



通信 Jun.

そろそろ梅雨に入ります。天気が悪いと何となく気分が乗らないですね。そんな時は、雨が降るほど生き生きするアジサイやショウブの花に元気をもらいましょう。
個個港学舎 舎長 八木貴子

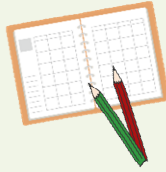


タイサンボク

学習状況のお知らせ

定期テストが終わった人、これからの人、色々ですが、これからやるべき学習が見える頃です。早めに夏の計画を立てましょう。

家庭の行事、部活を考慮しスケジュールを立てたいですね。塾では保護者面談を実施します。学習効果を確認し、問題点を見つけ相談の上、夏期講習の計画を作ります。お急ぎの方は、ご連絡ください。



文化遺産-31-来訪神その6

◆薩摩硫黄島のメンドン◆鹿児島県は本土の南端にあり、大和文化圏と琉球文化圏の交わるところに位置しており、かつ、多くの離島があることで、独自に形成された多種多様な民俗芸能が伝承され、民俗芸能の宝庫と言われています。その中でも三島村・硫黄島に伝承されている「薩摩硫黄島のメンドン」を紹介します。



◆硫黄島八朔太鼓踊り◆矢旗を背負い、「鉦(かね)叩き」と称される唄い手とそれを囲む十名の若者たちが太鼓を叩きながら掛け声とともに踊る勇壮な伝統行事です。旧暦8月1日と2日の両日にかけて硫黄権現(熊野神社)に奉納した後、集落の各所を踊ってまわります。にぎやかな踊りが終わったところで、仮面神「メンドン」が現れ、暴れまわり悪霊を祓います。由来ははっきりしませんが、朝鮮の役で島津義弘に従って硫黄島から3人が従軍し、そのうちの長濱吉延(ながはまよしのぶ)が窮地に陥った義弘を助け、功績をあげて凱旋したことから、凱旋祝いとして、この踊りを奉納するようになったと言われています。

◆メンドン◆メendonは竹かごを逆さにし、小さく割った大名竹を使い、大きな耳、鼻、目、眉、ケン(一本角)の形を

作りつけ、それに紙を貼り重ね、耳と眉は渦巻模様、その他は格子柄に文様をつけます。昔は、船底の防腐剤を塗って真っ黒にし、その上にレンガを砕いて作った絵の具で色を付けていました。メendonを作るのは、14歳の男児の家で、かぶるのは踊りに出ない二才(にせ・25歳~34歳の青年)です。手に持っている神木(スツベン木)で観客を叩き、悪霊を祓います。神社を出たり入ったりしながら、せわしく駆けまわり、翌日の夜中まで島内各所に出没します。翌日には、神社での奉納踊りののち、「叩き出し」といって、太鼓踊を踊りながら島内を一巡します。海岸に到着すると、揃って海に向かって悪いものを追い払います。

メendonは「面殿(どん)」と書くそうです。「天下御免」で、メendonに逆らうことは許されず、また中に誰が入っているかを詮索することもできません。



八木家の食卓

トマトの赤い色はリコピンという色素成分によるもの。リコピンはカロテノイドという色素成分の一種で、がんや老化を予防する抗酸化作用があります。リコピンの吸収率は、油脂を合わせると高まります。ビタミンCやカリウムも豊富です。疲労回復効果が期待されるクエン酸や便秘改善に役立つペクチンも含まれています。



「トマトと卵の炒め物」

トマトと言えばイタリアン、でも今回は中国の家庭料理の定番です。餃子や唐揚げの時、あと一品と言うときに加えると豪華になります。

材料(4人分)◆トマト:中6個、卵:4個、ショウガみじん切り:大2、ネギみじん切り:大2、(黒)砂糖:大3、塩、こしょう:適量、サラダ油:適量、ごま油:適量

作り方◆①トマトは皮が厚そうなら湯むきして、ほぼ3cm角に切る。②卵はといて、塩、こしょうを混ぜる。③フライパンにサラダ油、ショウガ、ネギを入れ、中火で香りが立つまで熱する。④強火にしてトマト、黒砂糖、塩、こしょうを入れ、トマトの角がなくなるまで加熱する。⑤卵を加えて、かたまってきたら、大きく混



ぜる。⑥ごま油を加えて、出来上がり。手早く作るために材料、調味料は並べて置きましょう。

6月6日八木家メニュー