



通信 May.

新緑が眩しく、色とりどりのツツジとのコントラストが美しいですね。快適な気温となり学習もしやすいので、今がチャンスです。頑張りましょう！
 個個港学舎 舎長 八木貴子



学習状況のお知らせ

6/1(土)に第1回英検を準会場として実施します。特別講習もあり、しばらく教室が混雑しますので、自習予約はお早めをお願いします。

また、5月、6月は中高生の定期試験が実施される時期です。プリント、ノート、小テストは早めに整理して準備しましょう。



いろはに偉人裏話「み」

◆「み」水戸黄門、本名は徳川 光圀(みつくに)、徳川家康の孫に当たり、常陸水戸藩の第2代藩主です。<諸国漫遊>隠居して助さん格さんと日本各地を漫遊して行なった世直し物語は専ら『水戸黄門漫遊記』と呼ばれています。しかし、光圀自身は鎌倉遊歴と、江戸と国元の往復や領内巡検をしている程度で、



諸国を漫遊したという記録は一切確認されていません。

<グルメ>光圀が最初に食べたと言われるのは、餃子、チーズ、牛乳酒、黒豆納豆があります。ラーメンも光圀が最初に食べたと言われてきましたが、それより200年以上前に、ラーメンのルーツと言われるものがすでに食べられたことが最近判明しました。



<自家製ラーメン>中国から献上された中華麺をもとに、麺作りや味付けを教えてもらい、光圀はこれを自分の特技としてしきりにうどんを作りました。汁のだしは中国の乾燥させた豚肉からとったもので薬味には

ニラ、ラッキョウ、ネギなどのいわゆる五辛(仏教で食べることを禁じられていた辛みのある野菜)を使用しました。現在で言うラーメンです。光圀はこの自家製ラーメンに「後楽うどん」という名をつけ、客人や家臣らにふるまったとのこと。

<南蛮好み>肉食が忌避されていたこの時代に、光圀は5代將軍徳川綱吉が制定した「生類憐みの令」を無視して牛肉、豚肉、羊肉などを食べていました。また、オランダ製の靴下、すなわちメリヤス足袋を使用したり、ワインを愛飲するなど南蛮の物に興味を示し、海外から朝鮮人参やインコを取り寄せ、育てています。

<歴史書編集>光圀は儒学を奨励し、彰考館を設けて『大日本史』を編纂し、水戸学の基礎をつくりました。『大日本史』は日本の歴史書です。光圀死後も水戸藩の事業として二百数十年継続し、明治時代に完成しました。神武天皇から後小松天皇までを区切りとする百代の帝王の治世を扱っています。

水戸黄門とは食生活から学問まで、なんとも幅の広い人物だったようです。



旬! グリーンアスパラのレシピ

「グリーンアスパラの下のほう」は栄養たっぷり、しかも甘みも強くて、とてもおいしい部分、捨ててしまうなんて、もったいないです。

気になる筋はピーラーで皮をむくのも一般的ですが、細かく筋に直角に隠し包丁を入れるのもお勧めです。今回は斜め切りにするので手間いらずです。



「グリーンアスパラ、エリンギと牛肉のオイスターソース炒め」

グリーンアスパラの食感、牛肉の旨味にオイスターソースでご飯が進みます。甘味が気になる場合は、砂糖を省きます。少量の砂糖はコクを増します。牛肉(薄切り):300g、グリーンアスパラガス:5、6本、ネギ:1/2本、エリンギ:2本、サラダ油:大1、ゴマ油:少々、調味料/オイスターソース:大1.5、しょう油:大3/4、砂糖:大1/2、日本酒:大1/2 (4人分)

①牛肉は食べやすい大きさに切る。グリーンアスパラガスは1cm幅の斜め切り、ねぎも斜め切りにする。エリンギは長さを半分にし、薄切りにする。②フライパンに油を熱し、牛肉を炒める。肉の色が変わって

きたら、グリーンアスパラガス、ねぎ、エリンギを加えて炒める。③調味料を加えて全体を炒め合わせ、最後にごま油をまわしかけて出来上がり。



5月6日八木家メニュー