



通信 Feb

大倉山梅林の梅が咲き、春の訪れを感じますが、まだまだ寒く乾燥も気になります。インフルエンザなどの対策のためにも、こまめに手洗い、うがいをしましょう。
 個個港学舎 舎長 八木貴子

大倉山梅林

学習状況のお知らせ

中学入試が終わりました。合格おめでとう！
 高校、大学入試、中学生の定期試験は今まさに進行中です。実力が充分発揮できるように、色々な「誘惑」に負けず、「学力」のみならず、栄養、休養をたっぷりとり「体力」をつけ、後悔のない学年の終わりを迎えましょう。最後は「集中力」です、私たちも精一杯応援しています。



文化遺産-37-風流踊その6

◆六斎念仏踊り◆

今から約千百年前、京洛の街々に疫病が蔓延し多数の死者が出ました。当時、仏教の末法思想の影響で人々が不安に陥ったその時、醍醐天皇の皇子といわれる、空也上人が托鉢用の鉢と瓢箪(ヒョウタン)を打ち鳴らし洛中の街角で「南無阿弥陀仏」を唱え人々の不安を取り除きました。この「鉢叩き念仏」が「六斎念仏踊り」の起源とされています。



口に念仏や和讃などを唱え、鉦、太鼓、瓢箪などを打ちならしながら踊躍歡喜(ユヤクカンキ: 佛教で躍り上がって喜ぶこと)する「念仏踊」は、全国各地にいろいろの型が伝承されています。その中でも「京都の六斎念仏」は、これらの念仏系の要素をもとに、能楽系、歌舞伎系の要素をも多く取り入れながら発達してきたものです。



仏教で言う六斎日とは、毎月8、14、15、23、29、30の6日を言い、この日は悪鬼などが勢いを得て、人々に災いを及ぼすとされています。この日に、鉦と太鼓を打って念仏を唱えることから、「六斎」の名が生まれました。

曲目は念仏系(発願、回向唄、念仏、など)、能楽系(道成寺、鉄輪、頼光など)、歌舞伎系(和唐内、手習子など)の系統に分けられ、ほかに祇園囃子、四ツ太鼓などもあり内容は多種多様です。

近世に入ると、周辺の農村地域で都会に憧れる若者の流失を防ぐため、多くの六斎講中が出来ました。そして、洛中でそれぞれの技を競い合ううち、広く民衆の支持を得る為に芸能化が広がり、いくつもの派に分かれていきました。

その中で「中堂寺六斎念仏踊り」は、宗教的色彩が薄れ、芸能性・大衆性を多く取り入れたものです。折しも文化の中心が江戸から上方に移り始めたことにも影響され、長唄・地唄・太鼓の曲打ち等が導入されたことは、大衆芸能化に拍車をかけました。



また子供の出演演目を設け、幼年期からの育成に力を入れ、女子の参加も認め女性特有の演目も創作しています。伝統を堅持しつつ、斬新さに加え創意工夫を凝らし次世代につないでいきます。伝統文化の継承と変化、バランスが難しいです。



八木家の食卓

◆本つゆで肉豆腐◆肉豆腐はてっきり関東発祥かと思っていましたが、京都の家庭料理のようです。



材料(4人分)◆牛肉(出来ればすき焼き用):600g、豆腐:2丁、しいたけ:4枚、ねぎ:3本、春菊:1袋、白滝:1パック、水:1000ml、本つゆ:100ml、砂糖:大8、サラダ油:適量、あれば牛脂:適量

作り方◆①白滝は5分ほど茹でる。牛肉、春菊、豆腐は食べやすい大きさに切る。②ねぎは6、7mmごとに半分まで切れ目を入れ、4cmに切る。「優しき切り」で検索してください③フライパンにサラダ油、牛脂を熱し溶けたらねぎを入れ、中火で全体に焦げ色がつくまで炒める。(油にねぎの香りに移すと肉がおいしくなる。すき焼き屋で教えてもらいました。)④牛肉を入れて炒め、砂糖を振り入れる。本つゆ、水を入れ、肉の色が変わったら春菊以外を加え煮る。⑤春菊を入れ、ひと煮立ちしたら出来上がり。

◆白だしできゅうりの酢の物◆材料(4人分)◆きゅうり:2本、乾燥わかめ:適量、カニカマ:4本、白だし:大2、酢:大2、砂糖:大2、塩:適量

作り方◆①きゅうりは板ずりをしてスライス、適量の塩でもんで5分ほど置く。わかめは水でもどしておく。②きゅうり、わかめを軽く絞って器に盛る。③調味液を回しかける。④カニカマを飾って出来上がり。



2月8日八木家メニュー