

市報

やまぐち

COMMUNICATION PAPER YAMAGUCHI

主な内容

- 第5回市議会定例会
- 山口鶴流狂言保存会40周年
- 特集 ふるさとの味

●発行/山口市役所 〒753 山口市亀山町2-1 ☎0839-22-4111 ●編集/企画財政部広報広聴課 ●印刷/山口印刷工業(株)

●市民憲章 昭和46年9月1日制定

- 1 自然を大切にし、美しい環境を守りましょう。
- 1 スポーツに親しみ、健康なからだをつくりましょう。
- 1 互いに助け合い、生活を豊かにしましょう。
- 1 きまりを尊び、良い風習を育てましょう。
- 1 郷土を知り、文化財の愛護につとめましょう。



10/1
1994年 No.1133

みんなで楽しく遊ぼうね

「第2回みんなおいでよ親子ふれあいジャンボリー」が、9月15日の敬老の日、県スポーツ文化センターで開かれ、たくさんの親子が参加しました。会場では、7人以上のグループで跳ぶ「大なわとび大会」をはじめ、「親子で日焼けコンテスト」、クイズとスポーツを合わせた「ウルトラクイズ」など、愉快なイベントが盛りだくさん。子供たちは、お父さんやお母さんと一緒に元気いっぱい遊び、楽しい一日を過ごしました。

■再生紙(古紙混入率80%)利用の市報です。



市の木イチョウ

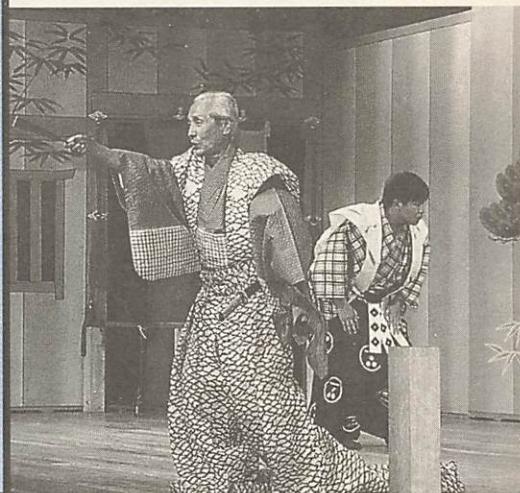


市の花キク



市の花木キンモクセイ

山口鶯流狂言保存会 結成40周年



秋は

鶯流狂言

でござる

古典芸能 狂言

奈良時代に中国から渡来し
た散樂は、平安時代に入ると
猿樂と呼ばれるようになり、
その後、まじめな歌舞劇であ
れる能と、滑稽な科白(しごさ
とせりふ)劇である狂言に分
かれました。能と狂言を一括
して「能楽」と呼びます。

狂言として確立したのは室
町期といわれ、江戸時代には
武家の式樂(儀礼用の芸能)
として安泰に経過しましたが、
明治維新によって保護者を失
い、大蔵、鶯、和泉の狂言三
物を見て、大名や侍の召使
であるお馴染の太郎冠者は、
かく楽しい笑いです。登場人

とにかく面白い

古典芸能



指導中の安藤さん

保存会

萩の長州藩が抱えていた狂
言方六家のうち、春日家五代
の太郎冠者は、

現在、保存会は加屋野幸治
さん、小林栄治さん、安藤方
之さんの三人の技術保持者を
中心に十人の伝習生が懸念に
伝統の灯を守り続けています。
毎週土曜日、ふるさと伝承
総合センターで行われる練習

初舞台に向か
練習中の徳本さん

第に衰退していくのを憂えた
市内の有志によって、昭和二
十九年、山口鶯流狂言保存会
(水野文雄会長)が結成され、
直弟子の一人田口光三(昭和
三十六年没)を中心にして伝
承者の養成が始まりました。

伝統を守りぬく

西京高校生の徳本さんは昨
年の十二月から練習を始め今
度の公演が初舞台、「高校では
演劇部に入っています。声を
出すことが好きなんです。
今は吸収出来るものはすべて
吸収しつくしたい」初舞台の
緊張はあるものの「やるから
にはたくさん的人に見てもら
いたい」と言う徳本さんの言
葉は、公演を目前に控えた保
存会皆さんの気持でしょう。

