



通信 Mar



庭の木瓜(ボケ)にやっと花芽がつけました。雪の降る中、頑張ったのですね。この時期、天気が不安定です。天気予報を見て服装に注意しましょう！
個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

入試が終了し合格のお知らせを沢山頂きました。
合格おめでとうございます！

進級する皆さんも含めて自信をもって新しい学年を迎えるためには準備が必要です。苦手克服、次の学年の予習など、それぞれの春期講習を用意してお知らせします。積極的に取り組んで下さい。



番外編 文化遺産◆書道を提案

文化庁は、筆や墨などを使って、手書きする「書道」についてユネスコの無形文化遺産に提案することを決めました。

日本の書道は、中国から伝わった漢字文化を基礎として生まれました。その原点は漢字で書かれた経典を写す「写経」でした。文字を書くことは、当時の武士や貴族に欠かせない教養の一つでした。やがて書道は武士や貴族だけではなく、庶民のたしなみとしても広まっていきました。現代では、学校の授業などで、「習字」に接するようになりました。習字とは「字を習う」こと、一方、書道では大胆に崩した文字や読みにくい文字も描かれます。書かれた文字や書体を通して作者の自己表現するのが目的となっているためです。「自己表現の有り・無し」が書道と習字の大きな違いです。



八木家の食卓

ザワークラウト◆ソーセージなどの肉料理に添えられる、酸っぱいキャベツの漬物「ザワークラウト」は、キャベツを乳酸発酵させたヨーロッパで広く親しまれている発酵食品。ザワークラウトは、ビタミンUやカルシウム、食物繊維など栄養成分も豊富です。(約¥600/680g)



◆塩豚のザワークラウト煮込み◆

豚肉を塩漬けするとき、タイムやセージを使うことがありますが、今回は他にも応用が利く「クレージーソルト」を使いました。塩の量、寝かせる時間は色々お好みでお試ください。

材料(4人分)◆豚肉(とんかつ用):4枚、クレージーソルト:小3、玉ねぎ:1個、にんじん:10cm、バター:大3、ブイヨンキューブ:2個、塩、こしょう:適量、水:500ml
付け合わせ:じゃがいも、ブロッコリー、粒マスタード
作り方◆①豚肉の両面にクレージーソルトをすり込み、ラップで包んで冷蔵庫で1~2日置く。②ザワークラウトは水でさっと洗い、絞る。玉ネギは薄切り、にんじんは千切りにしておく。③鍋にバターを熱し中火で玉ねぎを炒めしんなりしたら、にんじんを入れて軽く炒める。④ザワークラウト、水、ブイヨン、ローリエを



入れて煮立て、豚肉を入れる。弱火で10分煮込み最後に塩コショウで味を調べて完成です。



3月8日八木家メニュー



ストリート書家として活動をスタートし、大きな筆を使ったパフォーマンスで取り上げられました。NHK大河ドラマ「天地人」の題字や、バスクリン「日本の名湯」のブランドロゴなどがあり、注目を集めています。

書道離れ◆現代では、手書きの機会が減少し、また、習い事の多様化により書道を選択する子供も減少しています。LINEやSNSでの新年の挨拶が主流となり、年賀状を出す人が減少、高齢化や人間関係の変化などから「年賀状じまい」をする人も増えています。生活の中で書道に接する機会は減少しつつあるようです。

日本の書道と中国の書道は、共通の起源を持ちながらも、長い歴史の中でそれぞれ独自の発展を遂げてきました。中国では力強く、骨太で、重厚感のある表現、思想や哲学、精神性を表現する手段として、一方日本では、文字の美しさや技術だけでなく、和歌や漢詩などの内容と調和した美しい作品を生み出すことが重視されます。

書道が文化遺産登録される意義◆登録されることで書道に関する技術や知識、道具などが体系的に保存され、後世に伝えられることが期待されます。書道は、単なる文字を書く技術ではなく、日本の美意識や精神性を体現する文化です。今後、文化遺産登録はそのような書道の価値を再認識し、未来へと繋いでいくための重要な取り組みとなるでしょう。

