

泉

若葉学習会専修学校報 No.640

2020 OCTOBER



ハロウィーン
おかしくれなきやいたずらを
勝手にやれと冷たくいう母

米子校舎 小学6年 松下 玲奈

君たち 僕たち



倉吉校舎 中学3年
岡崎 秀太さん

「先生、お土産です！」 充実した笑顔で秀太君が修学旅行から帰ってきました。コロナ禍の影響で、修学旅行が中止となる中学校が多い中、秀太君の通う三朝中学校では、地元の三朝温泉旅館に宿泊しながら、山陰地方を旅行する独自の修学旅行でした。とても素晴らしいアイデアですよ。楽しかったという一言が、この時期に聞けたことは何よりです。

小学生の頃からサッカーをしている秀太君は、控えめな性格ですが、芯のしっかりした文武両道の生徒です。部活を引退する生徒が多い中、サッカーを十月のリーグ戦まで続けるとのこと。文武両道で頑張ってくださいね。

将来の夢はお母さんの仕事の影響から、医療関係の仕事に就くことです。人の命を預かる責任感、そして高度な知識も必要となります。そのため、まずは倉吉東高校に合格することが、当面の目標です。これからも持ち前の努力でサッカーも勉強も最高のゴールを決めてほしいです。秀太君、勉強のアシストは、私に任せる！

(担当 濱)



米子校舎 高校3年
二宮 克斗さん

高3の理系数学で扱う内容は、ハイレベルなものばかりです。そのため、生徒達には「復習しなければ得るものはない。逆に完璧に復習すれば最高に意味のあるものになる」と話しています。二宮君はそのことをよくわかってきているから、授業中の「それって前にやった〇〇ですよ」という言葉に繋がります。

「情報工学科に進学したい。データ処理やプログラミングで、自分の趣味であるゲーム分野やスポーツ観戦を、延長して楽しむ材料にしたい」と言います。高校の文化祭では、工学の知識をいかして開祭記念ムービーを作成したそうです。ユニークなセンスを持つ彼のことから、思わず笑ってしまおうような素敵な動画に仕上げたことでしょう。

先日「シンギュラリティー」というIT用語を教えてくださいました。AIが人間の知性を上回る技術的特異点を指すそうです。未来感あふれる言葉でワクワクしますよね。将来、科学技術向上の一翼を担うためにも、志望の大学に向けてこれからも真摯な努力を継続して欲しいと思います。

(担当 小西)

卒業生はいま!



つるや株式会社勤務
澤田 真治さん



office&campus

「とにかくゴルフが大好きです」という彼。大学時代にゴルフに熱中したこともあり、ゴルフ専門会社「つるや」に入社しました。彼は営業部に所属しており、群馬県の店舗で販売業務を主にしています。転勤もあるということです。今回の取材は電話で行ったのですが、仕事は楽しく、休日もゴルフをエンジョイできていると元気な声で話してくれました。ゴルフの腕前を聞いてみると「スコア90を切るくらいです」という返答。私は詳しくないのですが、一般プレイヤーの平均より上手なレベルらしいです。好きなプロゴルフ選手は石川遼。プレイスタイルだけでなく人間性にも惹かれるということでした。

そんな彼は若葉の大学受験科に1年間通学しました。当時のことを聞くと「なかなか辛かったですね」と率直な感想でした。でも、友人たちと一緒に入学したので、勉強の合間の談笑が息抜きになり、受験勉強を乗り越えることができましたそうです。コロナが落ち着いたら、当時の友人たちと食事に行くことを楽しみにしているということでした。

最後に「プロゴルファーを目指しているの?」と聞いてみると、流石にそれはいいようです。ただ、大好きなゴルフはずっと続けていくというので、写真のように休みの日などにホールでプレイしています。ちなみに急な取材だったのですが、彼は快く応じてくれました。ゴルフは紳士のスポーツと言いますが、温かな対応に感謝しています。

(担当 乗本)

大学1年生の「若葉っ子」が遊びに来てくれました!



