



# 通信 Feb



大倉山梅林は、すでに梅が咲き始め、春が近づいている予感がします。でもまだ朝夕は風が冷たく、急に寒くなります。服装の調節に気を配りましょう。  
個個港学舎 舎長 八木貴子

## 学習状況のお知らせ

高校、大学入試は現在進行中。中学生、高校生の定期試験も準備段階に入りました。

今、頑張る時、最後は集中力です！

色々な「誘惑」に負けず**学力**のみならず栄養も休養もたっぷり取り**体力**を付けて実力を発揮しましょう。そして悔いのない学年の終わりを迎えてください。我々も応援しています。

定例以外の科目も臨時授業します。

早めにお申し込みください。



## ◆かながわの景勝4◆

### ◆曾我梅林◆

小田原の北東に位置する「曾我梅林」は、2月に一年で最も華やかな季節を迎えます。約3万5千本もの梅の花が一斉にほころび、辺り一面が淡い白とほのかな香りに包まれる光景は、まさに「かながわの景勝50選」の名にふさわしい絶景です。



曾我梅林は観光用としてだけでなく、現在も食用の梅を生産する現役の農園で梅林のほとんどが地元の約250軒の農家が所有する私有地です。普段は農家の方々が剪定や消毒、収穫といった農作業を行う「畑」です。2月7日から3月1日の梅まつりの期間中だけ、農家の方々の厚意によって、その私有地が一般の観光客に開放されています。

## 八木家の食卓

鮭は栄養豊富で、さまざまな健康効果や美容効果が期待できることから「スーパーフード」と呼ばれることもあります。

鮭のたんぱく質には体内での利用効率が高いという特徴があります。また鮭にはビタミン類やアスタキサンチン、DHAやEPAなどの栄養素が豊富に含まれています。



### ◆鮭のムニエルチーズソース◆

缶詰のホワイトソースを使うので手軽に出来、チーズの風味がムニエルとよく合います。仕上げにしょうゆを少し加えると御飯にも合います。

**材料(4人分)** ◆さけ:4~6切れ、塩、こしょう:適量、小麦粉:大3、バター:大3、ホワイトソース缶詰:1缶、牛乳:200ml、ピザ用チーズ:30g、にんじん:半分、マッシュルーム缶詰:1缶、玉ねぎ:半分、ブロッコリー:適量

**作り方** ◆①さけは食べやすい大きさに切り、塩、こしょう、小麦粉を振る。②フライパンにバターを溶かし、さけを片側3分ずつ焼き、取り置く。③小鍋で玉ねぎの粗みじん切りをバターで炒め、にんじん、マッシュルームを加え、牛乳、ホワイトソースを入れ、

3分煮る。④チーズを加えかき混ぜ、塩、こしょうで味を調える。⑤皿にさけを並べ、ソースをかけ、ブロッコリーを飾り出来上がり。



2月1日八木家メニュー

### 下曾我駅



曾我梅林の歴史は、戦国時代、小田原北条氏が領内に梅を植えさせたのが始まりと言われていています。梅干しは日持ちがし、殺菌作用や疲労回復効果があるため、合戦の際の貴重な兵糧(軍用食)として欠かせないものでした。江戸時代に入ると小田原藩主の大久保氏が梅の栽培をさらに奨励しました。

明治時代以降、鉄道(現在の御殿場線)が開通したことで、小田原の梅干しは東京などの大消費地へ出荷される重要な特産品となりました。大正から昭和にかけて、曾我地区の農家がこぞって梅を植え、現在のような広大な梅林が形作られました。

曾我梅林が景勝に選ばれた理由は、梅林の広さだけではありません。最大の理由は、「梅の花越しに望む富士山」の美しさにあります。雪をたっぷりと戴いた富士山と凜として咲く白梅の可憐さ、この景色は、日本の早春を象徴する最高の贅沢と言えるでしょう。

農家の方々が一年かけて手入れをしてきた「仕事場」にお邪魔して、その美しさをお裾分けしてもらおう——。そんな気持ちで訪れると、

曾我梅林の風景がより深く、温かいものに感じられます。1月末、薄曇りでしたが、白梅のかすかな香りに包まれて雄大な富士を仰ぎながら散策しました。冬の終わりと新しい季節の始まりを、肌で感じる事が出来ました。

