



通信 Apr

今年のサクラはもうすでに散り、近隣のおうちの庭にチューリップが咲いています。 日を追うごとに、春の訪れを感じますね。

個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

新しい学年になりました。環境が変わり、緊張や不安がありますが、予習をしておく、気持ちがお楽になります。また、中3生高3生は、学校選び学習方法など早めに相談しておきましょう。

2026年第1回英検は5/30(土)準会場を予定しております。短期集中講習もご利用下さい。

4~5月の祝日も、いつも通りの授業を予定しています。曜日や時間の変更、ご希望は早めにお知らせください。



◆かながわの景勝6◆

◆小田原城◆

3月下旬、春の暖かな日差しに誘われ、小田原駅から徒歩10分ほどの場所にある「小田原城」を訪ねました。駅からの道すがら、潮風の中に微かな花の香りでしょうか、歩を進めるごとに春の訪れを感じました。

小田原城の歴史は15世紀末に北条早雲が入城して以来、

五代にわたる関東支配の拠点となったことに始まります。特に豊臣秀吉の小田原攻めに際して築かれた、城下町全体を全長約9kmもの堀と土塁で囲む「総構(そうがまえ)」は有名です。(因みに、大阪万博の大屋根リングの外周は約2kmです。)上杉謙信や武田信玄といった名将の軍勢をも退けたことから「難攻不落」の名を天下に轟かせました。江戸時代に入ると、箱根を控えた西の守りの要として、幕府にとっても極めて重要な役割を果たしました。

現在私たちが目にすることができるのは、緻密な考証に基づき復元した建造物です。江戸時代の雛形(模型)を基に再建された「天守閣」は、白壁が美しい街のシンボルです。

また、「銅門(あかがねもん)」はその名の通り重厚な銅板装飾を誇り、2016年に改修を終えた本丸正門の「常盤木門(ときわぎもん)」は、城内随一の堅固な守りを象徴しています。

訪れたこの日、赤い「学橋(まなびばし)」を渡り、二の丸広場を抜けて、息を切らせながら階段を上がり常盤木門をくぐると、本丸広場。開けた視界の先にそびえ立つ天守閣が突然現れ、その威圧感に圧倒されました。高層ビルを見慣れた我々が感じるのですから、当時の武士たちは、その荘厳な佇まいに言葉を失ったことでしょう。天守閣の最上階へ登れば、眼下には薄桃色に染まり始めた桜と城址公園、その先に青く輝く相模湾を一望することができました。

満開の華やかさも素晴らしいですが、生命の予感に満ちたこの時期の小田原城は、歴史の静寂と見事に調和していました。武将たちが見つめたであろう海を眺めながら、新たな季節の始まりを肌で感じる、贅沢な散策のひとつとなりました。



八木家の食卓

里芋は日本への渡来は古く、中国や南方から縄文時代に伝わったとされています。縄文時代には主食であったとの説もあり、稲作より歴史のある作物です。カリウムが豊富でむくみ防止に、またガラクトサンとグルコマンナンという食物繊維が含まれており、腸内環境を整える効果が期待できます。



◆ウインナーと里芋の洋風煮◆

里芋、ウインナー、バター、つゆ、ブイヨンと和洋折衷です。水煮の里芋を使うので、じゃがいもより手間が省けて時短、各食材の食感の差も面白いです。ウインナーの代わりに鶏肉、豚肉でもおいしい。カレー粉を加えるなどアレンジもできます。

材料(4人分)◆ウインナー: 240g、ベーコン:4枚、里芋水煮:500g、にんじん:1本、玉ねぎ:中1個、いんげん:8本、バター:大3、本つゆ: 40ml、マギーブイヨン:1個、塩:適量、こしょう:適量

作り方◆①玉ねぎは5mmにスライス、にんじんは1口大の乱切り、レンジで2分、いんげんは半分にして、レンジで1分加熱する。②鍋にバターを溶かし玉ねぎを炒め、ベーコン、にんじんを加える。③水600ml、本つゆ、ブイヨンを加え、沸騰させる。④里芋を入れ

10分程度煮る。少し煮崩れる程度。④いんげん、ウインナーも加え3分程煮て、塩、こしょうで味を調える。



4月5日八木家メニュー