



# 通信 Jul.

気温や湿度が高くなりました。慣れたとはいえマスクをすると、やはり暑いですね。状況に応じてこまめに水分補給をし、熱中症を防ぎましょう。

個別港学舎 舎長 八木貴子

半夏生(ハンゲショウ)

## 学習状況のお知らせ

夏休みが近づいてきました。40日間を充実させるよう計画を立てましょう。

**小学生:** 苦手科目のまとめの学習をしておきましょう。定例以外でも専門の先生が担当します。

**中学生:** 7月下旬から夏期講習です。演習も加えたスケジュールを予定しています。詳細は個別にお知らせします。

**高校生:** スポットの短期講習が苦手克服のチャンスです。自習、演習もご相談ください。

## 世界遺産-21-知床

◆**流氷の誕生**◆ 冬、ユーラシア大陸を流れるアムール川の淡水がオホーツク海に流れ込み、塩分の薄い層をつくり、海水温の低下で凍り始めます。結氷した氷は大きく成長しながら流氷として海流や北西の季節風で南下し、北海道のオホーツク海沿岸に達します。接岸した流氷は、潮の流れや風向きによって流され、姿を消したり再接岸したりします。オホーツク海は四方を島や陸地で囲まれていて、「海」とよばれていますが、実は、大きな視点で見ると、太平洋とは隔てられ、まるで巨大な「湖」のような地形です。点々と続く島々によって南下する流氷の進路が遮られるので、流氷が四方に広がらず、オホーツク海の内部にとどまるのです。



◆**食物連鎖の原点**◆ 春になって海氷が融解すると、海氷によって供給される栄養塩と、光合成に十分な太陽光に恵まれるため植物プランクトンが大増殖、それを餌にするオキアミなどの動物プランクトンが増殖、それらを餌に小魚や甲殻類、貝類が繁殖し、大型回遊魚やアザラシなどの

海棲哺乳類、オジロワシなどの鳥類がそれを捕食するという形で食物連鎖が生まれます。そして、秋になると、河川を遡上するサケやマスは森に生息するヒグマやキタキツネ、シマフクロウなどの食糧になります。このように海氷がもたらす植物プランクトンが、海、川、森の豊かな生態系を支える食物連鎖の出発点となり、知床が海洋生態系と陸上生態系が相互に関係し合う複合的な生態系を生み出すゆえんになっているのです。

◆**シリエトク**◆ 知床はアイヌ語でシリエトク(地の果て)、大正時代から昭和時代にかけて3次にわたって開拓団が送り込まれましたが、開拓団が入れたのはほんの一部でした。知床の地は農業に

適さず、人が生活するにも厳しすぎ全戸が離農せざるを得なかったのです。現在も道路は半島の半ばまでで知床岬の周辺は無人的地帯……人を寄せ付けない地形と厳しい気候が豊かな自然を残し、**世界遺産**になりえたと言えるのです。



## 八木家の食卓

ジャガイモには意外とビタミンCが多く含まれていて、ホウレンソウやミカンと同じ位です。しかも、でんぷんに守られて加熱しても壊れにくいのです。ビタミンCの働きは風邪の予防や疲労の回復、肌荒れなどに効果があります。

### 「ジャーマンポテト」

ドイツ料理と思われがちですが、「ジャーマンポテト」は和製英語。ドイツで類似した料理には「ベーコン+ジャガイモ」という意味のシュベックカルトツフェルンがあります。ボリュームがあり、ご飯ともよく合います。おつまみにもGood!

ジャガイモ: 中4個、ブロックハム200gまたはウィンナーソーセージ12本、ベーコン: 4枚、玉ねぎ(スライス): 1個、ニンニク(みじん切り): 1かけ、パセリ、オリーブオイル、塩、こしょう: 適量 4人分

①ジャガイモは10~15mm角のスティックに切り、水に潜らせ全体に塩を振ってラップをし、電子レンジ500ワットで8分加熱する。②ハムは10mmのスティックに、ベーコンは3cmに切る。③フライパンにニンニク、オリーブオイルを入れ、香りが出るまで炒める。



7月3日八木家メニュー

④玉ねぎを炒め、ベーコンとハムも炒める。⑤ジャガイモを加えて混ぜ、塩、こしょうで味を調え、パセリを加えて出来上がり。