



# 通信 Mar



ボケ、レンギョウや白いモクレンが咲いているのをあちこちで見かけます。桜が咲くのも早いそうです。春が近いですね。

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頂いています。第一志望に合格した人、第二志望だった人、それぞれ頑張ったことに変わりはないです。すべて次の一歩につながります。進級する皆さんは自信をもって新しい学年を迎えるために準備しておきましょう。それぞれの春期講習を用意いたします。積極的に取り組んで下さい。



## ◆かながわの景勝5◆

### ◆榑台、大観山◆

2月号で紹介した小田原の曾我梅林から、万葉集にも詠まれた歴史ある名湯、湯河原温泉に行きました。箱根の喧騒とは一線を画す落ち着いた佇まいで、夏目漱石ら文豪に愛されたことでも有名です。弱アルカリ性の柔らかな湯は心身を芯から温め、まさに「大人の休息」にふさわしい静寂があります。



湯河原に泊まった翌朝、冬の澄み切った空気の中、箱根へと抜ける道路を榑台へ向かいました。ここは、海と街の距離感が絶妙な場所です。展望台に立つと、まず真下に湯河原の温泉街が身を寄せ合うように広がっているのが見えます。視線を上げれば、そこには遮るもののない相模湾が広がっています。正面に初島がくっきりと、そのさらに奥には大島が冬霞の中に、まるで水墨画のように浮かんで見えました。



休憩後、高度を上げ、箱根随一の展望を誇る大観山へ。富士山を好んで描いたと言われる「横山大観」にちなんで、「大観山」と名付けられたと言われています。眼下の芦ノ湖を囲む箱根の外輪山から遠く富士山まで視界一面が雄大な絵画に見え、そんな中に白い航跡を描きながら、遊覧船がゆっくりと進んで行きました。遠くの冠雪した富士山は、神々しく、薄曇りにもかかわらず、むしろ幻想的に白銀の斜面が浮かび上がり、時が止まったかのように、静寂に包まれていました。

帰路は、「箱根ターンパイク」(小田原市早川から湯河原峠に至る有料の山岳道路)を一気に下ります。自動車愛好家の聖地ともいわれるだけに、時折、赤や黄色のスポーツカーが風を切ってすれ違って行きました。緩やかなカーブが続くダウンヒル。冬枯れの木々の間から時折覗く駿河湾や伊豆の山々を横目に高度を下げるにつれ、山の荒々しい景色から少しずつ街の気配へと戻っていくグラデーション。その移ろいもまた、ドライブの醍醐味です。終着点は箱根湯本。駅前近くの活気に触れると、山の上での静寂が夢だったかのように感じられました。近くの「かまぼこの里」でお昼ご飯にかまぼこと蕎麦を頂きました。



## 八木家の食卓

メカジキは世界中の熱帯温帯域に生息する大型魚です。三陸などでは身が白いので、赤いマグロの刺身と合わせて紅白にし、祝い事などにも使われています。



### ◆メカジキのソテー、トマトソース◆

付け合わせは、かぼちゃのサラダ、スナップエンドウです。お好みでどうぞ。

材料(4人分)◆メカジキ:4切れ、プチトマト:1パック(約12~15個)、玉ねぎ:1/2個、にんにくのすりおろし:1かけ分、オリーブオイル:大さじ1と1/2、塩、黒こしょう、しょうゆ:適量

作り方◆①プチトマトはへたを取り半分に、玉ねぎはみじん切りにする。メカジキは塩、黒こしょう各少々をふり、片面ににんにくのすりおろしを1/2量ずつ塗る。②フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、にんにくを塗った面を下にしてメカジキを並べる。両面にこんがり焼き色がつくまで5分ほど焼き火を通し、器に盛る。③フライパンの汚れを拭いてオリーブオイル大1を熱し、玉ねぎを炒め、透き通ったらプチトマトを加え、粗くつぶしながら5分程炒める。味を

みて、塩、黒こしょう、しょうゆ各少々で味をととのえ、メカジキにかける。④オリーブオイル少々を回しかけ、出来上がり。



2月8日八木家メニュー