



通信 Jul.



気温や湿度が高くなりました。マスクをすると暑いです。状況に応じてマスクを外したり、こまめに水分を取り、熱中症を予防しましょう。

個別港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

もうすぐ夏休み。40日間を充実させるように計画を立てましょう。部活やお稽古事をやりたい。苦手な所だけ勉強したい。早めに塾に来たい。...

全部できます。自分だけの夏休みにしましょう！

小学生: 苦手科目の学習をしておきましょう。定例以外の科目でも専門の先生が担当します。

中学生: 7月下旬から夏期講習です。演習も加えたスケジュールを予定して個別にお知らせしています。

高校生: スポットの短期講習をご利用ください。気になる事だけ学習できるチャンスです。

文化遺産-20-山・鉾・屋台行事その3

コンコンチキチン、コンチキチン。郷愁をさそう祇園囃子とともに、7月の京都は祇園祭一色。祇園祭は千年以上の歴史を持ち、7月1日からおよそ1か月にわたって行われます。なかでも、祭のハイライトは7月17日と7月24日に行われる八坂神社の神輿渡御(みこしとぎよ)と34基の山鉾巡行。



各山鉾町では宵山や巡行以外にも、山や鉾を見ることができます。釘を一本も使わず、縄がらみの伝統技法で組み立てる「山建て」「鉾建て」が行われると、京都のまちなかのいたるところに山や鉾が姿を現し、その後には、試し曳きをする「曳き初め」が行われます。

◆宵山◆日が暮れて駒形提灯に明かりが灯り、祇園囃子が流れる



なか、山や鉾を鑑賞できる宵山。町会所には山鉾の御神体(人形)や懸装品(けそうひん:織物など)が飾られ、子どもたちがわらべ唄を歌いながらお守りを販売する姿も見られます。また、宵山には「屏風祭」と言われる行事もあり、山鉾町の旧家では表の格子をはずしたりして、秘蔵の屏風などを飾り付けた座敷を開放する「屏風飾り」など、祭りは町ぐるみ、家ぐるみで行われます。

◆山鉾巡行◆コンチキチンの祇園囃子が夏空に響き、山や鉾が通りをゆく山鉾巡行は、祇園祭のハイライト。前祭は四条烏丸から、後祭は烏丸御池から出発します。山鉾巡行の順番は、かつて争いが絶えなかったため、応仁の乱の後の1500年に、くじで順番を決める「くじ取り式」が行われるようになりました。

◆長刀鉾(なぎなたほこ)◆毎年「くじ取らず」として先頭を行く鉾。

唯一、生稚児が乗る鉾で、巡行中は町名が変わる度に稚児舞が披露されます。長刀鉾を飾る懸装品は中国やインドの絨毯などの歴史的、美術的に貴重なものを所蔵し、長刀鉾の屋根裏、天井の装飾や破風の彫刻も見事なものが見られます。



豪華絢爛、「動く美術館」とも呼ばれる一大ページェントです。鉾頭にかざしている大長刀は鉾の進行中に刃先が八坂神社と御所には向かないように取り付けられています。これも京都人の「気配り」でしょうか？

八木家の食卓

国産のかぼちゃの旬は10~12月です。今の時期はメキシコ産が多く店に並びます。メキシコ産と言っても、種は同じです。



暑くなるこの時期、調理には電子レンジを活用しましょう。鍋も使わずに下茹でや加熱ができ、一石二鳥です。

「鶏とかぼちゃの中華風」

鶏もも肉:2枚、かぼちゃ:1/4、グリーンアスパラ:1パック(4~5本)、塩:少々、片栗粉:適量、サラダ油:適量、にんにく:2片、ごま:適量、調味料(酒:大4、水:大2、オイスターソース:小4、しょうゆ:小2)

- ①鶏もも肉は、一口サイズに切り、塩を揉み込み、片栗粉をまぶす。
- ②かぼちゃは4cm幅で7~8mm厚さにカットして、電子レンジ(500W)で3~4分加熱する。
- ③グリーンアスパラは根元を2cm切り落とし、下半分の皮をピーラーでむき、4cm長さに切る。電子レンジで90秒加熱する。
- ④調味料は混ぜておく。
- ⑤フライパンにサラダ油、にんにくを入れ香りが立ったら、鶏肉を片面2~3分ずつ焼き、火が通ったら取り出す。
- ⑥キッチンペーパーで余分な油を拭き取り、

かぼちゃ、アスパラ、鶏肉を戻し、温める。⑦調味料を回し入れ、汁気がなくなるまで炒め、盛り付けて、ごまを振る。



7月9日八木家メニュー