



# 通信 Feb.

今年の冬は寒いですね。でも、散歩をすると道端に小さな花が咲いているのを見つけるかもしれません。夕方は冷え込みます。服装の調節に気を配りましょう。  
 個別港学舎 舎長 八木貴子

スノードロップ

## 学習状況のお知らせ

高校、大学入試さらに中学生の定期試験は、今まさに進行中です。最後は**集中力**が大切です。いろいろな「誘惑」に負けないように！

実力が十分発揮できるよう、「学力」のみならず、栄養と休養もたっぷり取り、「体力」もつけて後悔ないように臨みましょう。

頑張ってください。



## 文化遺産—4—雅楽

日本には古代から神楽(かぐら)歌・大和歌などがあり、これに伴う舞もありました。5世紀頃、古代アジア大陸諸国の音楽と舞が仏教文化の渡来と前後して日本に伝わってきました。雅楽は、これらが融合してできた芸術で、ほぼ10世紀に完成し、皇室の保護の下に伝承されて来ました。



雅楽の芸術性は、現代音楽の創造・進展に対して直接間接に寄与するばかりでなく、雅楽それ自体としても世界的芸術として発展する要素を多く含んでいます。表現としては、「管絃」「舞楽」「歌謡」の三つの形態があり、古くから皇室の典礼、催し物、また神社仏閣の祭典などにも奏されてきました。

「管絃」は楽器だけの演奏表現で、管楽器、絃楽器、打楽器の編成で演奏されます。指揮者のいないこの演奏はアンサンブルの極致ともいわれるもので、演奏をするには担当する楽器に精通することはもちろんですが、共に演奏される他の楽器の動きを十分に把握し、演奏者同士の息(意気)や、間を感じ合うことが大切になります。そのため雅楽師というのは主の管楽器のほか、絃楽器、打楽器、そのほか舞や歌も習熟しなければなりません。

「舞楽(ぶがく)」は音楽とともに奏する舞で、一人で面を付けて躍動的に表現するものや四人から六人でゆったりと優雅に舞うものなど、さまざまな表現があります。起源により3種類に分けられ、それぞれ伴奏形態、色彩、舞振りなどに異なる特徴があります。

「歌謡」は雅楽器の伴奏をつけた声楽曲で、大きく三つの種類があります。

雅楽を継承する宮内庁式部職楽部では、雅楽の演奏・演舞を担当していますが、宮中晩餐会などで演奏される洋楽も担当しています。雅楽は重要無形文化財であり、楽部の楽師は皆、重要無形文化財雅楽の技能保持者です。かつては、楽家の多(おお)氏、安倍氏、豊(ぶんの)氏、東儀氏等の世襲職でした。

私たち日本人は明治以降、音楽教育として西洋音楽を学んでいます。その結果、日本雅楽を全く知らない、聞いたことがないという人も多いようです。日本雅楽は日本独特の音楽文化です。千数百年前の音楽を、現在でも聞くことができる文化が他国にあるでしょうか？ 私たちの祖先は偉大な音楽文化を構築したことになります。日本人として知らないのはあまりにももったいないことです。



## 八木家の食卓

牛乳は最近の研究で、免疫力を高めて病気になりにくい体を作る、病原菌の感染を防ぐ、血圧を改善するなど、様々な働き(生体調整機能)が明らかにされています。

### 「たらとほうれん草のカレークリーム煮」

カレーの辛さが食欲を増し、牛乳でマイルドにしている料理です。ご飯にもパンにも合います。  
 生だら:4切れ(塩:小1/3、こしょう:少々)、ほうれん草:1わ、玉ねぎ:1/2個、しいたけ:4枚、バター:大3、カレー粉:大1、小麦粉:大3と1/2、牛乳:3と1/2カップ、塩:小1、こしょう:少々、サラダ油:適量 4人分

①たらは3等分にし、塩を振り、10分間置く。②ほうれん草はサッと茹でて、水気を絞り、5cmに切る。③玉ねぎは2cmのくし形に、しいたけは3mm幅に切る。④①のたらの水気をペーパータオルでふき、こしょうを振る。⑤フライパンにサラダ油大さじ1/2を熱し、たらの皮目を下に入れ、両面を焼き、取り出す。⑥フライパンをきれいにし、バターを溶かし玉ねぎを入れ、火が通ったら、しいたけを加え炒める。⑦カレー粉を振り入れ、香りが立ったら、小麦粉を加え、粉っぽくなるまで炒める。⑧牛乳を一気に加え、とろみが出るまで混ぜながら煮る。

⑨⑤のたらを入れ、ひと煮立ちしたら、ほうれん草を加えて、塩、こしょうで味を調える。



2月5日八木家メニュー