

衣笠草

2025年6月　個個通信第203号

個個通信 Jun



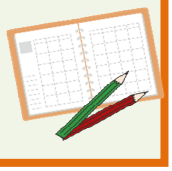
梅雨に入りました。気温や湿度が高い時、学習に気分が乗らない日もありますね。でもこの時期に生き生きする花もあります。見かけたら元気をもらいましょう。　個個港学舎　舎長　八木貴子

学習状況のお知らせ

英検第1回の1次試験が終了

定期テストが終わった人、これからの人、色々ですが、結果を検討し、学習の計画を立てましょう。

塾では個別の夏期講習を実施します。家庭の行事や部活動を考慮してスケジュール調整します。保護者面談では今後の学習の確認などをしたいと思います。近々面談の日程調整を　いたしますので、ご希望があれば早めにお知らせください。



八木家の食卓



塩麹◆塩こうじは、米こうじ・塩・水を混ぜ、発酵熟成させて作る日本の伝統的な調味料です。含まれる酵素には、たんぱく質やでんぷんをアミノ酸（うま味）や糖（甘み）に分解する働きがあり、食材をより美味しくすることができます。

◆鶏もも肉の塩麹炒め◆

鶏の塩麹炒めは、塩麹が鶏肉の旨みを引き出し、しっとり柔らかく仕上げてくれる美味しい一品です。

材料（4人分）◆　鶏もも肉：2枚（約500g）、パプリカ（赤・黄）：各1/2個、グリーンアスパラ:1パック、しめじ:1パック、玉ねぎ:1個、塩麹:大5、こしょう:少々、サラダ油:適量

作り方◆①鶏もも肉は一口大に、パプリカは1cm、玉ねぎは5mmに切る。アスパラは下2cmを切り落とし、半分の皮をむき、4、5cmに切る。②鶏肉に塩麹大4を加えてよく揉み込み、冷蔵庫で20分以上置く。③フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉の皮目を下にして中火で焼く。④皮にこんがりと焼き色がついたら裏返し、野菜を加えて炒める。⑤鶏肉に火が通り、野菜がしんなりしてきたら、塩麹大1程度で味を調整し、全体に絡めるように炒め合わせる。　⑥ お好みで黒こしょうを軽く振って、出来上がり。



6月3日八木家メニュー

文化遺産◆–40–風流踊その9

◆無生野の大念仏◆



山梨県上野原市秋山の無生野(むしょうの)地区に伝わる「無生野の大念仏」は、太鼓や鉦（かね）を打ち鳴らし、踊り手が念仏を唱えながら舞う、古式ゆかしい踊り念仏です。

この大念仏の起源については諸説ありますが、醍醐天皇の皇子護良(もりよし)親王は足利直義（ただよし）に捕えられ鎌倉の牢で首をはねられました。親王は、あまりの無念さから、刺客となった渕部義博(ふちべよしひろ)を睨みつけたまま死んでいきました。義博はその恐ろしい親王の首級(しゅきゅう)を牢獄の近くの竹藪に捨てて逃げ去りました。これを知った親王の寵姫(ちょうき)の雛鶴姫が、数人の従者と共にその首級を探し出し、無生野へたどりつきました。雛鶴姫は、すでに親王の子を宿し、しかも臨月の身重でした。



姫は権田橋のたもと、野宿で王子を分娩しましたが、産後すぐ他界し、王子も間もなく小さな命を落としました。土地の人たちは哀れな運命にさらされた姫と王子の霊を慰めるため、以来念仏講を立てて冥福を祈ったのが、この大念仏の起元になったといわれています。

会場には「道場」と呼ばれる区画が設けられます。白装束をまとった踊り手たちが、大太鼓と鉦の音に合わせて念仏を唱え、小太鼓や太刀、青竹などを持って舞います。特に見どころは、布団に寝た病人役の上を飛び越え病を追い払う「ぶっぱらい」と呼ばれる儀式です。念仏のクライマックスとも言える重要な場面で、病気平癒のためのお祓い、祈祷を意味します。部屋に布団が敷かれ、病人役の人がその布団に寝ます。教主は祈祷文を唱えながら御幣で病人役の人をさすり続けます。特徴的なのは、演者が布団で寝ている病人役の者の上をまたぐように飛び跳ねる動作です。3度目に病人役が掛け布団をはねのけることで、病気の回復を象徴しています。

地域の人々の手によって守り継がれるこの貴重な文化遺産は、日本の民俗芸能の奥深さを今に伝える存在として、その伝承が期待されています。

