



通信 Apr.



不安な日が続きます。心がトゲトゲしますね。お花見どころではありません。そんな中、自宅で育てたシンビジウムが咲きました。少しでも気持ちが安らぎました。 個別港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

個別港学舎は小規模施設なので休業要請は受けませんが、念のため4月17日まで休塾します。その後休塾の延長は個別にお知らせします。授業に当たっては、手洗いの励行、マスクの着用、机の消毒などを行い、感染防止対策を実行します。皆さんも検温を実施し、体調が悪いときはすぐに申し出てください。ご協力をお願いします。



日本の世界遺産—6—

古都奈良の文化財は、◆仏教建造物群は、日本と中国、朝鮮半島との密接な文化交流を示していること ◆建造物群は神道や仏教などの日本の宗教的空間の特徴をよく示し、今なお宗教文化が継承されていること



などが評価され、1998年、文化遺産に登録されました。

◆奈良は、710年から784年までの日本の首都であり、政治・経済・文化の中心として栄えました。この時代に中国(唐)との交流を通して日本文化の原型が形成されました。また、首都が京都へ移った後も、大社寺を中心にした地域が宗教都市として存続して、繁栄しました。これらの文化遺産には宮跡・寺院・神社があります。

◆平城宮は首都の北部中央に設けた天皇の居所であり、それに行政機関の施設が付属したものです。当時の宮殿や役所などの木造建築の遺構は今でも地下に良好に保存されています。首都とその周辺に造営された多くの社寺は、現在も法灯を伝えており、8世紀から各時代の建物が残っています。

◆薬師寺・唐招提寺には、8世紀の日本古代建物が残っており、



これらは当時の仏教寺院の伽藍を代表するものです。東大寺・興福寺は、主要部分については兵火によって創建当初のものが失われましたが、広大な敷地のなかには8世紀の建物が一部残っています。

◆失われたものの多くは12世紀に再興されました。再興に際しては、当時の新しい中国の建築技術が導入され、その代表的建物が東大寺南大門です。また、8世紀に再興された東大寺の金堂は世界最大の木造建物です。

◆春日大社の建物は主に19世紀中頃に再建されたもので、日本の本格的な神社の伝統の様式を今に伝えています。

◆奈良公園の鹿は野生で天然記念物です。新型コロナウイルスの影響で観光客が激減し、鹿せんべいをもらえなくなった鹿が群れを成して市街地に出没しているというニュースがありました。しかし鹿の主食は草で、せんべいはおやつです。飢えているわけではありません。



八木家の食卓

料理家、田村魚菜(ぎょさい)がテレビ番組で紹介した料理です。子供の頃、母が我が家のオシャレな定番としてよく作ってくれました。トマトは季節が良いと生を使いますが、トマト缶でも美味しく、とても手軽にできます。

※田村魚菜: 小学校を出て東京の魚屋で丁稚奉公。のち東京・京橋の割烹に弟子入りし、日本料理を学ぶ。昭和24年自由ヶ丘お料理学校設立、30年魚菜学園へと発展。32年NHK「きょうの料理」初代講師。テレビ朝日「アフタヌーンショー」の料理教室に出演、わかりやすく、実用的な家庭料理で人気者となる。料理とは“手塩にかけること”“物を大事にすること”がモットー。

「鶏のトマト煮」

鶏もも肉:2枚又は唐揚げ用:480g、カットトマト缶:2缶、玉ねぎ:2個、マッシュルーム缶(スライス):1缶、コンソメキューブ:2個、塩、コショウ、砂糖:適量、サラダ油:適量 (4人分)

①鶏もも肉は一口大に、玉ねぎは半分にして、くし切りにしておきます。②鍋にサラダ油を入れ玉ねぎ、鶏肉、トマト缶を順に入れ、コンソメを加え、塩、コショウします。

火をつけて、中火で20分ほど煮ます。

③塩、コショウ、砂糖で味を調べて、あればパセリを振って出来上がり。



3月28日八木家メニュー