



通信 Oct



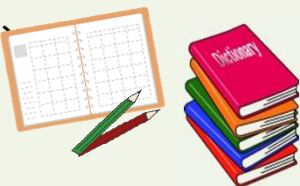
やっと涼しくなったと思ったら、気温が急降下。服装の調整が大変です。睡眠、栄養をしっかりと、夏の疲れに負けないようにしましょう。

個個港学舎 舎長 八木貴子

学習状況のお知らせ

学年の後半に入りました。学校の授業もスピードアップします。また文化祭など行事も多い時期です。気付いたら定期テスト直前で準備が間に合わないという事にならないよう日程をチェックしましょう。

また、塾の授業の前倒しや、定例以外の授業の要望は早めにお知らせ下さい。自習も活用するよう予約をお願いします。



文化遺産-35-風流踊その4

◆三重県には「かんこ踊り」と呼ばれる代表的な民俗芸能があります。◆ 田楽形式の太鼓を肩からかけた豊年踊りとして古来から行われており、悪疫退散や雨乞いなどの祈りを捧げていました。これが神霊化し、五穀豊饒・村内安穩を祈る「かんこ踊り」になったと考えられます。



勝手神社の神事踊は、伊賀市山畑の勝手神社の秋祭の日(毎年10月第2日曜日)に行われる芸能で、胸にカッコと呼ぶ桶胴太鼓(かんこ)を付けた「中踊り」、歌を歌う「歌出し」、大太鼓を打つ「楽(がく)打ち」など、計20数名の人数と構成を要する踊りとなっています。。現行演目は「式入(しゅくいれ)」「御宮(おみや)踊(おどり)」などの5演目で、歌のある部分と、歌がなく大太鼓のリズムに乗せて踊る部分とが交互に繰り返される構成となっています。

また中踊りが背負う飾り(オチズイ)は、牡丹花の作り物から、紙製の花葉を貼り付けた細い竹(ホロボナ)が多数枝垂れる美しいものです。これをなびかせつつ中踊りが踊ります。なお各役は適性の高い若者を「コ」として後継者とし、自らは「オヤ」と



なって教えた後、現役を退くという手順が守られています。「コ」になれるのは原則、集落に住む18歳以上の長男だけです。会社員の森口さん(21)は昨年「コ」となりました。森口さんの父親も「中踊り」の踊り手で、幼い頃から家族で祭りを見に行き、「いつかは自分も」と思いました。五つの演目は、それぞれ所作が異なり、太鼓をたたくタイミング、手足の使い方、どこで回るかなど、教科書はなく、見て聞いて動いて覚えます。

農林会社社長の中森さん(37)も新たな「コ」です。兄の一貴さん(40)が10年間担ったが、健康上の理由で引退を表明。急きよ受け継ぎ、教を請いました。

市の資料によると、山畑地区の人口は昨年11月末で約440人。

この10年で100人以上減り、果たしてこのような担い手が今後も出続けてくれるのか――。山中会長は言う。「(無形文化遺産)登録を機に、伝承についてみんなで考えなければ」。世界の宝を残すための模索が始まります。



八木家の食卓

◆じゃがいも◆

カロリーや糖質がそれほど高くなく、食物繊維が多く含まれるため腹持ちがよいのも特長です。肌の調子を整えてくれるビタミン類も含まれているため、ダイエット時にはおすすめです。



「鶏肉のジャーマンポテト」

鶏肉を使うことで、栄養、ボリュームがアップして、主菜になります。もちろんビールのつまみにも。

材料(4人分)◆鶏もも肉:500g、じゃがいも:4個、玉ねぎ:1/2個、にんにく:2片、オリーブオイル:大1、【A】コンソメ顆粒:小2、塩、こしょう:適量、パセリ:適量
作り方◆①じゃがいもはよく洗い、皮ごと大きめの一口大に切る。耐熱容器に水少々と一緒に入れ、ふんわりとラップをかけ、電子レンジ(600W)で5分加熱する。②にんにくは薄切り、玉ねぎも繊維に沿って薄切りにし、鶏もも肉は大きめの一口大に切る。③フライパンに、オリーブオイルとにんにくを入れ弱めの中火にかける。よい香りがしてきたら、鶏もも肉の皮を下にして入れ、5分ほど焼き、裏返してさらに2分ほど焼く。④3に1の新じゃがいもと②の玉ねぎ、【A】の



調味料を加え、肉に火が通るまで炒める。器に盛り、みじん切りにしたパセリとこしょうをふれば出来上がり。

9月19日八木家メニュー