

**T** 090-9803-1524  
**M** mail@tomokoosuki.com  
**W** www.tomokoosuki.com  
**I** i.fileweb.jp/oosukitomoko

兵庫県神戸市在住

熊本県生まれ。武蔵野美術大学卒業。  
 イラストポ、イラストインタビュー等、  
 硬い内容をわかりやすく伝えるイラスト  
 レーションが得意。趣味はマッチ集め、  
 サウナ、写真、ペランダ菜園。Webメ  
 ディア「DANRO」でコラム連載中。日本漫  
 画家協会会員。



## 絶妙な教師力 Vol.24

古典は色あせない。

イラストレーター・オオスキトモコによる、教師のリアルな生活と心づかいを綴った連載。今回は「芝中・芝高」の先生たちと、その授業風景や生徒との関わりについて描かれています。

★ 作家 志田順平 ★

まず自分が立派な人間になる。 (身を偉する)

★ 先生 山本先生 ★

芝では専門科目を専門家に教える。芝が得意だからか?

芝中学校 芝高等学校

2021年度募集要項 試験日:1回入試2月1日(月) 2回入試2月4日(木) 試験科目:国語・算数・社会・理科

朝日新聞 EduA

2020年の教育改革 受験 子育て・知育 教育と学習 新聞で学ぶ イベント

Editor's Talk 英語民間試験、見送りにはなったが...「24年度から」...

2019.11.13 結末 高紀

朝日新聞 EduA

Editor's Talk

さけるチーズはそのままでも

おつまみに!!

モzzarellaチーズはカプレーゼにも!

① 煮えを長く

② 煮えを短く

③ 80℃以上の熱湯の中でこねて成形!

④ 成形したチーズを冷水につけて冷まし、絞る

⑤ 絞ったチーズを水につけて冷まし、絞る

⑥ 絞ったチーズを水につけて冷まし、絞る

⑦ 絞ったチーズを水につけて冷まし、絞る

⑧ 絞ったチーズを水につけて冷まし、絞る

⑨ 絞ったチーズを水につけて冷まし、絞る

⑩ 仕上げに塩水につけて完成

岡山市の「福谷チーズ工房」では、本格的なナチュラルチーズ作りを体験することができます。

イラストレーター・オオスキトモコさんが、「チーズ大好きおじさん」こと福光昇さんに、モzzarellaチーズの作り方を教わりました。

チーゾ職人に教わる! モzzarellaチーズ作り体験

ふらり あぐりスケッチ

岡山県 福谷町 福谷チーズ工房

おおスキトモコ (熊本県産産物のイラストレーター、月刊誌「おまかせ」(女子美術大学出版部)・教育情報サイト「朝日新聞EduA」(朝日新聞社)にて連載中)

① 芝学園「ポスター」マイナビ CD: 武村勇二+上村美子(マイナビ) AD: 清水智子(アイルデザイン) D: 宮原昌子(アイルデザイン)  
 ② 朝日新聞社[Web] (「朝日新聞EduA 2019.11.13 編集長コラム」(承認番号20-3908))  
 ③ 家の光協会[雑誌挿絵] (『家の光』「ふらりあぐりスケッチ」2020年6月号)

お