



通信 Mar.

憂鬱(ゆううつ)な毎日ですが、庭のユキヤナギやボケやレンギョウはいつの間にか咲き始めています。気分を変えて近くを散歩してみるのは如何でしょう？
 個々港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

コロナウィルス流行のため、定期テストや卒業、進級のイベントなどが中止になってしまいました。今も自宅待機でストレスがたまりますね。

塾では、プリントを配布しましたが、様々な注意を払い、なるべく人が分散するように時間を変更して授業を行っています。また、自習はお断りしています。早期に終息することを願います。



八木家の食卓

ハクサイはアブラナ的一种で、チンゲンサイや山東菜など沢山のアブラナ属の仲間です。日本の食文化には欠かせない野菜で、その生産量も大根やキャベツに次ぐ量となっています。

成分はほとんど水分ですが、カリウムやカルシウムが豊富です。

「白菜と鶏もも肉のクリーム煮」

鶏肉、牛乳、白菜のベストマッチな一品です。ご飯にもパンにも合い、コンソメ味で牛乳も多くとれます。

白菜:1/3株、鶏もも肉(唐揚げ用):500g、玉ねぎ(中):1個、シメジ:1/2株、牛乳:450ml、バター:大6、薄力粉:大3、コンソメ(顆粒):小2、塩、コショウ:適量、パセリ:適量 (4人分)

①鶏もも肉は塩、コショウしておく。白菜の芯の部分は削ぎ切り、葉はザク切りにする。玉ねぎは薄切りにする。②フライパンにバターの半分を入れ、玉ねぎがしんなりするまで炒め、シメジ、鶏肉を加えて3分間炒める。③残りのバターを入れて白菜の芯を炒め、薄力粉を加えて焦げないように炒める。さらに牛乳を加えて木じやくしで、だまを無くすように混ぜる。

④白菜の葉、コンソメ顆粒を加え、5~6分煮こむ。塩、コショウで味を調える。⑤器に盛り付けてパセリを散らして出来上がり。



3月7日八木家メニュー

日本の世界遺産—5—

厳島神社◆厳島神社(いつくしまじんじや)は、①海上に建ち並ぶ建造物群と背後の自然とが一体となった景観は、人類の創造的才能を表す傑作であること②建造物の多くは13世紀に火災に見舞われたが、創建時の様式に忠実に再建され、平安時代、鎌倉時代の建築様式を今に伝えていることなどが



評価され、1996年、文化遺産に登録されました。登録資産は、広島県宮島にある厳島神社の建造物群と背後の弥山(みせん)を含む森林区域。厳島神社の創建は593年、その後、1168年、平清盛によって寝殿造り様式(平安時代貴族の邸宅建築様式)を取り入れ現存の規模に造営されました。

神体山◆厳島神社の背後にそびえる弥山は神体山であるため、手つかずの原始林が残っています。鎌倉時代からは宮島全体が神社地として保護され、農耕が禁じられてきたことから、当時のままの姿で保存されてきました。社殿が海にせり出すように築かれたのは、「神をいつきまつる島」として崇められていた神聖な土地に建てるのを避けたためだと伝えられています。



本殿◆繊細かつ華麗な切妻両流造りで、正面には緑青塗りの引き違いの菱形の格子戸がはめられています。屋根は桧皮葺(ひわだぶき)の屋根に瓦を積んだ化粧棟のスタイルを取り入れた寝殿造りならではの様式が特徴です。

大鳥居◆本社より88間の海面にそびえる朱塗りの大鳥居は、奈良の大仏とほぼ同じ高さの16m。主柱は樹齢500~600年のクスノキの自然木で作られており、8代目に当たる現在の鳥居を建立するにあたっては、巨木探しに20年近い歳月を要したといえます。また根元は海底に埋められているわけではなく、松材の杭を打って地盤を強化し、箱型の島木の中に石を詰めて加重するなど、鳥居の重みだけで立っています。

宮島かき◆宮島の対岸の大野瀬戸で養殖されたかきは、極上です。宮島の原始林から海に流れ出した栄養素がかきの餌となる植物プランクトンを育て、かきの成育に適しているとか。口にした瞬間に特有の旨みが広がる宮島かき。今も残る原始林からの遺産です。

