



# 個別通信 Apr.



桜が咲き始めてから雨が降ったり、寒くなったり、今年は長く楽しめました。これからも様々な花が咲きます。通学途中で見つけてみてください。  
 個別港学舎 舎長 八木貴子

## 学習状況のお知らせ

新学期、環境の変化で不安になることもありますが、授業の予習をしておく、前向きになれますね。初めが大切です。

また6月には英検の第1回が開催され、塾でも準会場として受験できます。準備講習も予定しています。

なお、4~5月の祝日も休みに関係なく、原則通り授業を実施します。日程、時間の変更はお早めにお知らせください。



## いろはに偉人裏話「め」

◆「め」明治天皇◆1867年の1月9日、明治天皇が即位されました。まだ元服をする前での即位で、今だと14歳、つまりほぼ中2。しかも大政奉還はこの年の秋ですから、相当プレッシャーがあったのではと思われます。明治天皇というヒゲの立派さや軍服の似合いっぷり、とかく「いかめしい人」というイメージが強いですが、実は純朴でお茶目な面がありました。



例えば皇后を始めとした周囲の女性たちをあだ名で呼んでいたとか、ちなみに皇后のあだ名は「鼻が高いから」という理由で「天狗さん」だったそうで……。また私生活では、日本酒を好み、夜は女官たちと宴会を楽しむこともあったとか。晩年は糖尿病を患い酒量は減退しましたが、健康のためにとワインなどを飲まれていたそうです。

## 旬！スナップエンドウのレシピ

スナップエンドウは豆本来の甘みとパリパリとした食感が心地よい作物です。それが旬の時期になると、栄養価も抜群です。βカロテンを豊富に含む緑黄色野菜に分類されています。他にはビタミンC、カリウムを含んでいます。



### 「スナップエンドウ、タケノコと牛肉の炒め物」

色どりも美しく、春らしいおかずです。

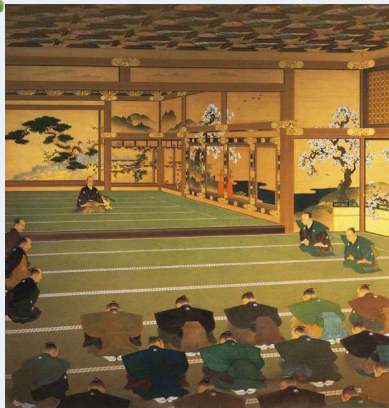
スナップエンドウ:100g、茹でタケノコ:1本(300g)、新タマネギ:1/2個、牛肉(切り落とし)200g、ショウガ:1かけ、酒:大1、塩:少々、片栗粉:大1/2、サラダ油:適量、<調味料>オイスターソース:大2、しょう油:大1/2、砂糖:小1/2、塩:少々、水:大3 (4人分)

①茹でタケノコは穂先の5cmは縦半分に切り、5mmの厚さに切る。根元は5mmのイチョウ切りにする。スナップエンドウはヘタの両側から筋を取り、斜め半分に切る。新タマネギは1cmのくし形に、ショウガは薄切りにする。②牛肉は一口大にし、塩、酒を絡め、片栗粉をまぶす。③フライパンに油を熱し、②を焦がさないようにほぐして炒め、八分通り火が通ったら取り出す。④フライパンをきれいにして、油を熱し、ショウガを炒める。香りが立ったら、タケノコを入れ、強めの中火で1分程炒め、スナップエンドウ、新タマネギを

加えて蓋をして時々混ぜながら火を通す。塩を振り、③の牛肉を加え、調味料を入れ、炒め合わせる。⑤塩で味を整える。



4月8日八木家メニュー



東北へ巡幸のとき、上杉家がもてなしの一つとして、所蔵していた刀剣をご覧に入れたときのエピソードがあります。謙信以来の名刀がずらりと並ぶ様をいたくお気に召したそうで、次の予定をキャンセルしてまで見入り、中でも「姫鶴一文字」という謙信・景勝二代の愛刀については、銘を写し取るほど気に入られたそうです。その後、これを聞きつけた旧大名家がこぞって「ウチの

先祖伝来の刀をぜひお納めください！」とどんどこ刀剣を献上してきたため、結果的に多くの名刀が集まり、後々、東京国立博物館に収蔵されるようになりました。

ところで明治天皇といえばヒゲですが、あれは西洋文化受容の一環として伸ばし始めたようです。日本は高温多湿な気候やその他諸々の理由で、ヒゲを伸ばすという文化がありませんでした。長く根付いていた「ヒゲを剃らない奴は野蛮人だ！」という考えを改めさせるために、率先してヒゲを伸ばしたりしたのです。明治天皇がヒゲを生やす前の写真を見ると、純朴そのものといった面立ちですから、より近代君主らしくするためという面もあったのかもしれませんが。そう考えると、雲の上よりはちょっと近く感じられる気がしませんか？

