



通信 Oct.

やっと秋らしく、さわやかな風を感じ、学習しやすい季節になりました。しっかり栄養を摂り、夏の疲れを吹き飛ばし、頭に教養を付けましょう。
個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

学年の後半に入り、教室は込み合います。席の予約、飲食のルールを守りましょう。

持ち物、姿勢、授業態度も学習の一部です。塾での学習を大切に、気持ちを引き締めて学年の後半を過ごしましょう。学習相談は、いつでもお受けしますので、ご予約下さい。



旬！ワインとキノコのレシピ

ボージョレ・ヌーヴォーの声を聞くころ、食べなくなるのが「鶏のワイン煮込み」。フランス、ブルゴーニュ地方の郷土料理です。本格的にはドミグラスソースを使ったりしますが、今回は家庭で手軽にでき、子供でも食べやすい味にしました。キノコを多めに入れると季節感が出て美味しくなります。



「鶏とキノコのワイン煮込み」

鶏もも肉唐揚げ用:400g、タマネギ:1個、マッシュルーム:1パック、シメジ:1パック、ベーコン:4枚、サラダ油:適量、バター:大2、赤ワイン:カップ2、ケチャップ:大6、ブイオンキューブ:2個、小麦粉:適量、塩、コショウ:適量 4人分

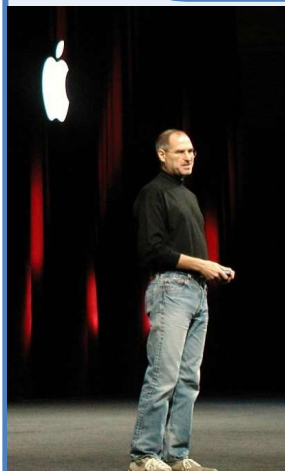
①鶏肉は塩、コショウをして小麦粉をまぶす。玉ねぎは5mmのスライスにする。マッシュルームはスライス、シメジは石づきを切り取り子房に分ける。ベーコンは2cm幅に切る。②鍋にサラダ油とバターを熱し、玉ねぎとベーコンを炒める。しんなりしたら、鶏肉を入れ、色が変わったら、キノコを入れ炒める。③赤ワインを加え、5分間ぐつぐつ煮てアルコールをとばす。



④ケチャップ、ブイオンを加え、5分間煮る。
⑤塩、コショウで味を調べて出来上がり。色どりとして、パセリがあれば散らすと完璧です。

10月7日八木家メニュー

いろはに偉人裏話「す」



「す」スティーブ・ジョブズ。2011年10月5日。アップル共同創業者であり、MacintoshやiPod、iPhoneなどの斬新な製品を世に送り出したスティーブ・ジョブズが56歳の若さで逝去してから、8年を迎えました。色々あってアップルを一度は退社したジョブズは、コンピューター会社のNeXTや「ファインディング・ニモ」のCGアニメーションのピクサーを設立するなど活躍しました。

1ドルの報酬◆アップルコンピュータ社の暫定CEOに就任して以来、当時赤字続きだったアップルのために自分はピクサー社の収入

があるとし、一貫して給与は毎年1米ドルしか受け取っていないことは有名でした。

ベジタリアン◆食生活には強いこだわりを持っていました。大学時代から菜食主義を貫いており、魚介類以外の動物性の食品は一切摂りませんでした。また、日本食、とりわけ蕎麦や寿司を好んだことが知られています。アップル本社の食堂「Cafe Macs」で働く日本人スタッフの女性は、ジョブズのために築地で本格的な蕎麦打ちの修行をしたとのこと

禅と日本文化◆若いころから禅に傾倒した仏教徒であり、しばしばスピーチなどで禅の教えを引用しました。曹洞宗の禅僧、乙川弘文を精神的指導者と慕って、結婚式を取り仕切ってもらいました。禅だけではなく日本の文化にも深い関心を持ち、晩年まで家族旅行でしばしば京都を訪れていました。



同じ服装◆トレードマークである黒のタートルネックは、三宅一生デザインのもの。ジョブズがソニーの工場見学をした折に、三宅デザインの制服に感心し、アップル社の制服にすることを提案しましたが、受け入れられませんでした。しかしこれを機に三宅デザインの黒のタートルネックとリーバイスのジーンズ、ニューバランスのスニーカーを自分のユニフォームと位置づけ、毎日それだけを着続けるようになったといいます。

また余計な選択肢で頭を使わないために服は同じものを何着も持っていたそうです。



この「いろはに偉人」は今回の「す」が最後です、次回からは「…」、お楽しみに。