



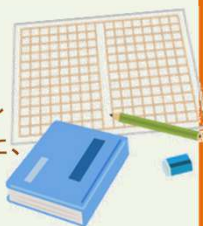
通信 Jun.

梅雨に入りました。天気が悪いときは、気分がすぐれないですね。でも、アジサイやショウブなど、この時期に イキイキする花もあります。見かけたら元気をもらいましょう。 個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

学年が変わり新しい生活に慣れたでしょうか？ 気候の変化が激しい時期です。規則正しい生活をして体調をくずさないよう気を付けましょう。

塾では個別の夏期講習を計画しています。家庭の行事や部活を考慮してスケジュール調整をいたしますので、お申し込みください。また、ご要望のある方は、早めにお知らせください。



八木家の食卓

新玉ねぎ

玉ねぎも新玉ねぎも春に収穫されるのですが、通年出回っている茶色い皮の玉ねぎは、春に収穫した玉ねぎの表皮を乾燥させて保存性を高めたものです。

栄養成分に違いはなく、ビタミンB1、B2、C、カルシウム、鉄などが含まれます。辛みの元になる成分である硫化アリルも豊富に含まれます。硫化アリルには、消化液の分泌を促進、新陳代謝を盛んにし、血液をサラサラにする働きがあります。

「牛肉と新玉ねぎのオイスターソース炒め」

新玉ねぎの甘みと牛肉、オイスターソースのコクでご飯が進みます。レタスを加えてからは、炒め過ぎないように。

牛小間切れ:400g、新玉ねぎ:1個、パプリカ:1個、レタス:10枚、下味(しょうゆ、酒、ごま油、片栗粉:各小1)、合わせ調味料(おろし生姜:小1、オイスターソース:大2、しょうゆ、砂糖、酒:各小2) 4人分

①玉ねぎは6〜8つのくし形に切り、パプリカは4等分し5mm幅に切る。レタスは大きくちぎる。②ボウルに牛肉を入れ、下味の調味料を加えてもむ。③フライパンにサラダ油を熱し、牛肉、玉ねぎを加えて

炒める。肉の色が変わったら、パプリカ、合わせ調味料を加えて炒め、全体になじんだらレタスを加えて、サッと炒め合わせて出来上がり。



5月22日八木家メニュー

文化遺産—8—チャッキラコ

チャッキラコとは、毎年1月15日の小正月に三浦市三崎の仲崎・花暮地区や海南神社で、豊漁・豊作や商売繁盛などを祈願する女性のみで踊られる民俗芸能の一つです。起源については、諸説ありますが、江戸時代



中期には既然大漁祈願の踊りとして行われていたようです。海南神社の祭神の妻・盈渡姫(みつわたりひめ)が村の娘に踊りを教え、これが扇を持って舞う踊りの由来となったという伝説があります。また、源頼朝が三崎に立ち寄った際、海辺にいた母子に踊りを所望したところ、「私は年老いているので、代りに娘に踊らせましょう」と母親が言い、竹藪から小竹を切ってきてそれを娘に持たせ、母親が歌い、娘が踊ったのが起源とする説もあります。

「チャッキラコ」とは、20cmくらいの竹の両端に五色の短冊と鈴をつけた道具で、これを持って踊る曲目があり、これが行事の名前の由来となっています。曲目は6曲で、「初いせ」(最初に踊る祝唄)、



「チャッキラコ」(綾竹を打ち鳴らしながら舞う踊り)、「二本踊り」(二本の扇を持って踊る)、「よささ節」(扇を右手に持って踊る)、「鎌倉節」(唯一囃しこばがない踊り)、「お伊勢参り」(たたんだ舞扇を右肩にあて、両手を添えてお伊勢参りの道中のしぐさで踊る)から成ります

チャッキラコは、年配の女性10人程が唄い、5歳くらい〜12歳までの少女20人程が踊ります。少女は赤色の晴れ着、年配の女性は、黒色の着物に羽織姿で、楽器類は伴わず、素唄と囃し言葉だけの素朴な唄と踊りです。

一時は、戦後、子ども達が祝儀をもらうことに反対する声が上がったり、踊り手となる少女たちの減少や指導者不足などで、存続が危ぶまれた時期もありました。1964年地元有志らが「チャッキラコ保存会」を設立し、三浦の伝統文化として子どもたちが受け継いでいます。現在、踊り子は三浦市在住の女子児童なら誰でも参加でき、練習期間はなんとわずか1週間。毎年出ている子もいるそうで、踊り子よりも歌い手である音頭取りを確保する方が大変だとか。伝統が無形であるがゆえ、継承の難しさを感じさせられます。

