



通信 Sep.



トリカブト

季節の変わり目です。急な雨もありますね。天候、気温の変化に注意し準備して来塾しましょう。台風情報があるときは安全を確かめて来てください。
個別港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

9月、夏休みの生活習慣からの変化で体調をこわす事もあります。規則正しい食生活、睡眠でリズムを整えましょう。

第2回英検は10/7準会場で実施します。英語検定は、合格すると認定証が頂けます。高校、大学入学試験にも有利な事もあります。第3回は24年1月に実施予定です。正会場よりも近く、安価ですので、是非ご利用ください。対策授業も実施しています。



文化遺産-22-山・鉾・屋台行事その5

角館祭りのやま行事 毎年9月7、8、9日に行われる秋田県仙北市角館(かくのだて)のお祭りの始まりは、今から約400年前です。地域の繁栄や商売繁盛、家族の無病息災などを祈願するもので、神明社と薬師堂の祭りが一緒になったものです。



この祭りでは、現在の「町内」ではなく、かつての「丁内」の境界で区分され、張番と呼ばれる管理部署が置かれます。その18の丁内から曳山(ひきやま)が出て、曳き廻されます。曳山の前方には一体から三体の人形を乗せます。武者人形は見どころの一つで、毎年、歌舞伎や、歴史上の人物を用いた場面が制作されます。曳山の後ろには2~5個の酒樽か人形が乗せられています。この人形は特に「送り人形」「送りっこ」と呼ばれ、滑稽な人形が多くあります。



かつて地元の高校が夏の甲子園秋田予選決勝に進出したときは立派な球児がお目見えしたこともありました。

曳山には、笛、大太鼓、鼓、摺り鉦(すりがね)、三味線等により「おやま囃子」(おやま

ばやし)を奏する人たちが乗り終始囃し、「秋田おぼこ」たちが艶やかに手踊りを披露します。若者たちは、神明社・薬師堂への参拝、佐竹北家(さたけほつけ:角館の元領主)への上覧等を目的としながら山車(やま)を曳き廻します。

曳山と、曳山が道で出会うとどちらが道をゆずるかの交渉が始まります。どちらも参拝等を終え進行の目的がなくなると進行の優先権がなくなり、交渉をしても決裂!そこで曳山をぶつけてどちらが先に道を通るか勝敗を決めるのが「やまぶつけ」です。この時は祭りのクライマックスにふさわしく曳き手もお囃子も最高潮に達します。



角館祭りのやま行事は神の降臨を願い、日々の生活が安泰に過ごせるための庶民の素朴な祈りをこめた行事です。近年、祭りそのものが形骸化し神の存在を忘れたかのような行事が多くなりつつあるとき、角館の「お祭り」には、神を待ち、神をいただくという素朴な信仰が色濃く残り、さらに、若者の力の極限まで出しきる壮烈な激突まで、まさに日本の祭りの原点があります。

八木家の食卓

スタミナとは? スタミナとは、全身持久力のことで、長い時間にわたって体を動かせる能力のことを指しています。スタミナをつける食事には炭水化物のほかに「たんぱく質、ビタミンB1、ビタミンB2、鉄分」が必要です。運動をしたり食事に気を遣ったりすることでスタミナをつけられます。夏バテ回復のためにも必要ですね。



「なすとトマトのスタミナ炒め」

肉と野菜をしっかり摂れ、少しピリ辛なので食欲がわき、ご飯が進みます。豆板醤は好みに合わせて調整してください。

合いびき肉:300g、なす:3本、ピーマン:3個、トマト:2個、ネギ(白いところ):20g(20cm)、サラダ油:大1、調味料【豆板醤:小1/2~1、しょうゆ:大3、砂糖:大1.5】 4人分

①なすは長さを半分にし、縦6つに切る。ピーマンは一口大、トマトは8つのくし形に切る。②ねぎはせん切りにし水にさらし、水気をきり白髪ねぎにする。③フライパンに油を入れて中火にし、ひき肉を炒める。④ひき肉の色が変わったら、なすを加え、火が通ってきたら、ピーマン、トマトの順に加えて炒め、さらに調味料を加え炒め合わせる。⑤器に盛りつけ、白髪ねぎをのせる。



9月9日八木家メニュー