



通信 Dec.

急に寒くなりました。コロナ禍で外出を控え、クリスマスのイルミネーションも見に行けませんが、塾では今年もクリスマスプレゼントを用意しました。お楽しみに！

個個港学舎 舎長 八木貴子



学習状況のお知らせ

大学合格のお知らせが届き始めましたが、いよいよ受験本番です。コロナウィルスの影響で受験勉強もままならない塾生の為に、今年は年末年始のお休みも短くするつもりです。自習席も予約して活用してください。また料金が発生する場合もありますので、ご相談下さい。

クリスマスの抽選会は12/18～12/25の間の授業日です。

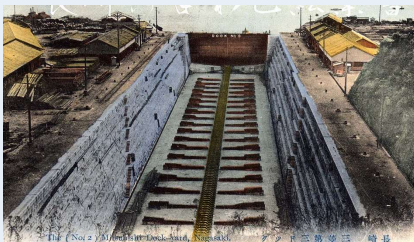


世界遺産-14-明治日本の産業革命遺産

日本は、幕末から明治期にかけて、東洋において初めて、そして極めて短期間のうちに産業化を果たし、飛躍的な発展を成し遂げました。「明治日本の産業革命遺産 製鉄・製鋼、造船、石炭産業」は、3つの重工業分野の

発展を中心にした歴史的な建造物や遺跡などです。日本の産業化が極めて重要であることを証明しています。構成資産は、九州（福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、鹿児島県）・山口県を中心に、静岡県や岩手県を含む8県11市に分散しています。相互に密接な関連性があり、遺産群全体で一つの世界遺産としての価値があります。ここでは、そのいくつかを紹介しましょう。

◆萩反射炉(溶鋳炉)◆日本に現存する2基の反射炉の1つで、10.5mの煙突部分の遺構です。欧米列強に対抗するため、長州藩では海防強化のための鉄製大砲製造が求められ、オランダの技術書を基に反射炉の操業を始めていた佐賀藩から技術を導入して建造されました。



◆三菱長崎造船所◆1905年に竣工した全長222.2m・建造能力3万トン(いずれも竣工当時)の大型ドックで、竣工当時は東洋最大規模でした。その後増強され、現在も三菱重工業長崎造船所のドックとして稼働中です。初代「飛鳥」も製造されました。



◆旧グラバー邸◆小菅修船場や高島炭鋳の経営など、近代技術の導入を通じて日本の近代化に尽力した、実業家トーマス・グラバーの邸宅。主家は1863年に建設された日本最古の木造洋風建築で、欄間がアーチ型になっている一方で日本瓦や土壁が用いられるなど、イギリスのコロニアル様式と日本の伝統技術が融合した形となっています。◆端島炭坑(軍艦島)◆端島(はしま)は、長崎県長崎市にある島です。明治時代から昭和時代にかけて海底炭鋳によって栄え、1960年代には東京以上の人口密度がありました。しかし、1974年の



閉山にともなって島民が島を離れてからは、無人島です。軍艦島の通称で知られています。日本初の鉄筋コンクリート造の9階建て高層集合住宅が残っています。いずれも当時の技術、文化、生活を知るうえで貴重な遺産です。

八木家の食卓

白菜は精進料理では、大根・豆腐と共に(養生三宝)と呼ばれ貴重な食材とされています。甘みの少ない低カロリー食材として肥満防止に適した健康野菜と言えます。白菜に含まれるカリウムは、煮ると水に溶け出すため鍋料理や煮炊きする場合は、スープも飲むと良いようです。



「鶏と白菜の中華風クリーム煮」

白菜のクリーム煮は再登場ですが、今回は中華風の時短料理です。白菜は今が旬、甘みのある白菜と牛乳で、コクのある味わいです。

鶏もも肉:200g、白菜:400g(約1/4)、マイタケ:100g(1パック)、黒コショウ:少々、サラダ油:適量、A(湯:200ml、中華だし(顆粒):大1)、B(牛乳:400ml、塩:少々、砂糖:小1、片栗粉:大1) 4人分

①鶏もも肉は一口大に切り、軽く塩、コショウしておく。マイタケは小房に分ける。白菜は縦半分に2cm幅に切って芯と葉に分ける。②AとBはそれぞれ合わせておく。③フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉を炒め、白菜の芯、マイタケを入れて炒める。



④色が変わったらAと白菜の葉を入れて、強火で煮る。⑤火が通ったらBを入れて、とろみが出るまで煮る。⑥塩で味を調え、器に盛り、黒コショウをかけて出来上がり。

12月7日八木家メニュー