子と結婚し小泉家に入籍しました。古事記にある和歌の、出雲(松江)の枕詞「八雲立つ」から「八雲」と命名され、日本名を「小泉八雲」としました。



失明:もともと強度の近視でしたが、さらに晩年は右目の視力も衰え、高さが98cmもある机を使用して紙を目に近づけランプの光を明るくして執筆を行いました。16歳のときに怪我で左眼を失明して以降、それを隠すように、写真を撮られるときには顔の右側のみか、うつむくポーズをとっていました。

## 旬！サツマイモのレシピ

原産地は中南米ですが、日本には中国を経由して伝わってきました。琉球や九州各地では中国から伝わってきた芋と言う事で「唐芋(からいも)」、関東では



薩摩藩から伝わった芋なので「さつまいも」と呼ばれるようになりました。成分としては、風邪予防や疲労回復、肌荒れなどに効果があるビタミンCを含んでいます。サツマイモを切ったときに出てくる白い汁は「ヤラピン」と言い、緩下作用があります。食物繊維との相乗効果で便秘改善に期待できます。

### 「サツマイモと豚ひき肉の甘辛煮」

サツマイモの甘さと相性の良い豚肉のコクとで、ご飯が進むお惣菜です。冷めても美味しくお弁当のおかずにお勧めです。

材料 サツマイモ:450g(大1本or小3本)、豚ひき肉:150g、ショウガ:1かけ(みじん切り)、ゴマ油:大1、水:300ml、酒:大2、しょうゆ:大3、砂糖:大2、みりん:大1 (4人分)

①サツマイモはよく洗い、皮ごと1.5cm幅の輪切り、大きいものは半分にし、塩水に30分ほどつけあく抜きをする。②鍋にごま油を熱し、ショウガを入れ、豚ひき肉を入れて炒める。③ひき肉の色が変わったら、水気を切ったサツマイモを入れ、水、調味料を加えて強火で煮る。沸騰したらあくを取り、中火で15分、煮汁がなくなるまで煮る。



11月7日八木家メニュー



クレオール料理:世界各地を渡り歩いたハーンは、ニューオリンズに身を置く時代もありました。その地方には、複数の食文化が混合して形成された独特の「クレオール料理」があります。『ラフカディオ・ハーンのクレオール料理読本』は、数々の料理がレシピと共に紹介されています。たとえば

「血をきれいにするザリガニスープ」。まず仔牛肉の赤身を2ポンド細かくぶつ切りにしたところに、ザリガニ36匹とグリーンチャービルひとつかみを加え、ザリガニが粉々になるまで徹底的にすりつぶす...など豪快なレシピが載っています。

「雪女」(Yuki-Onna):英語、国語の教科書で見覚えがあるかもしれない「雪女」、志村けんの「バカ殿様」では皆ご存知でしょう、『もしあなたが今夜見た事を誰かに――あなたの母さんにでも――云ったら、私に分ります、そして私、あなたを殺します。.....』本当は怖い話です。他には「耳なし芳一」、「むじな」などで有名な『怪談』(Kwaidan)は、彼が



志村けんの「バカ殿様」

著した怪奇文学作品集です。彼の妻、節子から聞いた日本各地に伝わる伝説、幽霊話などを独自の解釈を加えて情緒豊かな文学作品として英語でよみがえらせたものです。今、私たちが目にするのは、それを日本語に訳した、言わば「逆輸入」されたものです。