



通信 Feb.



大倉山梅林の梅が咲き始め、春の訪れを感じますが、一方ではコロナウィルスが流行し、不安な状況です。こまめに手洗いし体調に気を付けましょう。
個別港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

中学入試は無事終了し、高校、大学入試は今まさに進行中です。また中学1,2年生は定期テストも始まっています。

今、頑張るとき。最後は集中力！色々な「誘惑」に負けず、栄養、休養も取って実力が十分に発揮できるようにし、後悔のないように頑張ってください。



日本の世界遺産-4-

白川郷・五箇山の合掌造り集落は、◆合掌造り家屋は、雪深い環境や風土に合わせて生み出された合理的な建築様式であること ◆合掌集落は1950年代以降の日本社会の急速な変化の中でも残存し、山間部で暮す人々の文化を代表する伝統的集落であること、



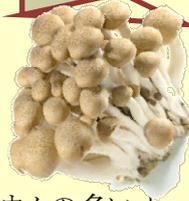
などが評価され、1995年、文化遺産に登録されました。

白川郷は本州のほぼ中央の山間部にあり、住民の多くは農耕のほかに山林樹木の伐採・搬出や養蚕を生業としていました。民家の屋根裏部屋では、養蚕の作業なども行なわれていました。また、「結」と呼ばれる住民の相互扶助組織があり、屋根の葺き替えなどの家屋維持を共同で行なう慣習が残る点も興味深いものです。しかし近年、合掌造り家屋が減少していく懸念があり、伝統的な「結」を維持していくことが困難になってきています。

白川村は、世界遺産登録の数年前には年間観光客数が60万人台後半で推移していましたが、2002年には150万人を突破しました。急激に進んだ観光地化は、地域社会の生活面で様々な問題を生んでいます。観光客が勝手に家の戸を開けるなど、住民のプライバシーを尊重しない重大なマナー違反もしばしば起こっています。また観光客の増大を受け、白川村では旅館、土産物屋、喫茶店などが次々と建てられ、景観を守るのがかなり困難になっているという認識は、世界遺産登録から2年と経たない時点で、関係者から示されていました。さらに、観光客の増大とは逆に宿泊客はむしろ減少の傾向で、特にトイレ、ゴミ捨での休憩を兼ねて短時間しか滞在しない団体旅行客の存在は、村にとって環境悪化を招くだけという意見もあります。理由としては、一部の観光客に世界遺産の価値を深く理解しようという意思がないことや、交通の便が良くなったことで往復が容易になった

八木家の食卓

近年の健康志向の高まりから、注目を集めているきのこ。特にシメジは、数あるきのこのなかでも安価で味の良さに定評があります。栄養面ではビタミンDを豊富に含むので、カルシウムの多い小松菜や乳製品と一緒に食べるとよいでしょう。



「牛肉とシメジのクリーム煮」

隠し味のウスターソースで、ご飯にもパンにも合います。短時間で出来るので、お試しください。

牛肉切り落とし肉:250g、玉ねぎ:1個、シメジ:2袋、ニンニク:1かけ、小麦粉:大3、塩:小1/2、コショウ:少々、オリーブ油:大2、白ワイン:大4、固形スープ:1個、牛乳:カップ2、ウスターソース:小2、パセリ:適量 (4人分)

①牛肉は3cm幅に切り、塩、コショウで下味をつけて小麦粉をまぶしておく。玉ねぎは薄切りにする。シメジは石づきを取り子房に分ける。ニンニクはすりおろす。②フライパンにオリーブ油を中火で熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。ニンニク、シメジを加えて炒め、牛肉を加えて焼き色を付ける。③②に白ワインを振り入れ、固形スープをくずしながら加えた後、



牛乳を注いで混ぜながら煮立てる。④ウスターソースを加え、味を見て塩、コショウで調整する。器に盛り、ちぎったパセリを振る。

2月2日八木家メニュー



ことなどが指摘されています。こうした観光地化は、かつての物静かな山村の景観を失わせ「危機遺産」に相当するレベルとの見方もあります。何とか守っていききたいものです。