



# 通信 Jul.

梅雨まっただ中。曇りや雨の日が多く、気温の低い日が続いています。毎日の天気、気温の変化に対応して、服装に気を付けましょう。

個個港学舎 舎長 八木貴子

## 学習状況のお知らせ

夏休みに入ります。40日間を充実させるよう、一人一人に合わせて夏期講習の計画を作ります。  
**小学生:**苦手科目のまとめ学習を実施できます。夏休みの自由課題もお手伝いします。

**中学生:**9月の定期試験を目標に演習自習も加えたスケジュールを作ります。詳細は後ほど。

**高校生:**スポットの短期講習が苦手克服のチャンスです。それぞれの目標に合わせて計画しましょう。



## 旬！夏野菜のレシピ

夏野菜の代表、ナスはインドが原産とされるナス科の一年草で、日本には奈良時代に入ってきたと言われています。もともと原産地周辺の東南アジアなどでは日本とは違い、白や緑色のものが一般的です。その為、英語では"Eggplant"たまご植物？と呼ばれるようになったようです。

### 「鶏と夏野菜のトマト煮込み」

ナス、ズッキーニ以外にもオクラ、ピーマンなどを入れても良いでしょう。調理時間も約20分と短く、暑い日に火の前に立つ時間が短くて済みます。冷めても美味しいので、お弁当のおかずにも。

鶏もも肉:400g、ナス:2本、ズッキーニ:1本、黄パプリカ:1個、オリーブ油(サラダ油):大2、塩、コショウ:適量、缶入りカットトマト:400g、水:200ml、コンソメ顆粒:大2、パセリ:適量 (4人分)

①パセリは細かく刻む。②鶏もも肉を一口大に切る。ナス、ズッキーニとパプリカはヘタと種を取って、乱切りにする。③鍋にサラダ油をひき、鶏もも肉を入れて中火で炒める。火が通ってきたら塩と黒こしょうをふり、ナス、ズッキーニ、パプリカを加えて軽く火が通るまで炒める。④トマト、水、コンソメを加えて

蓋をし、10分間煮込む。⑤味を調えて、お皿に盛り付け、パセリを散らして出来上がり。



7月10日八木家メニュー

## いろはに偉人裏話「ひ」

◆「ひ」ピカソ◆スペインのマラガに生まれ、フランスで制作活動をした画家、素描家、彫刻家です。生涯におよそ1万3500点の油絵と素描、10万点の版画、3万4000点の挿絵、300点の彫刻と陶器を制作し、最も多作な美術家であると『ギネスブック』に記されています。



◆「〇〇の時代」◆ピカソは作風がめまぐるしく変化した画家として有名であり、それぞれの時期が「〇〇の時代」と呼ばれています。**青の時代**/19歳のとき、親友のカサヘマスが自殺したことによる大きなショックを受け、鬱屈した心象を、無機顔料のプロシア青を基調に使い、社会の底辺に生きる人々を題材にした作品群を描きました。

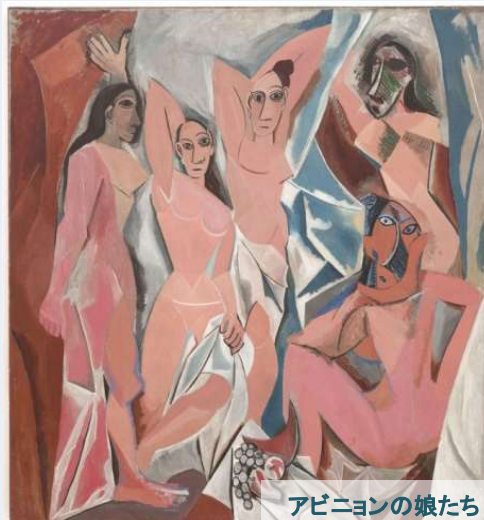


海辺の母子像

**ばら色の時代**/フェルナンド・オリヴィエという恋人を得て、明るい色調でサーカスの芸人、家族、兄弟、少女、少年などを描きました。**アフリカ彫刻の時代**/アフリカ彫刻の影響を強く受けた時代。このとき、キュビズム(それまでの具象絵画が一つの視点に基づいて描かれていたのに対し、いろいろな角度から見た物の形を一つの画面に収めた表現方法。)の端緒となる『アビニヨンの娘たち』が生まれました。

◆**商才**◆ピカソは91歳で生涯を閉じたとき、なんと日本円で7,500億円近くにのぼる遺産を残していたそうです。美術市場、ピカソほど生前に儲かった画家はいません。そんな商才に長けたピカソは小切手を好んで使ったそうで、その理由が面白いのです。買い物の際に小切手を使えば、それをもらった店主は、小切手をどのように扱うだろうか？ピカソは次のように

考えました。店主は、小切手を銀行に持ち込んで現金に換えてしまうよりも、ピカソの直筆サイン入りの作品として部屋に飾るなり、大事にタンスにしまっておくだろう。そうなれば、小切手は換金されないため、ピカソは現金を支払うことなく、実質的にタダで買い物を済ませることができる。**芸術だけではなく、ユニークな天才でした。**



アビニヨンの娘たち