とくと見させられい

柿山伏(かきやまぶし)・

修業を終えたばかりの山伏
が帰国途中、柿を盗み食べ
ているところを見つかり、
柿主に動物の真似をさせら
れたうえ、木から落とされ
てしまう。

宮城野(みやぎの)・訴訟
が叶わない遠国の大名、
長々の在京で気分がすぐれ
ない。萩の名所「宮城野」へ
遊山に行くことになつたが、
和歌を詠まねばならない。
太郎冠者の機転で・・・

小舞(こまい)二題
泰山府君(たいさんぶくん)
人間五十年

気のきく賢明な者いますが、
概して無邪氣で愛敬に満ちて
おり、かもし出す笑いも底抜け
に明るいものです。

山口鶯流狂言保存会技術保
持者の安藤方之さんは、その
面白さを「内容が生活に密着
しているからです。ひたむき
に生活している庶民がその中
でちょっと失敗する。それが
笑いを誘うんですね。

現代の芸能の中では落語に
近いんではないでしょうか。
聞き慣れないせりふが少しあ
り、面白いということを感じ
てほしいんです。

現代の芸能の中では落語に
近いんではないでしょうか。
聞き慣れないせりふが少しあ
り、面白いということを感じ
てほしいんです。

また保存会の伝習生の中に
は、米本太郎君(十二歳)、次
郎君(十三歳)や徳本恭敏さん
(十七歳)の若い芽も育つつ
あります。

○日時 10月8日(土)
開場 午後1時半
開演 午後2時
○場所 野田神社能楽堂
* 雨天のとき
○問い合わせ 市教育委員会
文化課(☎ 201-4111)へ
○入場料 無料
○曲目
* 山口市民会館小ホール
太郎冠者の苦悩が見所。

目庄作が山口鶯流狂言の始祖
といわれています。

明治維新によって保護者を失
い、狂言に見切りをつけた
庄作は、農業に從事するため、
厚狭郡善和村(現、宇都市)
に移住していました。明治の
中頃に、すすめられて山口に
入り、弟子を教えたり、野田
神社の奉納狂言などに参画し
て活躍しその妙技を發揮しま
したが、明治三十年七十七歳
で死沒しました。

庄作の死後、鶯流狂言が次
に衰退していくのを憂えた
市内の有志によって、昭和二
十九年、山口鶯流狂言保存会
(水野文雄会長)が結成され、
直弟子の一人田口光三(昭和
三十六年没)を中心にして伝
承者の養成が始まりました。

保存会結成四十周年
山口鶯流狂言記念公演
○日時 10月8日(土)
開場 午後1時半
開演 午後2時
○場所 野田神社能楽堂
* 雨天のとき
○問い合わせ 市教育委員会
文化課(☎ 201-4111)へ
○入場料 無料
○曲目
* 山口市民会館小ホール
太郎冠者の苦悩が見所。

特集

ふるさとの味

の

ました。

庭で多少違いますね

塩、しょうゆ
作り方

地域の特色ある料理を食べる機会が次第に少なくなつてきただけであります。食べ物が豊富になり、嗜好も変わつてきました。そんな中、ふるさとの味に特別の思いを持つ人も少なくないのであります。

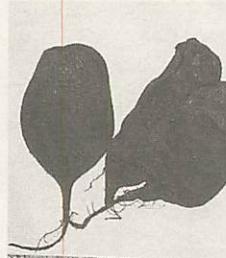
今回は食欲の秋にちなみ、親から子へと伝わる伝統の料理を特集します。ふるさとの料理、久しぶりに味わつてみてはいかがですか。

