



通信 Mar.



庭の木瓜(ポケ)にやっと花芽がつき始めました。このところ天気は荒れ模様。2月から3月で気候が逆行しているようです。体調管理に気をつけて！

個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

入試が終了しました。第一志望合格だった人、第二志望だった人。頑張った事には変わりはないです。すべて次の一歩につながります。

進級する皆さんも含めて、自信を持って新しい学年を迎えるために準備が必要です。学習科目、分野を決め、目標を立てて学習すると効果的です。演習や自習もたくさん利用して下さい。私たちがお手伝いします。



八木家の食卓

タンパク質は約20種類のアミノ酸から成り立っていて、大豆やチーズなどからも摂取可能です。牛肉は体内で生成できない9種の必須アミノ酸のバランスが良いのが特徴です。「アミノ酸スコア」という、必須アミノ酸の含有比率を示す指標で上限値である100を記録しています。



「牛肉とキャベツのオイスター炒め」

肉と野菜のバランスが良く、キャベツのシャキシャキ感とオイスターソース味で御飯がすすみます。牛肉は「焼き肉用」は豪華ですが「切り落とし」でもおいしくいただけます。

材料(4人分) ◆牛肉(出来れば焼き肉用): 400g、キャベツ: 400g、玉ねぎ: 1個、しめじ: 1パック、塩、こしょう: 少々、片栗粉: 大さじ2、サラダ油: 大さじ2、合わせ調味料(オイスターソース: 大2、酒: 大2、しょうゆ: 大1、砂糖: 小2)

作り方 ◆①キャベツはざく切りにする。玉ねぎは縦1cm幅に切る。牛肉は塩、こしょう各少々をもみ込み、片栗粉をまぶす。②キャベツは電子レンジで3分、しんなりさせる。③フライパンにサラダ油を中火で熱し、玉ねぎを入れて火が通ったら、しめじを炒める。



火を強め牛肉を入れる。色が変わったらキャベツを加え、全体をサッと混ぜ、合わせ調味料を加えて炒め合わせる。

2月25日八木家メニュー

文化遺産-28-来訪神その3

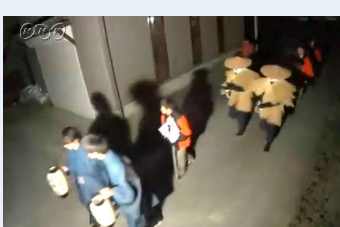
見島のカセドリ行事 ◆佐賀市蓮池町見島で、毎年2月の第2土曜日の夜に催されている民俗行事です。

見島の熊野神社の拝殿に、むしろが敷きつめられ、数名の長老が羽織姿で座ります。カセドリとは神の使いとされる雌雄



の鳥で、疫病を鎮めるといわれています。カセドリを務めるのは独身男性2名。藁で編まれたみのと腰みのを着け、顔と頭には白布を巻いて、目、鼻、口だけを出し、鉢巻をしめ甚八笠をかぶります。手には長さ1.7m余りの竹を1本持ちます。竹は3分の2くらいの長さは細く割られていて、打ち付けると音が出ます。

熊野神社の鳥居に待機していたカセドリは、竹を打ち鳴らしながら拝殿に走りこみます。両膝をつき体を前にかがめて、竹を小刻みに激しく打ちつけ、ガチャガチャと打ち鳴らします。盃が前におかれ酒が注がれると、そのままの姿で飲みほし、再び同じ所作を続けます。



謡が始まると、カセドリは竹を打ち鳴らすのを休み、終るとまた同じ所作を繰り返す。謡が三番入って、最後の所作が終わると、竹を打ち鳴らしつつ鳥居まで戻ります。

その後、提灯2名・天狗面2名・御幣1名・カセドリ2名・かごにないの少年数名の順で、各家々を回ります。

カセドリは、竹を打ち鳴らしながら家々の部屋にとび込み、膝をつき畳に竹を打ちつけて激しく打ち鳴らします。途中で茶が1杯ずつすすめられます。カセドリの顔を見ることができると、幸福が訪れるといわれているので、各家ではわざと底の深い茶碗を出し、顔を見ようとします。終わると竹を打ち鳴らしつつ走り出します。かごにないが切餅を貰い受けて、次の家に向かいます。各家を廻り終ると、熊野神社に集って、各家から貰い受けた餅を食べ、歓談して終了します。

かつては、日本全国で小正月に蓑をかぶった者が人家を訪ね、「カッカッカ」と鳴いたりして祝儀をもらうという風習があったといえます。秋田県の民俗行事として知られる「なまはげ」など、類似性が見られる行事もあります。

世界では祭日に異形の姿をまとった者が現れるという点で、ケルトの伝統行事であるハロウィンと共通しているとの指摘は興味深いです。

