



通信 Dec

庭のサザンカが咲きはじめました。本格的な冬の寒さとなり、インフルエンザも流行っています。空気が乾燥して喉を痛めやすいので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

いよいよ入試本番ですね。これまで努力してきた時間は、決してあなたを裏切りません。「努力は才能に勝る」。この言葉を信じ、最後まで粘り強く、一問一問を大切に解いてください。

塾では冬期講習を計画しています。充実した冬休みを過ごすために学習方法など担当の先生に相談しましょう。

塾のお休みは12/31、1/1のみです。年末年始の定例授業の変更はお早めにお知らせください。



八木家の食卓

◆タラ◆タラ(鰯)は読んで字のごとく、雪の降り始める頃から獲れて美味しくなる、雪のように白い身が特徴の魚です。タラの種類には、「真鰯(マダラ)」と「介鰯(スケトウダラ)」がありますが、一般的にタラと言えば「真鰯」を指します。マダラのほうが美味しいとされ、ちり鍋などにも用いられます。



◆鰯とキノコのカレー炒め◆

バター風味のキノコ、カレー風味のタラが良くマッチして、ご飯にもパンにも合います。

材料(4人分)◆鰯の切り身:4切れ、シメジ:1パック、マイタケ:1パック、玉葱(中):1玉、赤パプリカ:1個、塩コショウ:各適量、片栗粉:大1、サラダ油:大さじ2、バター(有塩):20g、カレー粉:小さじ2

作り方◆①玉ねぎを1cm幅に切る。シメジ、マイタケはほぐしておく。パプリカは2cm角に切る。②タラの水分を拭き取り、まんべんなく塩コショウを振り、片栗粉をまぶす。③フライパンにサラダ油を熱して、強火でタラを揚げ焼きにし、焼き目が付いたらフライパンから取り出しておく。④フライパンの表面を拭き取り、バターを熱して、玉ねぎ、シメジ、マイタケ、パプリカを入れ、強火で炒め、塩コショウを振る。



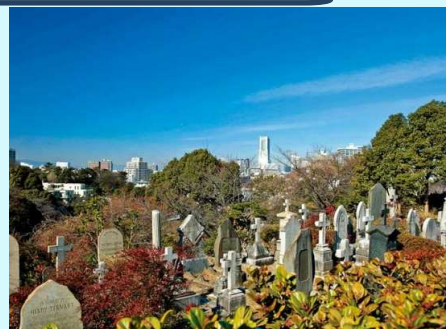
12月3日八木家メニュー

⑤野菜がしんなりしたらタラをフライパンに戻す。カレー粉を振り、混ぜ合わせて軽く炒めたら器に盛り付けて出来上がり。

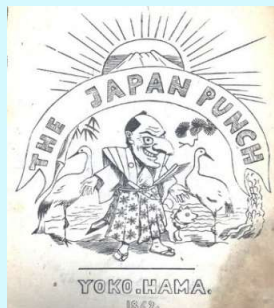
◆かながわの景勝2◆

◆外国人墓地◆

黒船4隻を従えたペリー提督は1853年久里浜に上陸して幕府に開国を迫り、翌年は開国交渉のため再び来日しました。このとき艦隊のミシシッピー号の乗組員が墜死し、この水兵の埋葬地と共にアメリカ人用の墓地をペリーは幕府に要求しました。協議の後、幕府は横浜村の増徳院(現在の元町付近)の境内の一部を提供することを決めました。ペリーの要求した「海に見える地」という条件にも合い、これが横浜山手の外国人墓地の始まりとなりました。



ここは単なる墓地ではなく、日本と諸外国との交流の歴史を物語る野外博物館であり、独特の景観美です。現在、40カ国以上、約4,500人の外国人が眠っています。墓地に眠る人々の中には日本の産業や文化に大きな影響を与えた功労者が多くいます。



■エピソード1: 風刺と洋画の師、チャールズ・ワグマン◆イギリス人の彼は、ジャーナリスト、画家として活躍しました。1862年に創刊した風刺漫画雑誌『ジャパン・パンチ』は、外国人社会や日本の政治・風俗をユーモラスに描き、当時の外国人居留地で大変な

人気を博しました。彼は画家としても優れ、日本の近代洋画の基礎を築くことになる画家に西洋の技法を指導しました。彼の存在は、「明治美術の父」の一人として、美術史に深く刻まれています。

■エピソード2: ビールの父、ウィリアム・コーブランド◆ノルウェー系ドイツ人の彼は、日本の食文化に革命をもたらした人物です。1869年、彼は良質な湧水がある山手に「スプリング・バレー・ブルワリー」を設立し、日本で初めて本格的なビール醸造を開始しました。この事業は、現在の麒麟ビールの源流の一つとなっています。

この墓地は通常非公開ですが、公開日(2~7月、9~12月の毎週土・日・祭日(雨天を除く)12時~16時、公開募金(500円程度))には多くの人が訪れ、異国の地で日本の近代化に尽力した人々の歴史に思いを馳せます。

外国人墓地は、日本の開国期における多文化共生の歴史、そして国際都市横浜のルーツを語り継ぐ、重要な文化的遺産です。

