



通信 May.

新緑がまぶしい季節です。この時期、天気はめまぐるしく変化し、暑かったり寒かったり、また1日のうちでも寒暖差があります。調節できる服装で来てください。
 個別港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

連休で1日のリズムが変わっていませんか？規則正しい生活に戻して体調を整えましょう。

5,6月は中高生の年度初めの定期テストが実施されます。プリントやノートは早めに整理して準備しておきましょう。「自習」を活用して学習したことをすぐに復習すると効果的です。

また、定期授業でない科目も臨時で受講できます。わからない所があったら早めに相談してください。



文化遺産-18-山・鉾・屋台行事その1

世界遺産に指定されているのは33件の山・鉾(ほこ)・屋台行事です。

山(やま)は山車(だし)の原型で、自然の山岳を模して造られた依り代(よりしろ:神々が宿るもの)で、祭礼などで用いられます。鉾とは、屋根に鑓(やり)のような武器を付けたもの。屋台とは山の装飾の無いもの(屋根はある)。その中から、今月から数回、紹介します。

1. 八戸三社大祭の山車行事は、八戸市内に所在する轟神社(おがみじんじゃ)、新羅神社(しんらじんじゃ)、神明宮の三社の合同例祭に合わせて、8月1日から3日間行われる行事で、三社の神幸行列に従って27台の大型で豪華な人形を飾った山車が行列を組んで市内を巡行します。豊作祈願と報恩を起源とする祭りのかつての姿を今に伝える「お通り(おとおり)」と「お還り(おかえり)」は、古式ゆかしい神社行列と豪華絢爛な山車が織り成す時代絵巻です。三神社の行列では、「巫女行列」や「武者行列」のほか、歯打ちの音がすがすがしい「法霊神楽」、滑稽な動きで沿道の観客を沸かせる「虎舞」など、多彩な行列や芸能を堪能できます。行列のハイライトは、27台もの迫力ある山車の運行。山車には、組ごとに数々の仕掛けが施されており、道幅に合わせて横に広がったり、主役の人形が上下に動いたりするたびに、沿道は観客の歓声に包まれます。また、夜には、ライトを浴びながら動く仕掛けが昼とはまた違った雰囲気です。

山車の大型化や引き子不足といった要因から、坂道などを上るにあたり人力だけでは厳しかったために近年は台車にエンジンを搭載し自走可能にした山車が一般的になりました。しかし2002年、警察から自走可能な山車は

改造車であり道路交通法違反との指摘を受けたため、2009年に新たな祭りのグランドデザインが策定され、2014年までには台車を軽量化しエンジンも不使用で運行できるようになりました。

時代の流れで、祭りも変化します。



八木家の食卓

セロリ◆独特の香りは、精油成分で精神を落ち着かせる作用があります。また、うま味成分のひとつのグルタミン酸や、栄養素もビタミンB1、B2、CやEなどを含みます。



「鶏肉とセロリの中華炒め」

鶏肉、パプリカ、カシューナッツと食感の違いを楽しめます。鶏胸肉は繊維を切ることで柔らかく、粉をまぶすことでしっとりし、味を閉じ込めます。

鶏胸肉(皮なし):2枚(500g)、塩:小1/2、片栗粉:大1、セロリ:2本、パプリカ(赤):1個、ピーマン:2個、カシューナッツ(無塩・ロースト):60g、しょうが:中1個、ごま油:大1、調味料(塩:小1、砂糖:小1、酒:大2)

4人分

- ①セロリは斜め8mm幅に切る。パプリカとピーマンは小さめの乱切りにする。しょうがはせん切りにする。
- ②鶏肉は繊維と直角に1.5cm幅のそぎ切りにし、さらに1.5cm幅の棒状になるように切る。塩と片栗粉をまぶす。
- ③調味料は混ぜておく。
- ④フライパンにごま油を熱し、鶏肉を入れ、肉の色が変わってほぼ火が通るまで炒める。
- ⑤セロリ、しょうが、パプリカ、

ピーマンを加え、野菜が少ししんなりするまで炒める。

- ⑥③の合わせ調味料を加えて炒め、仕上げにカシューナッツを加え、さっと炒め合わせる。



5月6日八木家メニュー

