



通信 Dec.



庭のサザンカが咲きました。今年の12月は暖かい日が多いです。一方、インフルエンザも早くから流行り、学級閉鎖になる所もあるようです。マスク着用と、手洗いうがいは大事です。 個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

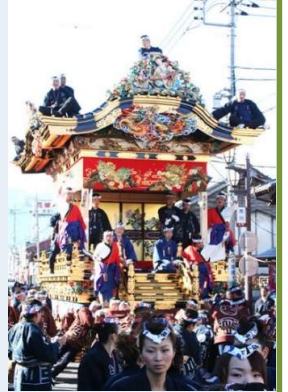
いよいよ受験本番です。冬期講習、演習、自習を活用して頑張りましょう！ 進学したい学校は決まりましたか？ どんな将来にしたいかを考え、家族で話し合しましょう。右記のQRコードはM君の作文です。ご参考に…。

冬期講習を計画中です。スケジュールのご希望はお早めにお知らせを。
塾のお休みは12/31(日)、1/1(月)です。
充実した冬休みを！！



文化遺産-25-山・鉾・屋台行事その8

秩父市の師走名物、秩父神社の例大祭「秩父夜祭」は、京都祇園祭、飛騨高山祭と共に日本三大曳山祭の1つに数えられています。江戸時代の寛文年間(1661~72)には祭りが存在していたという記録があり、350年余りの歴史があります。江戸時代には祭りとともに秩父絹の市が立ち、秩父の経済を大いに潤したといわれ、お蚕(かいこ)祭りとも呼ばれます。時は移り、今は絹市こそ立ちませんが、秩父に住まう人々の1年の総決算としての変わりはありません。



12月2、3日は絢爛豪華な2台の笠鉾と4台の屋台が曳行されます。クライマックスは3日の夜で、最大20tもある笠鉾・屋台が団子坂(だんござか)と言う急坂を曳き上げられる様子は大迫力です。



屋台芝居(歌舞伎)は、4台の屋台に張出を付けて、芸座を組み立てて上演する独特の様式で全国でも珍しいものです。4台の屋台が年ごとに当番制で上演します。当番町は桜が咲くころから本格的準備に入ります。演目の決定、配役の

選出、せりふの稽古と下準備から数えると、1年以上かかります。また長唄を演奏しそれに合わせて踊る曳き踊りも楽しめます。

豪華絢爛な屋台と笠鉾に勝るとも劣らない、**花火**は夜祭に文字通り花を添えます。芝桜で有名な羊山(ひつじやま)から打ち上げられる尺玉やスターマインは見応え充分です。花火というと夏の風物詩というイメージを持たれるかもしれませんが、秩父では冬の夜祭が本番！天候の安定している、冬の澄んだ空気のおかげで、より鮮明で、ダイナミックに上がる花火を、秩父っ子達は自慢にしてみました。

山車の前面に乗り、扇子やちょうちんを振り回しながら掛け声で曳(ひ)き手を元気づけるのが**囃子手(はやして)**です。町会活動への貢献度などから選ばれ、一生に一度しか乗れない、祭りの主役です。

「6、7年待ちは当たり前」でしたが、近年は成り手が見つからないこともあります。囃子手が町外から選ばれるのも、秩父市全体で祭りを盛り上げていけるなら歓迎すべきことのようにです。



八木家の食卓

オレンジ白菜 最近、断面がオレンジ色をした白菜を見かけます。食べた感じもハクサイ特有の青臭さが少なくほんのりと甘みがあり、食感もサクサクとした歯切れのよさが特徴です。オレンジ白菜は通常のポリフェノールに加えシスリコピンが含まれるため、肌トラブルの予防、アンチエイジングケアに期待できます。なべ物などにも一度お試しください。



「豆腐と白菜の中華風」

シンプルな味で、素材それぞれの味と旨味を感じます。おろしショウガを加えると、体も温まり、これからの季節に良く合う一品です。

豆腐:2丁、白菜:1/4個、豚肉薄切り:300g、たけのこスライス水煮:80g、きくらげ:3枚、鶏がらスープ:600ml、調味料(オイスターソース:小2、しょうゆ:小1、塩:少々)、茹でたブロッコリー:4~6個、カニカマ:80g、片栗粉:適量、サラダ油:適量 4人分

- ①豆腐は1/6に、豚肉、白菜は4cm幅に、きくらげは一口大に切る。
- ②鍋に鶏がらスープ、調味料を熱し、豆腐を温める。
- ③フライパンにサラダ油を入れ、豚肉を炒め、色が変わったら、白菜、きくらげを炒める。
- ④鍋に炒めた具材を入れ、塩で味を調える。



- ⑤茹でたブロッコリー、ほぐしたカニカマを散らし、水溶き片栗粉でとろみを付けて出来上がり。

12月3日八木家メニュー