寒漬け



寒漬けは、その名の通り寒い時期に漬ける大根の漬け物。色は茶色で、長期保存が利くことが特徴です。

佐山の上野眞砂子さんに寒漬けについて、お話をうかがいました。

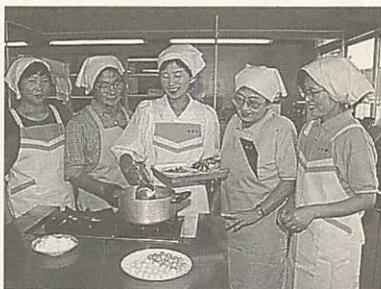


わらを通して、外につるし乾燥させます。この時、大根の花が咲いたねえとみんないつていましたよ。それから、乾燥させたものを木づちやビールびんでたたいて、平らになります。ペシャンコになつた大根を雨がかからないようにして、外で干し、完全に乾燥させます

いとこ煮は、冠婚葬祭や何かの行事があるときに、四季を問わず、作られた料理。塗り物の木皿に入れられて、宴席などで必ず出された、人々になじみの深いものです。

山口市食生活改善推進協議会仁保地区の山本勝子さん、長富房子さん、溝部栄子さん、秋川喜代子さん、松村清美さんにお願いして、いとこ煮を作つていただき

いとこ煮



「子供のころは特に、いとこ煮を食べるのを楽しみにしていました。作り方には、材料を煮詰めてしまうものと、汁気の多いものの二通りがあり、入れる物や味付けが各家

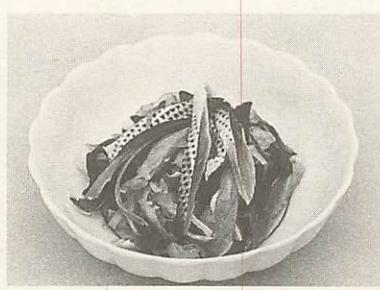
コノシロなます



出来上がったものは、ビニールなどで密封して、缶の中に入れて保存します。食べるとときは、薄く切って、熱湯で戻し、水気を切つて、しょ

で、さっぱりしたおいしさです。

「地の魚で、安くて新鮮です。お酒の席に出すとたいへん喜れます。これがないと飲めないという人もおられるほど。さかなにはびつたりですね」とこの地域では特によく食べられているようです。



作り方

- 1 新鮮なコノシロを三枚おろします。
- 2 塩を少々ふりかけ、半日ねかせます。
- 3 酢と水を同量まぜたもので、さつと洗います。(ツヤがでる)
- 4 細く切れます。
- 5 酢と砂糖と調味料を適量入れ、一二・三時間、漬けておきます。
- 6 千切りにして塩をふりかけ半時間ほどおいた大根、キユウリ、キヤベツを軽くしぼり、ショウガ、ワカメ、ユズ、湯を通したニンジンなどをまぜて出来上がり。

