



通信 Dec



今年も庭のサザンカが咲きました。急に寒くなりインフルエンザも流行っています。空気が乾燥してせきが出ることもあります。マスクをしておくといいですね。
個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

いよいよ受験本番です。進学したい学校は決まりましたか？どんな将来にしたいかを考えて家族で話し合しましょう。



塾では冬期講習を計画しています。自宅でも気を緩めずに充実した冬休みを過ごしてください。学習方法など相談に乗ります。

塾のお休みは12/31、1/1です。年末年始の定例授業の時間変更は早めにお知らせください。

八木家の食卓

クリスマスのチキン◆アメリカ開拓当時、多くいた七面鳥を丸焼きにして、ご馳走にしました。この習慣が日本に伝わり、鶏肉になりました。電子レンジを使い、同時進行で作ります。クリスマスらしくカラフルに仕上げましょう。



「お手軽チキンとラタトゥイユ」

材料(4人分)◆**お手軽チキン**: 鶏もも肉:約700g または骨付き4本、塩、こしょう:適量、サラダ油:適量、にんにく(スライス):1かけ◆**ラタトゥイユ**: カットトマト: 1パック、なす:1個、ズッキーニ:1/2本、パプリカ:1/2個、玉ねぎ:1/2個、しめじ:1パック、エリンギ:1本、にんにく:1かけ、塩:小1/4、こしょう、オリーブ油:適量
作り方◆①フライパンにサラダ油を入れにんにくを炒める。香りが立ったら鶏を皮目から焼く。蓋をして弱めの中火で片面6~8分ずつ焼き、焼き色を付け火も通す。②ラタトゥイユのにんにくはみじん切り、他の材料は食べやすい大きさに切る。③耐熱容器にオリーブオイル、にんにくを入れ、他の材料も入れる。④塩、こしょうをしてカットトマトを入れる。⑤500Wで6分加熱し、上下を混ぜ、再び6分加熱する。



12月24日八木家メニュー(予定)

かき混ぜて、火通りが足りなければ、追加で加熱する。⑥塩、こしょうで味を調べて出来上がり。

速報 文化遺産-37-伝統的酒造り 登録

12月5日、日本の「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。

「伝統的酒造り」は、麴菌(こうじきん)を使ってコメや麦といった原料を発酵させ、日本酒や焼酎、泡盛、みりんなどを造る日本古来の技術です。杜氏(とうじ)や蔵人(くらびと)らによる手作業の技術で、国内各地の気候風土に応じて発展してきたものです。酒造りの工程を説明しましょう。



酒造り①米や麦を蒸します。蒸すことで、こうじ菌を繁殖しやすくして、原料を酒造りに適した状態にします。**酒造り②**麴室(こうじむろ)と呼ばれる高温多湿の部屋で、蒸した米や麦にこうじ菌の胞子をふりかけて、デンプンを糖に変える準備を行います。こうじ菌をふりかけた後は時間をおいてから、順調に生育させるために、手でほぐしながら混ぜ合わせたり木の箱に移して積み上げ、箱の位置を入れ替えるといった作業が昼夜を問わずに行われます。



酒造り③原料のデンプンを糖に変えながら、その糖を酵母がアルコールに変える「**並行複発酵**」という世界でも珍しい発酵技術です。なお、ビールは糖化とアルコール発酵を別々に行う「**単行複発酵**」で、

ワインは果実に含まれる糖をアルコール発酵させる「**単発酵**」です。**日本酒は2つの工程を一緒のタンクで行うため、高度な発酵技術とされています。これが日本酒独特の風味が生まれる一因です。**日本酒が造られるのは原則として12月~3月であり、これが「**寒造り**」と呼ばれる一般的な酒造りの方法です。お米の収穫時期に合わせているほか、寒い時期は温度管理がしやすく雑菌が繁殖しにくいので、寒造りが主流です。

日本酒は弥生時代には造られたと推測されています。「古事記」には、スサノオノミコトが酒を造らせ、ヤマタノオロチに飲ませて退治したという話も登場します。神々からの神聖な贈り物とみなされている酒は、祭り、結婚式、通過儀礼、その他の社会的・文化的行事に欠かせないものです。

無形文化遺産はこれまで「能楽」や「和食」、豊作祈願や厄払いの踊り「風流踊」などが登録されています。政府は「伝統的酒造り」に次いで「**書道**」の登録を目指しています。

