



通信 Sep.

季節の変わり目です。天候、気温の変化に注意し、準備して来塾しましょう。また、台風情報があるときは、安全を確かめてきてください。

個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

この時期は夏休みからの生活習慣の変化で体調を壊すこともあります。規則正しい生活でリズムを整えましょう。また受験生は自宅や塾の自習なども含めて学習時間を増やす努力をしてください。定期テストや模擬試験で今の状況を確認することも必要です。そして本格的に学校選びをし志望校を決めましょう。



第2回英検は10/8(土)準会場で実施します。

八木家の食卓

「秋なすを嫁に食わすな」という言葉の意味はいくつか説があります。「おいしいから嫁に食べさせるのはもったいない」という意地悪なもの、「体を冷やすから良くない」というもの。どちらの意味も間違いではありません。



「豚肉、なすとピーマンの味噌炒め」

新鮮ななすとピーマンを頂きました。この季節の定番メニューですが、なすと味噌とのベストマッチ、採れたては特に美味しいです。

豚バラ薄切り:200g、なす:6本、ピーマン:5個、にんにく:1かけ、しょうが:1かけ、長ねぎ:10cm、サラダ油:大2、みそ:大2、砂糖:大1、しょうゆ:大1、みりん:大1、酒:大1、4人分

①なすは大きめの乱切り、ラップに包み電子レンジで5分加熱する。②ピーマンは乱切り。豚バラは4cmに切り、にんにくとしょうがは薄切り、長ねぎは粗みじん切り。③フライパンにサラダ油、にんにく、しょうが、長ねぎを入れて火にかけ、油がちりちりいいたしたら豚バラも加えて炒める。④豚バラがほぐれたらなすも加えて炒める。なすに油が回ったら調味料と

水100mlを加え、強火で煮立てる。⑤ピーマンを加え、煮汁が完全に煮詰まり油がジュウジュウいいたすまで炒め煮する。



8月21日八木家メニュー

文化遺産—10—題目立

題目立(だいもくたて)は源平の武将を題材とした演目を、出演者が登場人物ごとに台詞を分担して、独特の抑揚をつけて語る芸能で、奈良市東部の上深川町(かみふかわちょう)に伝わります。



出演するのは17才を中心とした青年たちです。題目立は17才に達した青年による氏神への奉納、つまり成人儀礼の性格をもつ行事と考えられます。上深川には「巖島」(いつくしま)、「大仏供養」、「石橋山」の3曲の詞章(ししょう)が伝わっています。

呼び出し役が、「一番 清盛」と台詞の順番と役名を呼ぶと、出演者はそれに応じて、独特の抑揚をつけて、まず最初に「我はこれ」とか



「そもそもこれは」という言い回しで始まる文句で自らの名を名乗ってから、台詞を語っていきます。「巖島」では清盛が弁財天から長刀を授かる場面がありますが、基本的に所作はほとんどなく、出演者は所定の位置で静かに物語りを語り継いでいきます。

◆「巖島」の大意◆平清盛が名乗り、保元・平治の乱に打ち勝ち太政大臣になれたことは、巖島明神のおかげであるので供養する旨を述べる。続いて平家一門のものが順々に名乗り、巖島明神への供養や華麗莊厳な様子を褒めたたえる言葉が続く。やがて清盛が宝物の長刀や扇を拝みたいと願ったところ、弁財天が登場し、清盛に長刀を授けます。清盛たちはその喜びを謡う。◆

曲の最後近く、「フシヨ舞」が舞われます。出演者全員で「よろこび歌」を謡うなか、一人が舞台中央に進み出て反り返るようにして扇をかかげ、強い調子で足を踏みながら舞台を一回りします。それまでの静かな雰囲気から一転した動作で印象的です。

題目立は出演者の役は決まっていますが、簡素な舞台装置と簡単な採り物を持つだけで、仮装もせず所作も僅かで、舞台の所定の位置で各々の台詞を語っていくという内容です。芸能史の研究者から「語りものが舞台芸能に進化していく初期の形を伝えている」と、中世の芸能の姿をうかがわせるものとして高く評価されています。