昔、佐山ではたくさんの大根が作られていきました。それで、ほとんどの家で漬け物を作つて食べてましたよ。私は母から作り方を教わりました

「作り方は、まず、大根を洗つて、適当な大きさに切り、三週間ぐらい塩漬けにします。

「栄養があつて、おいしいので、一度若い人にも食べてみてほしいですね」と上野さんは明るく話されました。

「若い人はあまり知らないようですね。これからも残していきたい料理ですね」と笑顔のみなさん。

小豆を一晩水につけておき、沸騰させて、あくを取り、水を替えます。そして、皮を破らないように柔らかく煮上げます。

白玉粉で紅白(うれい)事は緑白(みどりしろ)の小さんだんを作ります。



水にだし昆布を入れてだしを取り、しいたけのつけ汁を加えます。

これに、小豆、しいたけ、白玉粉のだんご、かまぼこ、花ふ、栗の甘煮を入れ、砂糖、いたけ、白玉粉、食紅、かまぼこ、花ふ、栗の甘煮、砂糖、上げて、出来上がり。

いとこ煮

以前は、公民館まつりで数百人分も作られていました。

コノシロは、四季を通して近海で取れる青い魚でコハダとも呼ばれます。それを野菜とともに酢であえたのがコ

また、息子さん家族が帰つてこられると「コノシロなまますが食べたい」とせがまれ、お孫さんたちに教えながら、一緒に作られることもあるそ

うです。

特集

ふ
るさ
との
味

ちしゃまづ

ちしやなますは、ちしやを酢みそであえた山口の郷土料理。「ちしやもみ」とも呼ばれています。

作り方は、まず、ちしやを洗って、あくを抜くために水

につけておきます。みそ、砂糖、酢、みりんをすり鉢ですります。これに、いりこを細かく刻んだものやちりめんじやこを加えてuezます。水気



を切ったちしやをちぎって、酢みそでえます。ほかに、酢みそとあえずに、つけて食べる方法もあります。

ツガニ二汁

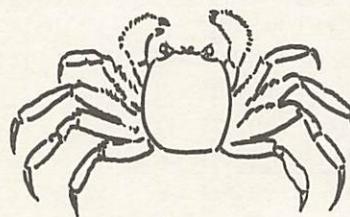
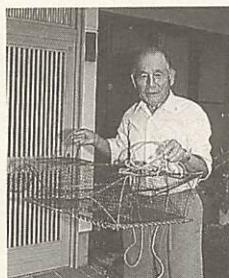
「ツガニ二汁」は川ガニの汁に高菜を入れて作る、知る人

ぞ知るふるさと料理。見た目は卵汁に似ていますが、味はコクがありながらあつさりした独特のものです。

市内では中北部の川沿いの地域でおもに食べられています。

その昔、朝田神社(大歳)などの秋祭りは通称「かにまつり」と呼ばれていたほどです。

ツガニは日本各地の川に生息する甲羅の横幅が七センチメートル前後のカニ。大歳の武波貞義さんはこれを榎野川



むらの味
加工組合

できたら、しょうゆ等の調味料を入れ、最後に白い泡を除き、出来上がり。

「私の母は、カニをうすでつぶして作っていました。

昔は近所の皆さんも料理されていましたが、今は少なくなった人も多かつたものです。仁保の「むらの味加工組合」で

みそ、梅干し、らっきょうなど以前は家庭で作られていた人も多かつたものです。仁保の「むらの味加工組合」で

は、地域の主婦二十八人が協力し、これら家庭の味を昔ながらの方法で作られています。

「今はお店でも売っています。



昨年度は山口県農業振興賞、メーテル前後のカニ。大歳の武波貞義さんはこれを榎野川

で毎日新聞社山口支局長賞に輝いています。

ナスの
からし漬け

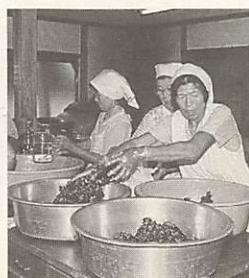


り方はいろいろあるようです。昔ながらの味をもとに新しい味付けを試みられてもいいかもしれません。ナスは若いツヤのあるのがいいですね。サネが少ないし、皮も薄くて、味がやさしいのです。



作り方

1ナスの皮を、縦に数か所むき、輪切りにします。



2塩をまぶし、鉄(ガーゼに包んだくぎ等)と一緒に漬け物入れなどに入れ、まる一日漬けます。

3取り出し、しぼります。

4適量の焼酎・からし・砂糖・みりん・(米こうじ)をナスに混ぜて、出来上がり。

ウジ菌を入れ、一昼夜、発酵

3日目、煮た大豆とコウジを混ぜて練ります。そして半年ほどねかせれば、完成です。

「若い人もおいしいと言われます」と評判も上々。

高血圧教室

回	日 時	内 容
1	11月4日(金) 13:30~15:30	高血圧を語ろう ほか
2	11月9日(水) 13:00~15:30	済生会山口総合病院 院長 藤井英雄先生 講義ほか
3	11月22日(火) 9:30~13:00	調理実習 みそ汁の塩分測定

- 場所 市保健センター
- 対象者 基本健康診査の結果、血圧が高いといわれた人
- 受講料 調理実習費300円
- 募集人員 30人(すべて受講可能な人)
- 申し込み 10月26日(水)までに市健康増進課(市保健センター/
☎21-2666)へ

催し物とお知らせ

心身障害児の療育相談会

- 日時 10月13日(木)午後1時~3時
- 場所 山口県身体障害者福祉センター
- 対象 心身に障害を持つ(疑いも含む)乳幼児とその保護者
- 相談担当者 小児科、整形外科、精神科の医師ほか関係者
- 持参品 母子健康手帳
- 問い合わせ 市高齢障害課(☎22-4111)へ

