



# 通信 2025 Jan

新しい年です。2025年は「巳(へび)」年。「脱皮して以て大蛇となる」のことわざ通り、過去の自分から成長した自分に変身してみては？

個個港学舎 舎長 八木貴子



左義長



## 学習状況のお知らせ

いよいよ学年の締めくくりです。冬期講習で頑張った習慣を持続し、学習の目標を立て、さらにレベルアップを目指しましょう！

受験生！クリスマスもお正月もそっちのけで勉強した成果をもう少しで発揮できます。「継続は力なり」毎日でも自習予約可能です。頑張ってください。

**保護者の皆様へ：アンケートのご協力をお願いいたします。詳しくは別紙をご覧ください。**

## 番外編 神奈川県無形民俗文化財

### ◆大磯の左義長(さぎちょう)◆

神奈川県無形民俗文化財の一つ、「大磯の左義長」(さぎちょう)は道祖神(セエノカミサン)の火祭りで、セエトバレエ、ドンドヤキとも呼ばれており、国の重要無形民俗文化財に指定されて



います。由来は、昔この辺りで目一つ小僧と呼ばれる厄神が、村人のおこないを帳面に書いてまわっていたところ、夜が明けてしまい慌てて帳面を道祖神に預け、そのまま帰ってしまい、帳面を預かった道祖神は困り果て、自分の家とともに帳面を燃やしてしまいました。これが左義長の始まりと言われています。

祭り当日は、町内各所のおんべ竹やお仮屋(祭礼の時の御旅所)などを片付け、集められたお飾りや縁起物を浜辺に運んで9つの大きな円錐型のサイト(おんべ)が作られます。日が暮れると9つのサイトに火が入れられます。この火で団子を焼いて食べると

風邪をひかないとか、燃やした書き初めが高く舞い上がると腕が上がるとか、松の燃えさしを持ち帰って屋根に載せておくと火災除けのまじないになるとも言われています。横須賀市野比海岸や三浦市でも「おんべ焼き」と称して同様の行事があります。

大磯の左義長では、火祭り以外にもさまざまな行事が行なわれます。まつりの始まりを告げる「一番息子」では、縄をつけた石を持った子どもたちが、人々の幸せを祈る願いごとを唱えながら、家々を回ります。「ヤナゴッコ」とは、裸の男たちが海と浜に別れ、ソリ状の台に乗せた「仮宮」を引き合う綱引きのような行事で、豊漁を祈願し、厄病神を退治すると言われています。

### ◆その他の県の無形民俗文化財◆

世界遺産として個個通信で紹介したものは①チャッキラコ：2022年6月号②山北のお峯入り：2024年11月号で、他の無形文化遺産は③相模人形芝居④三戸のオショロ流し⑤貴船神社の船祭り⑥箱根の湯立獅子舞などがあります。下のQRコードで過去の個個通信を見ることができます。



個個通信

神奈川県にも民俗文化財は意外と近くにあるようです。今年の左義長(1月12日)には是非行ってみるつもりです。

## 八木家の食卓

**えびの栄養**◆海老の体は品種にもよりますが、100g当たり20g前後のたんぱく質が含まれており、鶏むね肉に匹敵する量です。100g当たり90kcal前後とカロリーも低くダイエットに適した食材ともいえるでしょう。

### 「えびとセロリの中華風」

**材料(4人分)**◆むきえび：300g、セロリ：2本、まいたけ：1パック、豆腐：1/2丁、しょうが：1かけ、ごま油：大2 [えび下味] 酒：大2、片栗粉：大2、塩、こしょう：少々 [調味料] 水：200ml、酒：大2、塩：小1/2、鶏がらスープの素：小1/2、こしょう：少々

**作り方**◆①むきえびは背わたを取り、ボウルに入れて[下味]を加えて揉み込む。②セロリは葉と茎に切り分ける。茎の部分は筋を取り、斜め1cm幅に葉の部分は食べやすい長さに切る。しょうがは千切りに、まいたけは食べやすい大きさにちぎる。豆腐は3cm角に切る。③フライパンにごま油、しょうがを入れて熱し香りが立ったら、セロリを加えて油が馴染む程度に中火でさっと炒める。④①のむきえびを加え表面の色が変わるまで炒め[調味料]を加えて、豆腐を入れて3~4分程とろみがつくまで炒める。⑤塩、こしょうで味を調べて出来上がり。



12月8日八木家メニュー