

藤ゼミ通信
VOL124

向上心!



1. 胸をはり元気よく毎日を始められましたか?
2. 夢を抱き日々の努力を続けられましたか?
3. 優しい心を持ち素直に人に向き合えましたか?
4. 自分自身を見つめ誠実に行動できましたか?
5. 新鮮な思いで深く考え前向きに生きられましたか?

当教室は今年の君の反省を開き来年の君を力強く応援します。

塾長からのメッセージ

冬に学ぶ:

学んで生きていく日が夢つかむ

師走、今年も冬がやってきました。冬は寒くて辛い季節ですが四季のなかで冬が一番好きだという人もたくさんいます。冬のきりりとした冷たさが身も心もひきしめてくれると言う人もいます。

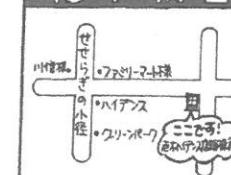
春夏秋冬、人生がいつも春のように暖かく穏やかであるからと思ふ人はもちろんたくさんいるでしょう。一年がすべて自分の好きな季節だけなら確かにとても快適かもしれません。

でも、人には冬しか学べないことがあります。それは耐えて待つことの大切さです。長く辛い冬があても、その先に春がやって来ることの大いなる喜びを私たちは知っています。受験生諸君、もし君たちの受験勉強の日々が辛い冬であっても春は必ず君たちにやってきます。その日々が長く辛いものであればあるほど春の訪れはより大きな喜びになるでしょう。

君たちの冬の先にある春という大きな喜びのためにさあ、今日という一日を元気よく始めましょう！

数検・英検・漢検実施校！

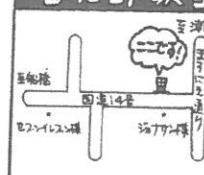
志木教室



志木市上宗岡4-6-27-131

048(472)1618

習志野教室



習志野市谷津2-3-7

047(452)6461

有限会社GANTS教育研究所

藤ゼミナル

教室不在時はこちらへお問い合わせ下さい！



048(472)7819

使ってみたくなる!?

寿司用語



お寿司屋さんには独自の言葉の言い回しがあります。きゅうりを「かば」、まぐろを「鉄火」、しょうがを「がり」そんな言葉を集めました。

あ がり

最後に丁度くあ茶。正しくは「あがり花」(始めて頂くあ茶は「お出花」)
寿司屋の隠語で先に使う材料を言う。(後に使う材料はあとどう)

えんがわ
おてしょ
おとし

かれいヒラメのヒレの付け根部分。家屋の縁側に似ていることから。
お醤油皿。御手塩からできた言葉。寿司屋以外でも使います。

湯引き調理のこと



か たおもい

アワビ。一枚貝で片側にしか身がなく片方だけが重いことから。

かんぬき
ぎょく
くさ

サヨリ。大きいサヨリを「かんぬき」小さいものを「エンピツ」と言う。

玉子焼き。玉の字の音読みから。

海苔。海藻から。

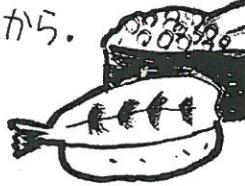
げた

寿司をのせるもの。横から見たら下駄のようなことから。

さ —

しゃり

寿司飯(普通のご飯を「どんしゃり」という)



数の用語

- ①ピン ②リヤン ③ゲタ ④ダリ ⑤メノジ ⑥ロンジ ⑦セイナン ⑧バンド ⑨キワ ⑩ピンコロ ⑪ピンピン ⑫チョンブリ ⑬ソクキリ ⑭ソクダリ ⑮アノ
⑯ソクロン ⑰ソクセイ ⑱ソクバン ⑲ソクキワ ⑳ノコロ ㉑ノピン ㉒ノナラ ㉓ノゲタ ㉔ノタリ ㉕オツモ ㉖ノロン ㉗ノセイ ㉘ノパン ㉙ノギワ
㉚ゲタコロ ㉛ゲタピン ㉜ゲタリヤン ㉝ゲタナラ … 同要領で続きます。 ㉞ゲタメ ㉟ダリガレン ㉞メナラ ㉞ニンベン ㉞ケタ

*地域により違うもあるようです。

しんこ

一般的なこはだ。(「このしんこ」と言う魚の中位のサイズを「こはだ」最も少いものを「しんこ」)

た ま

赤貝。身がぷっくり丸い様子から。

づ け

まぐろを醤油だれにつけたもの。

つけば

寿司屋の調理場のことと言う。

つ の

穴子を煮た汁を煮つめて作った「たれ」

てんち

材料(魚)の頭(天)と尾(地)。



な みだ

わさび。ききすぎると涙が出る程からることから。

は かりめ

あなご。体の模様が天秤ばかりの目(はかり目)に似ていることから。

ま —

ひかりもの 皮の光った魚。(こはだ、あじ、さんま、いわし等の寿司たねの魚と言う。)

ま —

むらさき 醤油。(色からという説。高貴な色紫を珍重された醤油の呼び名に)

や ま

したといふ説。原料にむらさき大豆を使っていたから等諸説あります。)

笹。山で取れることから。