



通信 May

新緑の季節です。雨上がりの時には若葉が目にもぶしく爽やかな風が吹き抜けます。散歩が楽しくなりますね。

個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

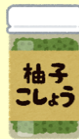
連休で1日のリズムが変わっていませんか？規則正しい生活に戻して体調を整えましょう。5,6月は中高生の年度初めの定期テストが実施されます。プリントやノートは早めに整理して準備しておきましょう。小テストも重要なポイントです。「自習」を活用して学習したことをすぐに復習すると効果的です。

また、定例授業でない科目も臨時で受講できます。混雑するので、早めに相談してください。



八木家の食卓

柚子こしょうとは、柚子の皮・唐辛子・塩をすり合わせて発酵させた、九州発祥の和風辛味調味料で、鍋物、焼き鳥、うどん、パスタなど幅広い料理の薬味として使われます。少量を添えたり、マヨネーズなどに混ぜるのが基本的で、必ず少量から味を見て調整します。七味とは一味違い、常備すると便利です。容器に入っているの、冷凍すれば風味を保てます。



◆豚肉とキャベツの柚子こしょう炒め◆

ポン酢の酸味と柚子こしょうのピリッと感が後を引き御飯が進みます。ぜひお試しください。豚バラ肉はお好みの部位で、また柚子こしょうは半量位から好みで加減して、加えた後は底の方から全体を良く混ぜてください。

材料(4人分)◆豚バラ肉 (スライス):400g、キャベツ:600g、マイタケ:1パック、ごま油:大2、☆ポン酢:大4、☆柚子こしょう:小2、☆白いりごま:小2

作り方◆①キャベツはざく切り、豚バラ肉は2cm幅に切る。②キャベツは電子レンジで3分くらい加熱し軽く火を通す。③中火で熱したフライパンにごま油を入れ、豚肉を炒め、色が変わったらマイタケを加え炒める。④キャベツを加え、炒めすぎないうちに

☆を加えて、全体に味がなじんだら火から下ろし、器に盛り付ける。

5月3日八木家メニュー



◆かながわの景勝7◆

◆三溪園◆

2026年5月、新緑の季節に誘われて、横浜の本牧に広がる「三溪園」を訪ねました。ここは、かつての実業家・原三溪が心血を注いで築き上げた、静寂と美しさが同居する日本庭園です。



正門をくぐると、まず目に飛び込んでくるのは広大な大池と、その背後の山頂にそびえる旧燈明寺の三重塔です。室町時代に京都で建立されたこの塔は、三溪園のシンボリックな景観を作り出し、横浜にいながらにして古都の情緒を感じさせてくれます。三溪園の最大の特徴は、京都や鎌倉などから移築された17棟にも及ぶ歴史的建造物です。そのうち10棟が国の重要文化財に指定されており、異なる時代の建築美に出会うことができます。原三溪は単に古い建物を集めただけでなく、地形を活かした配置によって自然と建築が



見事に調和する「生きた芸術作品」を作り上げたのです。

取材をしたこの日、季節は花の盛りを過ぎた頃でした。期待していたツツジやフジの花はすでに咲き終わっており、ウノハナ、スイレンの白い花は見る事が出来ました。

一瞬、訪れる時期が遅かったかと落胆しましたが、園内を進むうちにその考えはすぐに変まりました。目に映ったのは雨上がりの眩しいほどの「青紅葉(あおもみじ)」でした。日差しを透かして輝くような若草色から、木陰でしっとりとした落ち着きのある深い緑まで、幾重にも重なり合う緑のグラデーションが、古い建築物の渋い壁の色にこの上なく美しく映えています。特に内苑の景観の中心となる

臨春閣付近から眺める新緑の重なりは、色の濃淡だけでこれほどまでの奥行きを感じさせるのかと、感動しました。

原三溪は、三溪園を自ら愛でるためだけでなく、広く一般に開放して「美」を共有することを目指しました。その精神は、百二十年近く経った今も、訪れる人々に穏やかな時間を提供し続けています。初夏の風に揺れる青紅葉の波を眺めながら、時代を超えて受け継がれる庭園の懐の深さを実感した、心満たされるひとときとなりました。

