



通信 Nov.

記録的な暑さの11月の始まりでしたが、各地から紅葉の情報も多く聞こえてきました。日々の気温のアップダウンで身体をこわさないように気を付けて。
 個個港学舎 舎長 八木貴子

右側にハチが飛んでいます

学習状況のお知らせ

秋の行事が終わり、学校の授業もスピードを増し課題提出も多くなります。定期テストに向けての山場です。また受験生はこれからが勝負！規則正しい睡眠、食事で体のリズムを整え学習時間を増やしましょう。塾での自習も活用して頑張ってください。

第3回英検は1月20日(土)実施
 予定です。お申し込みはお早めに。
短期対策授業も受付中です。



八木家の食卓

グリーンアスパラ カロテンやビタミンC、E、B群が多い緑黄色野菜です。特にカロテンは、病気に対する抵抗力を高める効果があり、感染症から体を守ります。疲労回復やスタミナ増強に効果のあるアミノ酸の一種、アスパラギン酸も多く含まれています。

「手羽元とアスパラ、まいたけの炒め物」

コラーゲン豊富で香ばしい手羽元、柔らかな食感のグリーンアスパラ、オイスターソースのコクのある風味に食欲がそそられます。美容と健康にお勧めの一品、お弁当のおかずにもいかがでしょうか。

手羽元:500g(12~15本)、グリーンアスパラ:6~8本、まいたけ:1パック、塩コショウ:少々、サラダ油:適量、酒:大3、砂糖:小1、しょうゆ:小1、オイスターソース:大2 4人分

①アスパラは根元を少し切り落としてピーラーで下半分の皮をむき、斜め3cm幅に切る。まいたけは一口大にちぎる。手羽元に塩コショウを振る。②フライパンにサラダ油を入れて熱し、手羽元を入れ、焼き色がつくまで中火で焼く。裏返し、さらに2分ほど焼いて、酒を入れ蓋をして4分程熱して火を通し、



取り出しておく。

③グリーンアスパラとまいたけを炒め、手羽元を戻して、調味料を入れ、炒め合わせる。

10月26日八木家メニュー

文化遺産-24-山・鉾・屋台行事その7

八代妙見祭がいつ始まったのかは定かではありませんが、今から500年前には、すでに神輿(みこし)の神幸(しんこう)(祀られている神社から他の場所に赴くこと)や流鏝馬(やぶさめ)などの祭礼行事が行われていたようです。関連行事は約1ヶ月にわたって行われます。妙見祭のメインは11月23日の「お上り(おのぼり)」です。八代神社へ向け、約1700人が豪華絢爛な多彩な出し物とともに約6キロの道のりを歩きます。



笠鉾 妙見祭の笠鉾は9基あり、八代の繁栄や不老長寿などを願い、それぞれにおめでたい飾りがついています。毎年、祭りのたびに組み立て、解体をしています。部材の数は数百個あり、釘は1本も使われていません。笠鉾は各町の保存会により大切に保管されています。



亀蛇 「ガメ」の愛称で親しまれている亀蛇(きだ)は、亀と蛇が合体した想像上の動物です。大きさは、長さ3m、高さと同幅が2.5mで、重さは100kg以上もあります。亀蛇の中には担ぎ手が5人1組で入り、そのうち1人が首を操ります。首を上下左右に振りながら、ユーモラスな仕草で駆け回るその姿は、祭りの一番の人気者です。

獅子 妙見祭の獅子は、中国風の衣装や楽器を用いるのが特徴です。雄獅子(おじし)と雌獅子(めじし)で1対となり、1匹の獅子に2人が入り、頭と前足、尻尾と後足をそれぞれ受け持ちます。その息の合った動きはまさに神技です。玉振り役の子どもとともに、チャルメラやラッパ、ドラ、鉦(かね)、太鼓にあわせて表情豊かに演じます。獅子に子どもを噛んでもらうと「元気に育つ」といわれ、縁起もの獅子の周りにはたくさんの人が集まります。

飾馬(かざりうま) 砥崎河原(とさきのかわら)では、水しぶきを上げながら勇壮に走る人馬一体となった迫力ある馬追いが披露されます。(QRコード参照)

妙見祭最後の行事は12月1日の「注連納め(しめおさめ)」

です。獅子を神前に納め翌年の神馬奉納者が決定されます。近年は後継者の育成が大きな課題となっています。祭りの保護団体では、「妙見祭出し物体験教室」や「がめさんダンスプロジェクト」などイベントを開催し、伝統行事に関心と興味を持ってもらい、将来の担い手を育てる取り組みが続けられています。

