



# 通信 Sep.



朝夕は少し涼しくなりました。季節の変わり目は天気や気温の変化も激しいです。上着や傘の用意をして来塾しましょう。

個個港学舎 舎長 八木貴子

## 学習状況のお知らせ

この時期、夏休みの生活習慣からの変化で体調をこわす事もあります。規則正しい生活でリズムを整えましょう。受験生は自宅や塾の自習も含めて学習時間を増やす努力をして下さい。模擬テストで今の状況を確認するのも必要です。学校選びは、お手伝いしますので相談してください。

第2回英語検定は10/5(土)準会場で実施します。高校、大学の入試にも有利です。正会場より安価で近いので、ご利用ください。対策授業も実施します。

## 八木家の食卓

### ◆ズッキーニ◆

緑で細長い形からキュウリの仲間だと誤解されがちですが、実はかぼちゃの一種。日本では新顔ですが、フランスやイタリアなどでは一般的な食材として用いられ、南フランスの「ラタトゥイユ」は代表的な料理です。

### 「えびと夏野菜の甘酢炒め」

甘酸っぱく、さっぱりした味は食欲をそそります。暑い日には、栄養バランスも良く、お勧めです。

材料(4人分)◆えび(中～大):16尾、ズッキーニ:1本、玉ねぎ:1/2個、黄色パプリカ:1個、合わせ調味料(トマトケチャップ:大3、しょうゆ:大1、酢:小4、砂糖:小2) 片栗粉:大1、酒:小2、塩、こしょう、サラダ油:適量、枝豆:適量

作り方◆①えびは殻と尾をむき、厚みを半分につけて背わたを除き、ボウルに入れる。片栗粉、酒、塩、こしょうを加えてもみ込む。②ズッキーニは1cm厚さの半月切り、玉ねぎは1cm幅のくし形切りにする。パプリカは小さめの一口大に切る。③フライパンに油大さじ1/2を熱し、野菜を入れ炒める。野菜に色がつき始めたら片側に寄せる。えびを入れ、サラダ油を少量振り、色が変わるまで炒める。



9月6日八木家メニュー

④合わせ調味料を加え、全体を炒め合わせる。盛り付けて、あれば枝豆を飾る。

## 文化遺産-34-風流踊その3

### ◆岐阜県の郡上おどり◆

「郡上の八幡出てゆく時は、雨も降らぬに袖しぼる」の歌詞で知られる郡上おどりは400年にわたって城下町郡上八幡で歌い踊り続けられてきたもので、江戸時代に城主が士農工商の融和を図るために、藩内の村々で踊られていた盆踊りを城下に集め、「盆の4日間は身分の隔てなく無礼講で踊るがよい。」と奨励したので年ごとに盛んになったものです。



そんな歴史的背景から郡上おどりは、観光客も地元の人も誰もがひとつ輪になって踊るといふ楽しさがあります。ここに郡上おどりは「見るおどり」ではなく「踊るおどり」といわれる理由があります。お囃子と下駄の音、それに川のせせらぎが重なって山あいにごたます夏の夜の風情。圧巻は徹夜で踊る孟蘭盆会(うらぼんえ8/13



～16に行われる仏教行事)の夜明け近く。その時は歌い手と踊り手の息がピッタリと合って夏の夜の短かさを惜しむように踊りがつづきます。郡上踊りは7月中旬から9月上旬にかけて30夜以上にわたって踊られ日本一のロングランの盆おどりです。

踊り会場はひと夏で市街地を一巡し、城下の町並みの中や辻の広場で踊る日もあれば、昔ながらに神社の境内が会場になる日もあります。郡上おどりの種類は全部で10種類。種類が多いのも郡上おどりの特徴です。最初にはじまるのが前述の歌詞で知られている「かわさき」。次に出てくるのが活きのいい「春駒」。日本の民謡には珍しいアップテンポの踊りです。「げんげんばらばら」と変わった名前でも動きの早い踊りもあります。こういった踊りの配列はスポーツ科学でも、とても合理的な順序になっているそうです。

おどり上手の旅の方には郡上おどり保存会から免許状が公布されます。「これは上手い！」という人にはその場で免許皆伝と記した

木の札が審査員の手から渡されます。10数年前まではこの免許状も有料公布されていたいきさつがありますが、現在は公正さと品格の維持から審査による厳正公布のみになりました。

