



通信 Oct.

さわやかで学習しやすい季節になりました。この間にしっかり栄養を取り、頭には教養を付けましょう。気温や天候に合わせて服装を調節してください。
 個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

学年の後半に入りました。受験生の自習も増え教室は混み合います。自習は必ず予約をしてください。また授業の時間を守り、電車の遅延等は連絡してください。次回の授業の確認も怠らないように、学校の行事などで日時の変更を希望するときは早めにお知らせください。

受験生は色々な判断を迫られる時期ですね。学校選びや学習方法など何でも相談してください。



文化遺産-23-山・鉾・屋台行事その6

16世紀後半から17世紀が起源とされる「高山祭」は、4月の「春の山王祭」と、10月の「秋の八幡祭」、2つの祭の総称です。京都の「祇園祭」と埼玉県秩父市の「秩父夜祭」と並んで「日本三大曳山祭・日本三大美祭」のひとつに挙げられ、高山の人々によって大切に守り継がれてきた非常に古い歴史のある祭りです。

高山祭では「動く陽明門」とも称される祭屋台が春は12台、秋には11台引き揃えられ、

さながら芸術作品のような豪華絢爛な姿を目にすることができます。個性豊かな屋台は、より美しく豪華なものになるようにと、回を重ねる毎に装飾を競い合ってきました。江戸時代に天領として経済的な潤いを見せたことや、飛騨の匠と呼ばれる高い技術を持つ大工や塗師、彫刻師に恵まれたからこそと言われています。

祭り初日の屋台曳き廻しは、秋の高山祭でのみ行われる特別な行事です。10月9日・10日になると、安川通りの北側に11台の屋台が登場します。巧みな人形の動きを披露する「からくり奉納」や、仕掛けが施された「戻し車」など、匠の技を堪能することができます。



秋のからくり奉納は「布袋台(ほていたい)」で行われます。からくりは、唐子人形が空中でブランコのように回転し、布袋和尚の肩に飛び乗る高度な「離れからくり」で、非常に見応えがあります。36本の手綱で操られる布袋と男女のからくり人形は、実際に見てみると、糸を使っていることがほとんど分からないほどの卓越した技術を披露します。もう1つ、屋台の大きな特徴は「戻し車」です。4輪とは直角方向に向けた車輪を使い、屋台の後方を持ち上げて180度回転させる「角回し」は、秋の高山祭での貴重な見どころです。

「宵祭り」は、夜のお祭りで幻想的な雰囲気が魅力です。各屋台およそ100個の提灯を灯して、ゆっくりと町を巡ります。これにより、漆黒の町並みが提灯の柔らかな光で照らされ、まさに錦絵を彷彿とさせる美しさに、秋の情感を掻き立て昼間とは異なる雰囲気を楽しむことができます。

祭の終わりには、飛騨の人々は秋の気配を感じながら冬の準備へと気持ちを切り替えていきます。豊穡や1年の無事に感謝し、深く長い冬に備えます。



八木家の食卓

キノコは低カロリー食品の代表格。キノコ類の食物繊維含有量はトップクラスです。食物繊維は、腸の中で水分をかかえこんで数倍～数十倍にふくらみます。おなかの調子を整えたり、有害な物質を吸着し排泄したり、少量で満腹感をもたらしてくれます。



「鮭ときのこの味噌バター焼き」

味噌バター味は鮭と相性がよく御飯が進みます。調理は簡単で、夏バテ解消にもってこいです。
 生鮭:4切れ、塩コショウ:適量、しめじ:1パック、まいたけ:1パック、エリンギ:2本、えのきだけ:1パック、バター:大2、〈調味料〉みそ:小3、しょうゆ:小2/3、酒:大2、みりん:小2、砂糖:~小2、青ねぎ(刻み):適量、サラダ油:適量 4人分

①生鮭は食べやすい大きさに切り、塩コショウする。シメジは石づきを切り落とし、小房に分ける。まいたけは食べやすい大きさに、エリンギは長さを半分にし端に十文字に切れ込みを入れ4つにさく。②フライパンにサラダ油を熱し、生鮭をこんがり焼く。さらに、きのこを加えてしんなりしたらバターを加えからめる。



③②に〈調味料〉の材料を加えてサッと炒め、水分が無くなったら器に盛り、刻みネギを散らす。

10月7日八木家メニュー