



通信 Jun.

梅雨に入りました。天気が悪いと気分がすぐれないですね。でも、アジサイやスイレンなど雨の時ほどイキイキする花もあります。見つけたら、元気をもらいましょう。

個々港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

6月に入り、定期テストで授業を増やしたり、演習などで塾は曜日により混み合います。授業の準備をきちんとして来塾して下さい。

- ①体調を整えて(トイレをすませ、水分・栄養の補給)
- ②必要なものの準備(教科書、テキスト、筆記用具)
- ③時間通りに来塾(予約、授業時間をメモなどで確認)



旬！オクラのレシピ

オクラはトロロアオイの一種で、黄色い美しい花を咲かせます。原産地はアフリカで、古代よりエジプトで栽培されていたようです。



名前の「オクラ」(Okra)は英語名です。オクラに含まれるぬめりの成分はペクチンなどの食物繊維で整腸作用があります。他にβカロテン、カリウム、カルシウムを含み、ビタミンB1、Cなども豊富で、夏バテ予防に食べたい野菜です。

「オクラ、ミニトマトと豚肉の甘酢炒め」

香ばしい豚肉の旨味、オクラの食感、トマトのサッパリ感、甘酸っぱい味でご飯が進みます。蒸し暑い時期、食欲増進とスタミナアップにお勧めです。
豚ロース薄切り:500g、オクラ:12本、ミニトマト:20個、片栗粉:大3、ゴマ油:大4、調味料/酢:大4、しょうゆ:大2、砂糖:大3、オイスターソース:大2、鶏がらスープの素:適量 (4人分)

- ①オクラはガクを切り取り、斜め半分に切る。ミニトマトはヘタを取る。
- ②豚肉に片栗粉をまぶす。
- ③調味料を混ぜ合わせる。
- ④フライパンに油を熱し、②を揚げ焼きにするように炒める。
- ⑤豚肉に火が



6月10日八木家メニュー

通ったら、オクラとミニトマトを入れ炒める。⑥全体に火が通ったら、調味料を絡ませて出来上がり。

いろはに偉人裏話「し」

◆紙幣の肖像◆「し」
沢栄一日本を代表する経済人。また初代紙幣頭(後の印刷局長)。紙幣の肖像の候補者として何度も選ばれ、最終選考にまで残りましたが、



が、当時は偽造防止のため肖像には髭のある人物を使っていたことから、髭のない沢栄一を採用することは難しかったのです。近年、偽造防止の技術が向上し髭の無い女性も使えるようになったこともあり、2024年度上半期に予定されている紙幣改定により一万円札において沢栄一の肖像が採用されることになりました。ちなみに5千円札は



津田塾大学を創立した女子教育の先駆者、津田梅子。千円札は破傷風の治療方法を開発し、慶応大学医学部の創立にも尽力した北里柴三郎です。

◆資本主義の父◆あるとき、三菱財閥の創業者・岩崎弥太郎は、隅田川に船を浮かべ、そこへ沢栄一を招待し、「沢栄一さん、私と手を組みませんか。」と言いました。「沢栄一さんと私が組めば、日本の経済は、われわれの自由にできます」と。そのとき沢栄一は何と言ったか。「否」と言ったのです。「私は、そんなことはしたくない。私は、できるだけたくさんの実業家が出てきてほしいと思っているからだ。」と。それで、物別れになりました。彼は「お金というものは、自分だけのものではない。」と考え、早い頃から、株式会社制度の導入の実験をしています。株式会社をつくらないと国の発展はないと見抜いたのです。そのためには、なるべく大勢の人たちが株式会社に参加しなくてはならないとし、第一国立銀行のほか、東京ガス、東京海上火災保険、王子製紙等々、百以上の会社を設立しています。横浜でも1885年にキンビールの前身、ジャパン・ブリュワリー・コンパニー・リミテッドを設立しました。

また、「Bank」を「銀行」と訳したのは彼です。まさに「日本の資本主義の父」、紙幣の肖像になるべき人物ですね。