(担当 門脇)



9月のある日曜日、日直で出勤していた私のもとに卒業生たちが遊びに来てくれました。左上の写真の左から木下さん、岡田さん、小西さん、長谷川さん、実重さん。コロナ禍の影響でまだ大学に通っていない大学1年生ですが、それでも大学生らしくなるものですね。右下の写真はちょうど一年前、私の誕生日をサプライズで祝ってくれたときの一枚です。どうです、大人っぽくなっていますよね?

大学生の夏休みは長く、多くの大学は9月いっぱいお休み。アルバイトをしたり、自動車学校に通ったり、コロナを警戒しながら遊んだり：先日は大山でグラウンピングを楽しんだようです。それでもやはり大学生の楽しみはキャンパスライフ。一日も早く彼女たちが本場の大学生の楽しさを味わえますように。

学園NEWS

米子校舎

職員随想

浪速の三種の神器

池田 義博



三大粉ものと言えば、たこ焼き、お好み焼き、いか焼きだ。大阪に行くといつも思う。「食い道楽大阪」「食い倒れ大阪」「天下の台所大阪」何でもありだ。特に「粉もの」は天下一品。独自の粉ものワールドを形成している。

関西人は阪神・巨人戦で、勝っても負けても大騒ぎする。とにかく単純明快なのである。その一番いい例が粉もの、「簡単に作れて」「早く食べられて」「美味しくて」「安い!」を好む。

大阪の家庭には必ず台所にあるものがある。浪速の三種の神器、たこ焼き器と鉄板といか焼き器だ。知る限りでは大阪では八割近くの家庭にはあるらしい。ちなみに我が家の台所にも三種の神器が立派に鎮座している。鳥取に住みながらこの神器を持っているのは珍しいのではないのかと密かに思っている。

「おばちゃん、用意してんか。」「このはメチャおいしいネン」。粉ものは大阪のソウルフードとして高い評価を得ている。今や全国区になっっているたこ焼きとお好み焼きは後にして、まずは大阪名物いか焼きである。大阪のいか焼きは単に直火で焼くのではなく独特なのだ。小麦粉を主体とする粉ものだ。小麦粉の生地をいかに切るか、焼くか、数時間寝かす。その生地をいかに焼き器に広げ、その上に卵を割って乗せる。いか焼き器で焼き上げると出来上がりだ。

甘辛いソースを八ヶで塗って食す。家庭用いか焼き器とはどんなものなのか。とってもシンプルである。一辺が二十二センチ前後の四角い鉄



板を二枚あわせてある。一枚ずつ四十秒から六十秒程度で加工できるが器具の特性上、持ち手を支点として、そのまま持ち上げて表裏を回転させながら直火で焼いていく。この器具を扱うには少々腕力が必要だ(片手で持つにはとってもシンドイ重さ)。鉄板を上下から同時に押し付けることで、短時間でペッチャンコに焼きあがる。大阪ではどの縁日にも必ず存在する。食べ方にルールはないが通常は二つ折りにして半月状に重ねて売られ、包装を持ち手としてそのままかぶりつく。これがとてもワイルドでいいのだ。

たこ焼きの具材のたこは、昔から流通量が安定していて吸盤の食感まで日本人に大いに好まれるマダコが最も多く使われている。近年、日本で流通しているマダコの多くはモリタニアやモロッコなどの西アフリカから輸入された冷凍物となっている。大西洋を南下し、アフリカ南端に近い喜望峯を通過して、インド洋に入り、マラッカ海峡を経由して、大スンダ・小スンダ列島を横目で見ながら太平洋を北上して来たマダコが小麦粉と混ぜると、こんなにも美味しくなる。とにかくありがたく味わって食さいとアカンナ。

大阪のお好み焼きには様々な料理法がある。まさに「お好みに焼く」のである。混ぜ焼きにのみみられる特徴として、食感を軽くするために生地の中に山芋を混ぜ込むことが多い。我が家も必ず山芋が用意される。是非、みなさんも試してみてもいい。正式名称は「起し金」で、お好み焼きを食べやすい大きさに少しずつ切っても、粉接コテに載せて食す。どれをよっても「粉もの」の食べ方にルールはまったくない。「こだわり」も「作法」もない。子供から大人まで大好きな、最高の国民食が「粉もの」である。さて、今夜はどの三種の神器が台所から出てくるかな。楽しみやナ!!