



通信 Jan.

新しい年、今年は「うさぎ年」ですね。「ウサギの登り坂」ということわざがあります。得意分野を發揮して「とんとん拍子」で滞りなく。受験生、頑張って！

ウグイス

個個港学舎 舎長 八木貴子

シャポテン公園 カピバラ

学習状況のお知らせ

年の初め、自分を冷静に見つめ直し、心新たに目標を立てて学習しましょう。受験生は冬期講習で頑張った習慣を持続し、さらにレベルアップして下さい。「継続は力なり」です。

1/21(土)第3回英検を実施します。英検対策、入試、定期テスト対策と、大変混み合います。自習は予約を忘れずに…



文化遺産-14-佐陀神能

佐陀神能は、約400年も続いていると言われている“神事芸能”です。島根県の佐太神社で毎年9月に行われる御座替祭(ござがえさい)という重要な神事で奉納されており、神への祭礼の「七座」、祝言の「式三番」、神話劇の「神能」の3部からなっています。

七座は、神事ないし祭礼そのものであるため、御座替神事の夜に行われ、式三番、神能は祭礼後の法楽(ほうらく: 神仏に芸能などを奉納すること)としてつくられたもので、御座替神事の翌日に行われます。



神能 大社 佐太大神

特に「神能」は佐太神社の神官が、京より能を習い覚えて帰りその方式を取り入れ、従来の神楽を格調高いものに創り上げたと言われています。神能の演目は佐太神社の由来を語る「大社(おおやしろ)」、素盞鳴尊(すさのうのみこと)が八岐大蛇(やまたのおろち)を退治する「八重垣(やえがき)」などの演目をはじめ十二段



式三番(翁)

からなります。笛や鼓の軽妙な音色に合わせて、あざやかな衣装を着て、舞手がゆったりと、時に大きく、切れの良い動きを見せ、観客は荘厳な神話の世界を堪能できます。

佐太神社は出雲国の三大社の一つとして「佐陀大社」と称えられた御社です。荘厳な出雲造りの御本殿三社に主祭神の佐太大神をはじめ十二柱の神々をお祀りしています。お祀りされている佐太大神は猿田彦大神と

御同神で、「導きの神」として知られています。また、10月(神無月)に執り行われる佐太神社の「神在祭」は出雲の国の中でも文献上

もっとも古く、かつ祭りの形態も古い形を受け伝えています。

ちなみに全国の神々が出雲に集まり、村には神が不在となるために「神無月(かんなづき)」といい、逆に出雲では「神在月(かみありづき)」といいます。

古くから日本人は想像を駆使して、神話の世界を楽しんできました。神楽という演目を通し、神々の物語を重ね合わせ、神在月に神様が集まるという聖地で、身も心も清められていく神秘的なひとときを体感したいものです。



七座神事 手取

八木家の食卓

チャプチェは伝統的な韓国料理のひとつです。一般的な家庭料理であり、韓国ではなじみ深い料理といえ、また、お祝いなどのおめでたい席や、家族が集まるときなどにも食べられています。漢字では「雑菜」と書きます。



「焼き肉チャプチェ風」

牛肉のボリュームと、味のしみた糸こんにゃくで、ご飯のおかずにも最適です。

牛もも肉焼き肉用または切り落とし:300g、糸こんにゃく:300g、しいたけ:8枚、ピーマン:3個、赤パプリカ:1個、A(しょう油:大7、酒、砂糖:各大3、おろしんにんにく、ごま油:各小2)、白ごま:小4、ごま油:小2

4人分

①牛肉は1cm幅に切る。ボウルAを混ぜ合わせ、牛肉を入れて、よくもみこむ。②糸こんにゃくは食べやすい長さに切る。しいたけは石づきを除いて薄切りにする。ピーマンとパプリカは縦に細切りにする。③フライパンに糸こんにゃくを入れ、水分を飛ばすように3分ほどからいりにして火を止める。④しいたけと牛肉を下味ごと③に加え、強火で炒め合わせる。

肉の色が変わったら、ピーマンとパプリカを加え、サッと炒め、火を止めてごま油を混ぜる。⑤器に盛り、ごまを振って出来上がり。



1月7日八木家メニュー