



通信 Jun



台風が来ました。そろそろ梅雨に入ります。天気が悪い時は気分も乗らないですが、雨が降るほどイキイキするアジサイやショウブもあります。見つけたら元気をもらいましょう。 個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

6、7月に定期テストがある人が多いです。毎日の学習を大事にし、課題は貯めないようにしましょう。まとめて勉強しても頭に入りにくいです。塾では授業日以外でも自習が可能です。(ただし自習内容など条件があり、予約制です。)

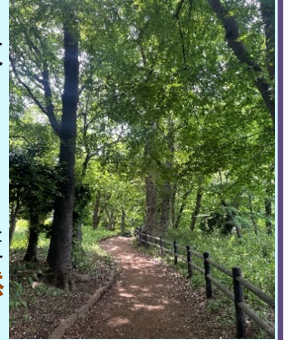
またそろそろ夏期講習の計画を作ります。部活や家庭の行事も考慮致しますので早めにご相談ください。具体的には個別にご連絡します。



◆かながわの景勝8◆

◆東高根森林公園◆

神奈川県川崎市宮前区に位置する「県立東高根(ひがしたかね)森林公園」は、都会のすぐそばにありながら、驚くほど豊かな自然と歴史が共存する、いやしのスポットです。約11.8haの広大な敷地は、四季折々の表情を見せます。園内をしばらく歩くと、頭上を覆う巨木の存在感に気付かされます。**県の天然記念物に指定されている「シラカシ林」**です。シラカシは、かつて関東平野を広く覆っていた本来の自然林の姿。しかし、開発とともにその多くは姿を消してしまいました。ここでは、推定樹齢百五十年から二百年を超えるシラカシが、豊かな林を形成しています。



公園内は地形を活かした構造になっていて、小高い場所には「東高根遺跡」が眠っています。昭和四十年代の開墾時、この美しい芝生の下から、弥生時代後期から古墳時代にかけての**竪穴住居跡**が62軒も発見されました。当時の人々が周囲のシラカシの木で農機具を作って耕作していたようです。森を荒らすことなく共生していた事は驚くべきことです。



また、低地に広がる「湿生植物園」も外せない見どころです。小さな谷戸に

流れる湧水を利用して湿生植物や野草が多く集められ、木道を歩いて観察できます。ちょうどハナショウブが咲いていて、田植え前の田んぼのそばでは野鳥が昼寝をしていました。休日には多くの人々がバードウォッチングや自然観察に訪れることでしょう。周回道路はバリアフリーで、車いすでもまわれます。アジサイの季節が近く、道沿いに沢山咲き始めていました。また、あちこちで作業する係員の方を多く見かけました。自然林ではありますが、その景観を保つためには手間暇がかかるのだらうと思いました。

東高根森林公園は、単なるレジャー施設ではありません。失われてゆく自然を「守り」、歴史を「伝え」、人々の心を「潤す」場所です。

深呼吸をしたくなった時、気分転換をしたくなった時に、この深い森はいつでも温かく迎えてくれるでしょう。ぜひ、自然を感じる散策に出かけてみてください。



八木家の食卓

豆板醤は中国四川地方の辛みそで、そら豆が原材料。そら豆と赤唐辛子、塩、こうじなどを発酵させて作られます。唐辛子の辛さに加え、コクとうまみのある味わいが特徴です。



◆エビチリ豆腐◆

豆腐と卵でボリュームたっぷり&ヘルシー。御飯にぴったりの一品です。豆板醤とケチャップは好みに合わせて調整してください。

材料(4人分)◆絹ごし豆腐:2丁、むきえび:300g、卵:2個、スナップエンドウ:1パック、にんにく、しょうがのみじん切り:各大1、長ねぎ:20cm粗みじん切り、豆板醤(トウバンジャン):小さじ1~2、〈合わせ調味料〉とりガラスープの素:小1、トマトケチャップ:大8、しょうゆ:大3~4、砂糖、酢:各大3、水溶き片栗粉(片栗粉:大2、水:大2)、サラダ油、ごま油:適量

作り方◆①えびは背わたを除き、水をふく。卵はボウルに溶きほぐす。②スナップエンドウは茹でて、半分に切る。③フライパンにサラダ油大さじ2を熱し、にんにく、しょうが、豆板醤を入れて炒める。香りが立ったらえびを加えて炒め、油がまわったら合わせ調味料を加える。④ひと煮立ちしたら、水溶き片栗粉でとろみをつけ、豆腐を大きくちぎりながら加える。

ふたをして弱めの中火で約5分煮る。⑤豆腐が温まったら、ねぎとごま油大2を加え、卵を回し入れて大きく混ぜ、半熟になったら火を止める。



5月23日八木家メニュー