



# 通信 Nov.

秋も深まりました。雨上がりの青い空は空気がさわやかで遠くまで見渡せる感じがします。朝、夕は寒くなりますので、風邪をひかないように！  
 個別港学舎 舎長 八木貴子

## 学習状況のお知らせ

11月は行事も多く、授業もスピードを増し、課題も多く大変ですね。体調を整え効率よく学習しましょう。受験生はこれから勝負！規則正しい睡眠、食事で体のリズムを整えます。

また、ミスをなくすには基本を繰り返す「ルーティンワーク」と「じっくり考える学習」の両方が大事です。塾での自習も活用し、頑張ってください。



## 文化遺産-1-能楽

今回からは「無形文化遺産」を紹介していきます。

**能楽**は、能と狂言の総称です。中世を通じて、能と狂言は交互に同じ舞台上演じられてきました。

**能**は14世紀頃に大成した、謡(うたい)と囃子(はやし)を伴奏に舞踊的な所作

でストーリーが展開する歌舞劇です。多くの曲で演者が**能面**という仮面をつけているのが特徴です。能の楽器は四拍子(しびょうし)といわれる笛、小鼓、大鼓、太鼓の編成です。登場人物は人間だけでなく神や鬼、妖怪や幽霊などこの世のものではないものも登場し、また、演者は様式化された簡素な動きで繊細に感情を表し、物語が進みます。

一方、**狂言**は、中世の庶民の日常生活を明るく描いた、セリフが中心の喜劇です。能と異なり、ほとんどは面をつけずに演じられ、笑いを通して人間の普遍的なおかしさを描きだします

能楽は古くは豊臣秀吉や徳川家康など多くの武将に愛され、後の人形浄瑠璃文楽や歌舞伎、さらに現代の芸術活動にも大きな影響を与えてきました。



我が国の代表的な伝統芸能であり、重要無形文化財にも指定されています。

能と狂言の役者さんをあわせて能楽師とよびます。能楽師の第一人者といえば、観世流(かんぜりゅう)能楽師の観世清和さん。室町時代に、幽玄の能を大成した世阿弥(ぜあみ)の子孫です。2021年1~3月放映された長瀬智也さんが主演のテレビドラマ「俺の家の話」は能楽師が主役のドラマでした。ドラマに出てきた「観山流(みやまりゅう)」は、能楽の名門観世流がモデル?になっています。

狂言師で有名な役者さんといえば、野村萬斎さんがまず思い付きますね。野村萬斎さんは狂言方(狂言を専門とすること)で、最近では「狂言師」という呼び方もします。彼は狂言師だけでなく、映画「陰陽師」でブレイク、NHKの連ドラ「あぐり」を初め幅広い活躍をしています。最近では「ドクターX」に出演中で、話題になっています。

日常生活からは縁遠い能楽ですが、意外と身近なところに接点があるものです。



## 八木家の食卓

鮭は9~11月に川に上るため、主に東北・北海道沿岸によってきた鮭を「秋鮭」「秋味」と呼びます。鮭は川で誕生して海に下り、産卵までの数年間は北の海で成長し秋に再び生まれた川を上り、一生を終える代表的な回遊魚。鮭、実は白身の魚です。サーモンピンクの色の由来は海で餌として食べる甲殻類のアスタキサンチンです。加熱しても変化せず、食欲をそそる色が残ります。

### 「キノコと鮭のバターしょうゆ炒め」

旬のキノコと鮭、相性の良いバターしょうゆの香ばしさが食欲を増し、ご飯が進みます。

生鮭(切り身):4切れ、小麦粉:適量、しめじ1パック、まいたけ1パック、エリンギ:1パック、サラダ油:大2、出汁しょうゆ:大2~3、バター:30g(大2)、青ねぎ:2本、こしょう:少々 4人分

①鮭は一口大に切り、小麦粉をまぶす。②しめじ、まいたけは食べやすい大きさに分け、エリンギは長さを半分にし、4等分のくし形に切る。③フライパンにサラダ油を熱し、鮭を皮目から焼き、火が通ったら取り出す。④キノコを炒め、火が通ったら鮭を戻し、

出汁しょうゆを加え、炒め、バターを加えて絡める。⑤こしょうで味を調べて、青ねぎを散らして出来上がり。



10月17日八木家メニュー