

通信 Apr

サクラが咲き始めてから雨が降ったり寒くなったりで、今年のサクラは長く楽しめました。昼夜の寒暖差が激しい日もあるので服装に気を付けて来て下さい！

個個港学舎 舎長 八木貴子

新宿御苑
落羽松の気根

学習状況のお知らせ

新学期、環境が変わり緊張も不安も色々ありますね。授業の予習をしておくとお前向きになれる、初めが大切です。

2025年度第1回英検は5/31(土)準会場を予定しています。短期講習もご利用ください。

なお、4～5月の祝日も、いつも通りの授業を予定しています。変更希望は1週間前までにお願いします。

生徒規則を一部改訂しました。ご確認ください。

八木家の食卓

豚ヒレ肉 ◆豚ヒレ肉は脂が少なく柔らかいので万人向きです。ブロックまたは一口かつ用をお求めください。

◆豚ヒレ肉のオイスターソース◆

下ごしらえに少々手間がかかりますが、見た感じ、味も豪華な一品です。仕上げは手早くできるので、来客、パーティーにどうぞ。

材料(4人分) ◆豚ヒレ肉:600g、酒:大4、塩:適量、片栗粉:適量、長ねぎみじん切り、しょうがみじん切り、にんにくみじん切り:各大1、ピーマン:3個、セロリ:1本、パプリカ:1/2個、しいたけ:4枚、エリンギ:2本、にんにくの芽:1パック、合わせ調味料(酒、水:各大2、酢、砂糖:各小1、オイスターソース:大1、しょうゆ:大1、ごま油:適量、こしょう:少々

作り方 ◆①豚ヒレ肉は1～1.5cmの厚さに切り酒に1時間浸し、塩を振り10分置く。②エリンギは縦半分にし8等分、しいたけは薄切り、ピーマン、セロリ、パプリカは2cmのひし形に切る。③サラダ油を170℃に熱し、ヒレ肉に片栗粉をまぶしたものを揚げる。(加熱しすぎないよう、火加減に気を付けてください。)合わせ調味料は混ぜておく。④フライパンにサラダ油、ねぎ、しょうが、にんにくを入れ熱し、香りが立ったら

野菜を入れ炒める。調味料を入れ、火が通ったらヒレ肉も加え、全体に味を絡めて仕上げる。



4月3日八木家メニュー

文化遺産 ◆ -38- 風流踊その7

◆小河内の鹿島踊◆

奥多摩湖をせき止める小河内(おごうち)ダムが竣工したのは1957年、この事業により、旧小河内村の集落は立ち退きを余儀なくされました。ダムの建設からしばらくの間、この地域で传承されて



いた芸能は、途絶えてしまう危機となりました。しかし1970年になり鹿島踊保存会が発足し、踊りを繋いでいくことになったのです。

「小河内神社例大祭」で奉納されるのが「**鹿島踊**」。この踊がいつ頃この地に伝わったものかは明らかではなく、京都から公卿の落人が岫沢に隠れ住んで教えたとも、また旅僧から教えられたものともいわれています。笛と太鼓の音色に合わせ、6人の踊り手たちが舞台となる境内の中央に整列しながら入場します。男子が務める踊り手は、江戸紫の振袖をまとい、白塗りを施した女装姿。頭には華やかな瓔珞(ようらく)(菩薩像に用いられる装身具)を飾り付けた金色の

冠を頂き、高貴な雰囲気を漂わせています。

1曲目は「毬踊(まりおどり)」。蹴鞠に興じる平安貴族たちののどかな日常を思わせます。二曲目の「浜ヶ崎」では、女性たちが塩づくりのために浜辺で海水を



汲む様子が表現されています。三曲目は「鞆鼓(かつこ)」。円筒の両側に皮が張られた打楽器の鞆鼓を鳴らす様子が、再現されています。最も情緒的なのは四曲目の「桜川」。京都の清水寺の境内に咲き誇る桜の花びらの、風で散りゆく姿が川のように見えた場面が切り取られています。扇と網を使って、川となった花びらをすくい、愛おしそうに花々を抱きしめています。風で散る桜の花びらは、一瞬の出来事。そのわずかな光景を美しい芸へと昇華させる、当時の人々の美的感性を感じます。最後は「三拍子」。踊り手たちは円を描きながら、袖を大きく振ります。近世に現れた傾き者(かぶきもの)を表現したこの踊りは、今までの演目で一番ダイナミック、賑やかな締めくくりとなります。

踊りの誕生は不明瞭ではあるものの、その踊りは、ありありと当時の生活を映し出しています。

村を失ってもなお、伝え続けられる「**小河内の鹿島踊**」。舞いは、その土地だけでなく、踊り継ぐ人々の熱意の中に根を下ろしているのでしょう。

