



通信 Jan.



新しい年です。今年は「成年(いぬどし)」です。「犬も歩けば棒に当たる」何事にも前向きにチャレンジし、失敗を経験に変える力をつけましょう。

個別港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

学年の締めくくりです。自分を振り返り、心新たに目標を立てて頑張らしましょう。受験生にはまとめの季節。冬期講習で頑張った学習習慣を学校が始まっても続けること。「継続は力なり」です。



塾は自習生で大変混雑する時期です。自習は必ず予約してください。授業は変更もあります。予定をメモして、確認してください。

旬！キャベツのレシピ

キャベツはアブラナ科の多年草、ブロッコリーと同じで、祖先はケールです。日本に入ってきたのは江戸時代頃ですが、戦後、洋食文化と共に普及しました。1年中出回りますが、今の旬は冬キャベツ、寒玉キャベツです。ビタミンCやKを豊富に含みます。ビタミンUと言われたキャベジンも含み、消化器の抗潰瘍作用があるそうです。トンカツにはベストマッチの付け合わせです。



「ソーセージのキャベツ煮込み」

手軽に出来て、ボリュームのある一品です。ソーセージはウィンナー、フランクフルトなど好きなものでどうぞ。ベーコンを加えても美味しいです。食べる時にマスタードを付けても良いでしょう。仕上げに酢やレモン汁を加えると、ザワークラフト風になります。
キャベツ:1個、玉ねぎ:1個、ニンジン:1/2本、ソーセージ:人数分、マギーブイオン:2個、水:3カップ、サラダ油、塩、コショウ:適宜(4人分)

①キャベツは1cm幅、玉ねぎは5幅に切る。ニンジンは2mmの厚さ1cm幅の短冊切り。②サラダ油を熱し、玉ねぎを炒め、しんなりしたらニンジンも炒める。



③キャベツを入れ、ブイオンと水を加え、蓋をする。④しんなりしたら塩、コショウで味を調える。⑤ソーセージを入れて温めれば出来上がり。

12月21日八木家メニュー

いろはに偉人裏話「う」

「う」上杉謙信は戦国時代の大名。内乱続きだった越後を統一し、「戦」や「政」だけでなく、産業を振興し国を繁栄させました。「義」を重んじ侵略のための戦いはしない一方、他国から救援を要請されると出兵しました。「依怙(えこ)によって弓矢はとらぬ。ただ筋目をもって何方(いずかた)へも合力す」と述べていました。



◆「敵に塩を送る」:武田信玄は同盟国である駿河の今川との関係が悪化し、

塩止めを受けていました。武田氏の領国甲斐は内陸のため塩が取れません。これを見越した今川氏の行動でしたが、謙信はこれを「卑怯な行為」と批判し、「私は戦いでそなたと決着をつけるつもりだ。だから、越後の塩を送ろう」と言って信玄に塩を送りました。これが「敵に塩を送る」という故事になりました。



◆謙信は女性?:謙信は一生独身を貫いたため、その子は全員養子でした。理由については色々な説があります。

その1-熱烈な恋物語。若いころ、敵将の娘、伊勢姫と恋に落ちましたが、重臣の猛烈な反対によって引き裂かれ、娘が出家し、ほどなく自害してしまいました。謙信は食事ののどを通らず病床に伏せてしまうほどに心を痛めました。同様なことが再びあり、悲痛な経験が独身主義になったとされています。

その2-母が信心深くとても立派な女性で、謙信は深い愛情をもって育てられたため、周囲の女性に幻滅し興味を示さなくなった。

その3-謙信は「女性」では、という俗談まであります。

いずれも確かな根拠はなく、果たしてその真相は・・・?

◆「お立ち飯」:謙信の部下たちは食事によって出陣の有無を知ったそうです。日頃は儉約に努めて質素に過ごす謙信が、戦いの前になると飯を山のように炊かせて、山海の珍味を豊富に並べてふるまいました。部下たちは、その豪華な食事に喜び、結束を固くしました。謙信のうまいやり方です。これが客をもてなす「お立ち飯」として新潟や山形の風習として残っています。

