



通信 Feb.



たたら沼 白鳥



スノードロップ

厳しい寒さは少しゆるみ、大倉山梅林のウメは咲き始めました。でもまだ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

学習状況のお知らせ

中学入試が終了しました。毎日、塾に来て頑張りましたね。高校、大学入試、中高生の定期試験は今まさに進行中です。

これからチャレンジの人、最後は集中力！

いろいろな誘惑に負けず実力が発揮できるよう「学力」のみならず、栄養も休養もたっぷり取り、「体力」もつけて後悔のないように頑張ってください。



文化遺産-15-那智の田楽

熊野三山のひとつ、熊野那智大社の例大祭で奉納される「那智の田楽」。およそ600年以上も前、中世に京都で流行した「田楽躍」(でんがくおどり)が伝わったものだといわれています。田楽装束を身につけ、笛に合わせて時に優雅に、時にリズムカルに舞い・踊る様子は厳粛かつエネルギッシュな雰囲気にも満ちあふれ、見るものを惹きつけて離しません。



「那智の田楽」は国土安泰や豊作を祈り奉納される神事芸能で、毎年7月14日、熊野那智大社の例大祭「那智の扇祭り」(なちのおうぎまつり)で奉納されます。

この例大祭は重さ50kgを超える12本の大松明(おおたいまつ)に炎を灯し、白装束の氏子たちが参道を払い清める様子から別名「那智の火祭り」とも呼ばれており、ご利益を授かろうと国内外から多くの参拝者が訪れます。

「那智の田楽」を演じるのは計12人で、笛の音に合わせて、田楽特有の楽器であるピンザサラや腰太鼓などを打ち鳴らしつつ、様々な陣形を変化させて、厳粛かつ伸びやかに踊るのが特徴です。演目は「乱声(らんじょう)」「鋸齒(のこぎりば)」「八拍子(やびょうし)」ほか全21曲が伝わっており、各曲に合わせて踊りの陣形を変えていきます。また中世の「田楽躍」を伝えて



いる細やかな仕草・振る舞いにも注目したいものです。

平安時代(794~1185年)から室町時代(1336~1573年)にかけて京都で流行した「田楽躍」の特徴を色濃く残す「那智の田楽」。明治元年(1868)に発布された神仏分離令によって踊り手が那智山を離れ、一度は廃絶したものの、大正10年(1921)、およそ50年の時を経て、かつて田楽を演じた人たちと共に田楽を復興させ、奉納が再開されました。現在は熊野那智大社と地元住民らが中心となる保存会が忠実に受け継いでいます。



国の重要無形民俗文化財となり、また世界の無形文化遺産となるほどの価値のあるものがあやうく失われるところであったことに愕然とします。明治時代というのは熊野にとっては大変厳しい辛い時代でした。

八木家の食卓

骨付きの鶏肉、いわゆる「鶏手羽」には手羽先、手羽中、手羽元と種類があります。どれもジューシーで旨味が口に広がって美味しいです。ちなみにアメリカなどでは、3つまとめて「Wing(ウイング)」と呼ばれています。肉付きは少なめですが、脂肪分とコラーゲンがたっぷり含まれていて、乾燥注意報の中でも、お肌がプルプル？



「手羽先の中華炒め」

野菜の色どりがきれいで、冷めても美味しいので、お弁当にもお勧めです。

手羽先:20本、パプリカ(赤、黄):各1個、スナップエンドウ:1パック、玉ねぎ:中2個、エリンギ:2本、にんにく:1かけ、サラダ油:適量、塩、こしょう:適量、片栗粉:適量、A(紹興酒:大1、しょうゆ:大2、酢:大1、砂糖:大1、水:大1) 4人分

- ①手羽先を塩、こしょうでもんで、しばらく置く。
- ②野菜は一口大に切る。スナップエンドウはスジを取り、茹でておく。
- ③Aを混ぜておく。
- ④手羽先に片栗粉をまぶし、最初は皮を下にして、その後全体を焼く。焼いたら皿に取り置く。
- ⑤フライパンに油と、にんにくを入れ香りが立ったら、②の野菜を炒める。
- ⑥野菜に火が通ったら、手羽先を戻し、混ぜる。
- ⑦Aを全体に混ぜて、塩で味を調整して出来上がり。



2月5日八木家メニュー