

今年は猛暑となりました。コロナもまた流行しているようです。そんな中、 我が家のサルスベリが元気にピンクの花を咲かせています。植物は強 いですね。 個個港学舎 舎長 八木貴子



## 学習状況のお知らせ

夏休みはすでに半分あたりになりました。どのように過ごしたかは9月からの学習にはとても大事です。やるべきことを着実に、また地道な努力を怠らず夏休みを充実させましょう。

塾ではお盆休みを取らず、皆さんのお休みに合わせて授業日を計画しています。「密」を避けるため授業時間の変更をお願いすることもありますので、日時を確認してお越しください。また、自習も必ず予約をしてください。

## 八木家の食卓

野口先生からみょうが(茗荷)を沢山いただきました。えびと合わせた一品を紹介します。冷えた白ワインにぴったりの料理になりました。ごちそうさまでした。



みょうが(茗荷)は、日本で食べられている代表的な香味野菜です。みょうが特有のツンとした香りと辛みは食欲をそそります。血液の循環を促進する働きがあり、食欲増進、夏バテや風邪予防にも効果的です。

## 「海老のみょうが塩炒め」

シンプルな塩炒め、大人のみょうが風味で、じっくり焼いた海老もプリっと尻尾まで美味しい。

殻付きえび(大きいもの):12尾、みょうが:4本、片栗粉:大3、オリーブオイル:大2、酒:大3、塩:小2/3、黒こしょう:適量 4人分

①みょうがは薄く輪切りにする。 殻付き海老は殻を取り、尻尾は残しておく。 背ワタを取る。 ②ポリ袋に片栗粉を入れ、海老を入れて粉をまんべんなく付ける。 ③フライパンにオリーブオイルを入れ温め、余分な粉を落とし海老を入れる。 弱めの中火で両面3~4分ずつじっくり焼く。 ④両面焼けたら、酒を回し



入れる。みょうが、 塩を入れ全体の水 分を飛ばしながら 炒める。⑤皿に盛り、 黒こしょうを挽いて できあがり。

8月6日八木家メニュー

## 文化遺産-21-山・鉾・屋台行事その4

花輪祭の屋台行事---花輪ばやしは秋田県鹿角市花輪の産土神(うぶすながみ)(生まれた土地の神)、幸稲荷神社(さきわいいなりじんじゃ)の祭礼ばやしとして奉納されるもので、豪華絢爛な10台の屋台が若者の熱気あふれるお囃子に乗って夜通し町を練り歩く行事です。起源は平安



末期と言われ、「日本三大ばやし」のひとつに数えられています。 ◆8月19日、夕焼けの名残の中、各町内の屋台が本ばやしの音と 共に駅前広場へと向かいます。スタートから約2時間後に、十の屋 台が駅前広場に集合します。 町踊りも披露され駅前は祭り特有 の熱気に包まれます。屋台の豪華さと迫力あるお囃子の音色、そ して演奏する人の気迫が見事に調和した花輪ばやしの第一の見ど ころと言えます。

◆20日明け方、暗闇の中行われる朝詰は、花輪ばやし最大の



みどころです。華麗な屋台が若者たちの手によって町内をねり歩き、枡形と呼ばれる神輿の控え所に詰める様は、まさに豪華絢爛。途中、他町内を通過する際、町内の代表による「町境の挨拶」が行われます。闇間に響く本囃子の太鼓

の音に町中が興奮のるつぼと化します。

町ごとの屋台のいくつかを紹介します。◆舟場元町:正面の鬼板は昇龍、木口を隠す飾りは鳳凰をあしらい、背面には金箔の鶴と亀で、船着きどころの男意気が感じられる外観です。◆谷地田町:金箔と総漆塗りの重厚な造り。ケヤキと桂をふんだんに用い、二本の柱には龍を配して、参加屋台一番との呼び声も高い。◆大町:歴史が語る風格と彫りの深さ。全町内随一の歴史と風格を誇る屋台は、

スサノオノ命と八岐大蛇が戦う 構図を表しています。

- ◆祭り2日目も鹿角花輪駅前へ 全町内が集結し、熱い演奏と優 雅な踊りを披露します。そして赤 鳥居へ詰め、サンサ。
- ◆21日の未明、花輪ばやしの祭 典の幕がおろされるのです。



サンサとは、全町で円陣を組み行われる、花輪独特の手締め式です。「サンサンサントセ、オササノサントセ、ヨイヨイヨーイ」と、三度繰り返し唱えます。これは祭神へのあいさつ、讃える言葉とも言われています。そして、町は来年の8月まで日常を取り戻します。