

キラリ人

きゅうしゅうしゃがくにんざ
綿向神社 宮商社楽人座
とりいひら
(鳥居平楽人座)の皆さん



▲新人へ熱心に指導されていました

綿向神社をはじめ町内の祭りや行事で、平安時代の衣装に身を包み、雅楽を奏でる鳥居平楽人座の皆さん。練習会場を訪問し、雅楽や活動についてお聞きしました。

鳥居平区で、明治の初めから引き継がれている「綿向神社 宮商社楽人座」、通称「鳥居平楽人座」。現在メンバーは9名。月2回、鳥居平本郷会議所に集まり練習されています。年間10回程度、祭礼で演奏され、この日も祭礼の前に、練習に励まれました。

楽器は、龍笛・笙・筆簞・太鼓の4つ。演奏されている曲は、越殿楽(平調)・三臺塩急・迦陵頻急・抜頭の4曲です。同じ曲でも、楽器により楽譜が違います。譜面は、カタカナや漢字で書かれた独特のもので、見ただけでは読

むことができません。音合わせは、各担当が楽譜を歌うことから始められます。「音をマスターするのに最低5年はかかります。10年近くやっていても、まだまだ初心者。もっと上達したい、もっと良い音色を出したい」と思っています。と龍笛担当の奥村秀則さん。皆さん、多賀大社で開催される雅楽の講習会に参加するなどして、技術を磨かれています。

みます。「神と人間の祭りの媒体として雅楽があり、神聖な祭礼に携われることに意義を感じています」と筆簞担当の奥村俊治さん。楽人の高齢化により存続が危ぶまれた平成7年、それまでの世襲制が見直され、区民へ呼びかけて、後継者を養成されてきました。先祖代々引き継がれた笙で40年以上も活動されている奥村清さんは、「だんだん高

齢化が進み、伝統を引き継いでいく人がいなくなってきましたが、何とか若い人が入ってくださってありがたいことです」と伝統を守り続けていくことに誇りを持っておられました。「人が足りないし、皆さん一生懸命されているから」と楽人座に入った理由をお話しくださった奥村昌博さんは30歳代。先輩方の指導を熱心に受けられていました。

祭礼では、それぞれの楽器が共鳴し、神が舞い降りるような美しい音色が響きわたり、厳かな雰囲気か辺りを包み込みます。地域文化として区民に親しまれています。これからも、楽人座の皆さんは、豊かな村づくりにますます活躍されることでしょう。

ヘルシークッキング



材料(4人分)

にら1束、豚ひき肉100g、赤ピーマン小1個、大豆のもやし½袋、ごま油大さじ1、しょうが1片、
④【みそ大さじ½、砂糖大さじ1、酒大さじ1、塩少々、こしょう少々】

にらと豚ひき肉のみそ炒め

作り方

- ①にらはざく切りにし、もやしはひげ根をとり赤ピーマンはせん切りにする。
- ②Aをボウルに混ぜ合わせておく。
- ③フライパンにごま油を熱し、しょうがとひき肉をポロポロになるまでいためて①を加え、強火でサツといたため、②の調味料④を加え、混ぜ合わせ火を止める。

※にらは、ぬれたまま長時間おいたり風にあけるとしおれ、切り口が空気に触れるとにおいが増します。洗ったり切ったりするのは、必ず調理の直前にしましょう。

☆1人分エネルギー 136kcal
たんぱく質7.4g/脂質8.1g
食塩相当量1.0g



健康推進員
かのうとみ
加納 登美さん
(原)

💡ポイント💡

ビタミンたっぷりの元気の出るみそ炒め。強火でシャキッといためます。