



# 通信 Mar.

春一番が吹きました。大倉山公園の梅林は、やっと満開です。今年は暖かくなったり、寒くなったりと忙しいですね。

個別港学舎 舎長 八木貴子

## 学習状況のお知らせ

入試もすべて終了し、合格のお知らせをたくさん頂きました。

おめでとうございます。



春休みは短いです。自信をもって新しい学年を迎えるために準備をしておきましょう。春期講習で今までのまとめや、次の学年の予習ができるよう、私たちがお手伝いします。



## 八木家の食卓

日本人は、世界一、タコを好んで食する国民だそうです。

旧約聖書によると「水中に住む生き物のうち、食べても良いのは、ウロコとヒレのあるもので、それ以外は食べてはならない。・・・」

日本が輸入するタコの半分近くが、モーリタニアやモロッコ産。その価格は、コロナ前に比べると、1.5倍に。原因は、コロナによるアフリカでの漁師不足と、輸送するコンテナ船の人手不足。さらに、欧米での和食人気もあるそうです。

### 「タコと菜の花のガーリック炒め」

和洋折衷ですが、パンにもよく合います。最後にしょうゆを加えるとご飯にも合うでしょう。

タコ:300g、菜の花:2束、エリギ:2本、ニンニク:2片、鷹の爪:2本、オリーブオイル:大6、パセリ:適量、塩:適量 4人分

①ニンニクは、縦半分になり、薄切りに。タコはカットされてなければ一口大に。②菜の花は5cm幅に切り、耐熱皿に入れてラップをして、レンジで3分加熱する。③フライパンにオイルを入れて弱火にかけ、にんにく・鷹の爪を入れる。ニンニクと唐辛子の香りがオイルに移ったら、鷹の爪を取り出す。④タコとエリギを加え、塩・パセリを少々ふり、中火でさっと炒める。⑤最後に菜の花を加え、軽く混ぜ、味を調べて出来上がり。

3月4日八木家メニュー



## 文化遺産-5-あえのこと

奥能登の各農家に伝わる「あえのこと」。「あえ=もてなし」、「こと=祭り」を意味する民俗行事は、田の神様に一年の収穫を感謝し、五穀豊穡を祈る農耕儀礼です。

暮れと春、年に2回行われるのが一般的です。暮れは「田の神様」を家に招き入れ、一年の収穫を感謝し、春を

迎えるまで家の中で過ごしてもらいます。また、春になると五穀豊穡を祈願し、「田の神様」を田んぼへと送り出します。

各家庭でおもてなしは異なりますが、共通しているのが、能登近郊で獲れた山海の幸を用いて行われる「田の神様」への接待です。その際、「田の神様」は御夫婦二神とされているため、料理に乗せた神膳、盃や箸など、祭礼で使う道具を二組ずつ用意するのが決まり事となっています。さらに「田の神様」は目の見えない神様である



と言われていることから、神膳に乗ったご馳走の内容をわざわざ口に出して説明し、家の中を案内するときも足元に十分気を配ります。目に見えない神様を実際におもてなしするので、傍から見ると、一人芝居をしているようで不思議な光景に感じられます。お供えする料理ひとつとっても、

その家ならではの理由がきちんとあります。例えば、一般的に縁起が良いとされる「赤飯」をお供えしません。その理由は、赤飯は米を蒸してつくるため、「蒸し=虫」を連想させるからです。

お供えする料理は、器に溢れんばかりに盛られています。「あえのこと」の本質は「田の神様」に感謝を伝えることですが、年貢の対象外となる収穫を確保して神にささげるという名目で、ご馳走を子供達に食べさせたい、と言う先人たちの思いがあったようです。

かつて農業を取り巻く環境は自然に頼る部分が今よりもずっと大きなものでした。大自然とうまく折り合いを付けて生活してきたのです。そんな暮らしの中で定着したのが、「あえのこと」という農耕儀礼です。世界的にも貴重な伝統文化が、今後も大切に受け継がれていくことを切に願っています。

