



通信 May.

色とりどりのツツジもそろそろ終わり、新緑がまぶしい季節ですね。日中は爽やかですが、夕方は急に気温が下がります。服装には気を付けましょう。

個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

6/4(土)第1回英検を準会場として実施します。特別講習もあり、直前は教室が混雑しますので、自習予約は早めをお願いします。

また中高生は、5月6月に定期試験を控えています。提出物とテスト勉強が重なり、あわてないよう、プリントやノートも小まめに整理して、早めに準備しましょう。



文化遺産—7—秋保の田植踊

「秋保(あきう)の田植踊」は宮城県仙台市太白区秋保町の馬場、長袋、湯元の各地区にそれぞれ伝わる3つの田植踊の総称です。田植踊はその年の豊作を祈願(予祝※)して行われる踊りで、

きらびやかな衣装をまとった「早乙女」が田植えを模した踊りをはじめ様々な舞踊を行います。

(※予祝(よしゆく): 豊作を祈って、模擬実演する行事)

こうした小正月に行われる予祝の田植踊は東北地方で広く見られますが、秋保の田植踊は「弥十郎」という道化役が最初に踊り、前口上として演目の説明を行います。弥十郎には「鈴振(すずふり)」という雛子役が後に続きます。踊りの花形「早乙女」は8人くらいで務めます。仙台地域の田植踊は、かつては、20代くらいまでの女性でしたが、現在は小学生の女子が中心に伝承しています。「早乙女」は揃いの振袖に手差、脚絆、自足袋の装束で、花笠をかぶり

ます。雛子は、笛と小太鼓、大太鼓と唄からなっています。以前の田植踊では、「早乙女」の踊りの合間に、狂言や手踊りなどの余興も行われており、余興を行う人たちを「岡雛子」といいました。「岡雛子」は「早乙女」や「弥十郎」役を卒業した男女が努め、総勢数十人からなる人たちによって



田植踊1回の上演が2時間以上かかるものでした。

田植踊はもともと、小正月に集落同士で招待し合う芸能で、多くの集落が互いに招待し合っていました。上演に際しては、踊りの中程で招待した側から「ほめことば」がかけられ、招待された側から返礼として「返しことば」の口上が述べられます。口上に続き舞われる手踊りとともに、田植踊の見せ場になっています。

秋保に伝わる田植踊は田植えの所作が高度に様式化しており、洗練された田植踊として知られています。一方で、歌詞が完全な五七音になっていないなど、近世調よりも古い面も見られ、古い要素と新しい要素が結びついた芸能となっています。

秋保の田植踊は、こうした特徴から2009年「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」に登録されました。



八木家の食卓

新じゃが

普通のじゃがいもと違い、新じゃがは日持ちがしません。水分が多く、すぐに芽が出たり、カビが生えて腐ったりしやすいです。腐らなくても10日ほどで味が落ちてしまいます。保存するには新聞紙に包み、風通しの良い、涼しいところに置きます。冷蔵庫に入れる時は、乾燥防止のために新聞紙で包み、保存袋などに入れ、野菜室で保存します。もし、芽が出たら、緑に変色した皮の部分を厚く剥いて、芽はしっかりと、くり抜きましょう。



「肉じゃが」

おかずの定番中の定番です。関東風・関西風、牛肉・豚肉、家庭ごとに「味」があります。今回は「八木家風」です。

牛切り落とし:400g、(新)じゃがいも:6個、にんじん:1本、玉ねぎ:1個、出汁:400ml、しょうゆ、酒、砂糖、みりん:各大4、サラダ油:適量、スナップエンドウなど:適量 4人分

①じゃがいも、にんじんは大きめの乱切り、玉ねぎはくし切りにする。②鍋にサラダ油を入れ、強火で牛肉を炒め、色が変わったら①を入れ軽く炒める。



③出汁と調味料を加えて落し蓋をして20分煮る。途中で1度混ぜる。④煮汁なくなったら、火を止めて蒸らし、器に盛り茹でたスナップエンドウを飾って出来上がり。

4月16日八木家メニュー