



通信 Jan.

明けましておめでとうございます。今年は「辰年」です。天に向かう「昇り龍」のように、それぞれの目標に向かって頑張りましょう。

個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

年が明け、いよいよ学年の締めくくりです。自分を冷静に見つめ伸ばすところ、補強するところの目標を立てて学習しましょう。随時相談してください。**受験生！** クリスマスもお正月もそっこのけで冬期講習頑張りました。その学習習慣を持続しさらにレベルアップを目指しましょう。

1/20(土)英検第3回を
準会場で実施します。



八木家の食卓

カレーに使われるスパイスは20~30種類ほどありますが、抗酸化作用や薬理作用などの効果を持つものが多く、近年、カレーは美味しいうえに健康にも良いと言う事が分かっています。



「鶏肉と白菜のカレー・クリーム煮」

見た目がよく、香りも食欲をそそる一品です。カレーと牛乳で疲れた胃腸にやさしいメニューです。鶏もも肉(空揚げ用):500g、白菜:1/3個、にんじん:

1本、しいたけ:4枚、茹でたブロッコリー:4かけ、サラダ油:大2、鶏がらスープ顆粒:小4、水:200ml、酒:大4、牛乳:200ml、カレー粉:小2、塩:小1 4人分

①鶏もも肉はポリ袋に入れ、塩・コショウをふり軽く揉み、小麦粉を薄くまぶしておく。白菜は4cm角、にんじんは短冊切り、しいたけは3枚にそぎ切りにする。

②大きめの鍋を中火で熱して、サラダ油を入れ、鶏もも肉を並べ、きつね色になるまで、両面を焼く。

③白菜を入れ、油が全体にまわるように、ざっくりと混ぜ合わせて、水、スープ顆粒、酒を加えて、フタをして、白菜の量が半分になり、しんなりとするまで(4分~5分間)煮る。④白菜がしんなりしたら、牛乳、カレー粉を入れてひと煮立ちさせ塩で味を調整する。



1月6日八木家メニュー

⑤器に盛り付け、茹でブロッコリーを飾り、出来上がり。

文化遺産-26-来訪神その1

来訪神行事とは、仮面や被り物、泥などをまとった「異形の姿」をした者が正月などの年の節目となる日に家々を訪れ、怠け者を戒めたり、家や人々に幸せや福をもたらしたりする行事です。



◆秋田県男鹿のナマハゲ◆大晦日の晩、集落の青年たちがナマハゲに扮し、「泣く子はいねがー、親の言うこと聞がね子はいねがー」「この家の嫁は早起きするがー」などと大声で叫びながら地域の家々を巡ります。男鹿の人々にとってナマハゲは、怠け心を戒め、無病息災・田畑の実り・山の幸・海の幸をもたらす、年の節目にやってくる来訪神です。迎える家では、昔から伝わる作法により料理や酒を準備して丁重にもてなします。

◆ナマハゲの語源◆冬、囲炉裏で長く暖をとっていると、手足に火型(火斑)ができます。方言で「ナモミ」と言いますが、怠け心を



戒めるための「ナモミ剥ぎ」が「ナマハゲ」になったと言われています。

◆ナマハゲの衣装◆出刃包丁、御幣:「ナモミ」を剥ぎ落とすための「出刃包丁」や神のしるし

としての「御幣(ごへい)」を付けた杖を手に持って巡ります。面:木の皮や彫刻、ザルに紙を貼ったもの、紙粘土など様々な素材が使われています。ケデ:ワラ製のミノ状にした衣装。面とともに神に扮する象徴的な衣装です。ワラはその年に収穫されたものが使われ、毎年、手作りです。ハバキ:ワラで編んだ脛(すね)あて。これを着けるのは他所から来ることを意味します。わらぐつ:雪中、遠くから来るためのワラ製の靴。

◆後継者不足◆年々行方地区は減っていましたが、近年、復活の動きもみせています。「もしガラスを割ったら呼んでもらえなくなるから」と、戸は強くたたかない。「嫁は一番早く起きてるか?」といった女性や子に昔ながらの役割を押し付けるような「時代錯誤なことも言わない」という申し合わせが出来ました。再開後、孫が「また、ナマハゲを

見たい」と年末に来るようになったと喜んでくれる一人暮らしの高齢者もいます。ナマハゲは『来年もまめでろよ(元気でな~)』と言って帰っていきます。

