



通信 Dec.

日中でも寒い日が多くなりました。今年はクリスマスのイベントも少しありますが、人ごみに行くときは充分注意してください。手洗い、うがいも忘れずに！
 個個港学舎 舎長 八木貴子



学習状況のお知らせ

いよいよ受験本番です。冬期講習、演習、自習を活用して頑張りましょう。

塾のお休みは12/31(土)、1/1(日)ですが、自宅でも気を緩めず充実した冬休みを過ごしてください。冬休みは短いので、混み合います。授業の予約、変更はお早めに。

クリスマス抽選は
 12/16(金)～12/25(日)です。
 お楽しみに！



文化遺産-13-壬生(みぶ)の花田植

中国地方一帯では太鼓をたたき笛を鳴らして田植唄を歌いながら大勢で田植をする民俗行事が残されており、「はやし田」、「田ばやし」などと呼ばれ、その歴史は中世にさかのぼるといわれます。

田植作業を行いながら、そのまま稲作の平穏と豊穰を祈って「田の神」を祭る稲作儀礼で、同時に苦しい田植え作業に従事する者の慰安や、当時の農村における数少ない

娯楽としての要素を持つ一大行事でした。土地の大地主の中には田植の植え終わりに、盛大に囃し田を行う者があり、当時から**壬生の囃し田**として近郷各地に知られる催事でした。この囃し田に参加する牛には豪華な花鞍を更に造花で飾り、太鼓や笛の音にあわせて、着飾った**早乙女**達が苗を植えます。この様子があまりにも華やかであるところから**花田植**と呼ぶようになりました。



八木家の食卓

アメリカ開拓当時、クリスマスに多くいた七面鳥を丸焼きにして、ご馳走にしました。この習慣が日本に伝わり、七面鳥の代わりにチキンになりました。今回は中華風です。

「クリスマスチキン中華風」

鶏もも肉:400g、長ねぎ:1本、赤パプリカ:1個、にんにくの芽:4本、しいたけ:4枚、A/しょうゆ:大1.5、酒:小2.5、しょうが汁:大さじ3、塩:少々、片栗粉:適量、B/しょうゆ、酢:各大さじ3、砂糖:大さじ1.5、酒:大さじ1、水溶き片栗粉:(粉小さじ3:水小さじ3)、サラダ油:大さじ3 4人分

①ボウルにAの材料を合わせ、食べやすい大きさに切った鶏肉を入れてもみ込み、15分ほど下味をつける。②長ねぎは1cmほどの斜め切りに、パプリカ、しいたけは好みの大きさに、にんにくの芽は5cmほどの長さに切る。③鶏肉に軽く片栗粉をまぶし、多めの油で色づくまで焼き、皿に上げて油をきる。

④フライパンにサラダ油を熱し、中火～強火で、にんにくの芽、長ねぎ、しいたけの順に炒める。火が

通ったところで鶏肉とパプリカを加えてさらに炒め、Bを回しかけ、全体にからめる。⑤最後に水溶き片栗粉を加えて、とろみがついたら完成です。



12月4日八木家メニュー



田植えの総指揮をとる人を**三拝(サンバイ)**と呼び、田の神様とも言われる役柄です。ササラと呼ばれる打楽器を打ち鳴らしながら数百もある田植え唄を歌って、花田植の指揮をとります。

囃し方は、大太鼓・小太鼓・手打鉦(ショウ)と篠笛で構成し、サンバイの指揮にあわせて賑やかに打ち鳴らします。大太鼓を腰にして拍子に合わせて体を大きくくねらせ、一斉に

打ち鳴らす音は迫力があり、桴(バチ)を投げ上げて隣に受け渡す技は壮観です。

早乙女は、田植えをする女性のことを言い、サンバイの音頭に合わせて田植唄を歌いながら田圃に早苗を植える花田植における主役の一つです。緋(かすり)の着物にたすき掛け、菅笠を被るあでやかな出で立ちは、飾り牛とともに華やかな田園絵巻を演出します。

もう一つの主役、**飾り牛**。この日のために調教を重ねた黒毛の牛であり、金色の鞍や造花で華やかに飾られます。先頭の牛を主牛(おもうじ)と言い、この役を務めることは大変名誉なこととされています。ひと昔前までは**屈強な雄牛**がこの役を務めることになっていましたが、最近では**体格の良い雌牛**がこの役を務めます。(時代の流れでしょうか?)

