



通信 Dec.

寒い日が多くなりました。コロナ過で外出を控えていましたが、
しだいに人出が多くなっています。人ごみに行くときは、ご注意を！
個々港学舎 舎長 八木貴子



学習状況のお知らせ

大学合格のお知らせが届き始めましたが、
いよいよ受験本番です。冬期講習、演習、自習を
活用して頑張りましょう！

塾のお休みは3日間だけ、12/31(金)～1/2(日)
ですが、その間の自宅での学習も充実させて
ください。また、冬休みの予約、授業変更は
お早めをお願いします。

今年もクリスマスプレゼントを用意しました。
抽選会は、12/18(土)～12/25(土)です。



文化遺産—2—文楽

人形浄瑠璃文楽は、日本を
代表する伝統芸能の一つで、
太夫・三味線・人形が一体と
なった総合芸術です。浄瑠璃
は「美しい宝石」という意味を
持ち、15世紀半ばに新しい語
り物「浄瑠璃」として誕生。16
世紀後半に三味線の伴奏が
つき、最後に操り人形がで
きました。竹本義太夫の義太夫節と近松門左衛門の作品により、
人形浄瑠璃は大人気を得て全盛期を迎え、いくつかの人形浄瑠璃座
が盛衰を繰り返しました。幕末、淡路の植村文楽軒が大阪ではじ
めた一座が最も有力で中心的な存在となり、やがて「**文楽**」が人形
浄瑠璃の代名詞となって今日に至っています。



八木家の食卓

「クリスマス」は、アメリカから日本に広
まりました。クリスマス料理の定番は七
面鳥のローストでしたが、日本では
入手が難しかったため、代わりに使われたのが鶏肉
でした。実はイギリスではローストビーフ、北欧では
肉より魚料理など、世界各国でそれぞれです。



「チキンソテーのトマトソース添え」

鶏肉骨付き:4枚、タイム:4本、ニンニク:2かけ、塩、
こしょう:適量、サラダ油:大4、ベーコン:6枚、玉ねぎ:
半分、スタッドオリーブ:10粒、カットトマト:1パック、
ベイリーフ:1枚、イタリアンパセリ:適量 4人分

①鶏肉は身の厚い部分と骨に沿って切れ目を入れ
開き、塩、こしょうをする。②ニンニクは薄切り、ベー
コンは5mm角に、玉ねぎ、スタッドオリーブはみじん
切り。③フライパンにサラダ油、ニンニクを入れ弱め
の中火で熱し、香りが立ったら、タイムをひき鶏肉の
皮目から焼く。片面6分程度で両面に焼き目を付け
火を通す。④ソースは鍋にサラダ油を入れ、玉ねぎ
を色づくまで炒め、ベーコンを入れ加熱し、スタッド
オリーブ、カットトマト、ベイリーフを加え10分間

煮て、塩、こしょう
で味を調える。⑤
皿にチキンを載せ
トマトソースを添え
る。出来れば、バ
ターライスをつけ
合わせに。パセリ
を散らす。



11月30日八木家メニュー



文楽で使う太棹(ふとざお)三味線は太くて重く、駒やバチ(撥)も大
きく作られています。その重厚な太い音色が、人間性の本質に迫る
義太夫節に適しており、音一つの内にも、背景や心情などを描き出
す事のできる表現力を秘めているのです。

文楽の人形は、人形一体を三人の人形遣いが操る、世界でも例
を見ないもので、微妙な動きはもちろん心情までも表現し、生身の
人間以上に訴えかけるものを持っています。人形は、かしらや衣裳
など、ばらばらに保管されています。公演の度に役に合わせて、か
しらにかつら(鬘)を付けて結い上げられ、衣裳・手足・胴・小道具な
どが揃えられて、人形遣い自身が人形を拵えます。

観客動員数では歌舞伎の10分の1しかない
文楽。なぜ文楽・浄瑠璃は人気がないの
か。「演目が長時間で、動きがスロー」「字幕
はあるが、セリフが分かりにくい」といった理
由を挙げる人が多いです。後継者不足も大
きな足かせとなっています。時代変化の中
で伝統文化を守っていくのは簡単ではあり
ません。

太夫と三味線は、対等な立
場で競演しながら、義太夫節
を組み立てていきます。どち
らが指揮者というわけでもな
く、お互いの意気が合うこと
が大切で、緊迫した呼吸の積
み重ねの内に進められてい
きます。文楽の三味線は太夫
の語りと一体になって義太夫
節の情を表現します。



義経千本桜(一部)