



通信 Feb.

予想外の大雪が降りました。そしてまだ、インフルエンザも油断できません。そんな中、大倉山梅林のウメはすでに咲き始めています。もう少して暖かくなりそうです。
個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

中学受験が終了しました。

合格おめでとうございます！

高校、大学入試、中高生の定期試験は、まさに現在進行中です。

実力が充分発揮できるように、栄養も休養もたっぷりとり、色々な「誘惑」に負けずに頑張りましょう！悔いのない学年の終わりを迎えて下さい。我々も応援しています。



八木家の食卓

チーズは、牛乳から水分を取り除き、約10倍に濃縮された食品です。牛乳コップ1杯に含まれる栄養が、チーズわずか20gに濃縮されています。



「ひき肉ときのことじゃがいものチーズ焼き」

ひき肉の旨味にきのことじゃがいもの食感がトマトソースとベストマッチです。更にチーズのコクも加わり、手軽で美味しいです。

材料(4人前) 牛豚合びき肉:300g、しめじ:2株、しいたけ:4個、じゃがいも(中)4個、トマトソース(カットトマト缶300g、ケチャップ:大4、ブイヨンキューブ:1個、塩:小1、)オリーブオイル:大1、ピザ用チーズ:80g、パセリ:適量

①パセリは刻んでおく。しめじは石づきを取り、ほぐす。しいたけは軸を取り1cm幅に切る。②じゃがいもは皮と芽を取り、1cm幅の半月切りにし、電子レンジで火を通しておく。③中火に熱したフライパンにオリーブオイルをひき、合びき肉を入れて中火で炒める。④びき肉の色が変わってきたら、きのこを入れて、全体に油がなじむまで中火で炒め、トマトソースの材料を入れてひと煮立ちさせ、弱火で5分程煮込む。



チーズをのせ、オーブントースターでこんがり焼き色が付くまで7分程焼く。パセリを散らして出来上がり。

2月4日八木家メニュー

文化遺産-27-来訪神その2

米川の水かぶり 宮城県登米市東和町米川の五日町で2月の初午(はつうま)に行われる火伏せの行事です。初午の日の朝、町内在住の厄年の男達を中心となって宿に集まり、藁製の装束を作ることから始まり



ます。水かぶりの男達は裸体にわらでつくった「あたま」「わっか」「しめなわ」を身につけ、足には「わらじ」を履き、「あたま」の先端は各自で工夫を凝らします。顔には火の神様の印である「かまどのすず」を塗ります。男たちは人の姿を仮面仮装で隠し、大慈寺の火伏せの神である秋葉山大権現に参拝し火の神様に化身するのです。

山門を出て、諏訪森の麓へ、ここでも祈願。町の表通りに出てからは準備している桶の水を家々に掛けながら、火伏せを祈願して歩き、神社を参拝し各地区の家々を回り、水かぶり宿に戻ります。



沿道に見学を訪れた人々は、水かぶりの男たちが身につけた藁を抜き、自分の家の屋根に上げて火伏せを祈願します。一行の装束はまわり終えた頃になると、裸同然になっています。

この男達とは別に**オカメ**と**ヒョットコ**の姿をした者二人が家々を回りご祝儀を頂きます。そのヒョットコ役は黒の僧衣で鉦(しょう)を叩き、女装のオカメ役は手桶を天秤棒で担ぎ、火伏せへの礼と同時に、道化の門付け芸によって祝儀をもらい歩きます。二人一組の「役の者」が町内の家々より集めた祝儀は行事後の酒宴に充てます。

この日、町内の人びとは一行が通過するまでは、色の付いた食品を食べることが禁忌とされており、犯すと「火災が発生しやすくなる」といわれています。また、行事に参加する者は五日町の住民に限られており、破ると火災が発生すると戒めています。

水かぶり保存会会長の菅原さんは、「伝統を守るためにどこまで広げるか悩みどころ。昔は五日町の地区の元服を迎えた男だけと決まっていたが、今は五日町に婿に来た男、小学生も参加している。」と話してくれました。

この年長者から次世代へというのが繰り返されて、800年以上続いています。さらに続けるために、「伝統×時代」に合わせた変化をどう伝えていこうかがポイントですね。