国民健康保険出産一時金の創設

- 国民健康保険の助産費・育児手当金が10月1日から次のように改正されます。
- 問い合わせ 市保険年金課(☎22-4111)へ

助産費	24万円
育児手当金	6千円
↓	
出産育児一時金 30万円	

編集後記

△秋の表現にもいろいろありますが、今回は「食欲の秋」をテーマに、忘れていたふるさとの味にスポットをあててみました。あなたも昔なつかしい郷土料理にトライしてみませんか。

△時代とともに新しい芸術文化が数多く生まれていますが、伝統文化を継承していくこともたいへん大切なことです。驚流狂言の保存会が結成されて四十周年を迎えます。こうした地道な活動をみんなで支えていきたいものです。

自衛隊創設40周年
山口駐屯地記念日

- 日時 10月16日(日)午前8時30分~午後4時
- 場所 陸上自衛隊山口駐屯地
- 内容 パレード、祝賀飛行、第13音楽隊ドリル演奏、ジャズダンス、訓練展示など
- 講師 磯野恭子・KRY山口放送取締役
- 日時・場所 10月13日(木)午前10時~正午・市民会館小ホール
- 入場料 無料
- 問い合わせ 市婦人大学講座事務局 河合(☎27-3772)へ

市民ふれあい青空まつり

- 日時 10月16日(日)午前10時~午後3時(雨天決行)
- 場所 亀山公園ふれあい広場
- 内容 相談コーナー(正午まで)・子ども広場・バンド演奏など
- 協力券(福引券と子ども広場遊び券) 300円
- 問い合わせ 青空まつり実行委員会(☎23-1719)へ

無料法律相談

- 日時 10月3日(月)午前10時~正午(受付は午前9時30分~11時)
- 場所 山口地方・家庭裁判所
- 問い合わせ 山口家庭裁判所事務局総務課(☎22-1330)へ

公証役場をご存じですか

公証役場は、裁判官・検察官の中から法務大臣が任命した公証人が公正証書の作成などをを行うところです。

遺言、不動産の売買、賃貸借などの契約は公正証書にすると安全で確実です。無料でみなさんの相談に応じますのでお気軽にご利用ください。

■山口公証役場(公証人 佐々木信幸/黄金町3-5/☎25-0035)へ

障害者の有料道路割引拡大に

- 10月1日から有料道路割引制度が次のとおり改正されました。
- △対象者 本人運転の場合は身障者手帳所持者(1~6級)。介護者運転の場合は身障者手帳所持者(第1種)、療育手帳所持者(A)
 - △車両 本人または本人と生計を一にするものの所有する乗用車。介護者運転の場合は日常的に介護している人の乗用車でも可能。障害者1人につき1台です。ただし法人等所有のもの、営業用は除きます。
 - △割引率 50%
 - △割引証の交付 手続きは市高齢障害課(☎22-4111)で。障害者手帳、車検証、印鑑が必要です。

募集コーナー

U・Iターンの体験記・提案

- Uターン・Iターンや地方定住の促進に役立てるため、体験記・提案を募集します(主催 国土庁)
- テーマ ①わたしのUターン・Iターン体験記②UターンやIターンをすすめるためのわたしの提案
- 応募規定 未発表作品に限る。テーマ・サブタイトル・住所・氏名・年齢・職業(勤務先)・電話番号を明記。400字詰原稿用紙5~10枚程度またはワープロ原稿2,000~4,000字程度。締め切りは10月31日(当日消印有効)
- 賞 優秀賞(5編程度)副賞10万円、佳作(10編程度)副賞1万円
- 表彰・発表 12月下旬までに直接連絡。優秀賞の方は平成7年1月19日に山口市で開かれる「全国U・J・Iターン・定住シンポジウム山口大会」の表彰式に招待。
- 問い合わせ・送付先 (財)ほくとう総研「Uターン・Iターン」係(〒100東京都千代田区大手町1丁目9-3/☎03-3242-1185)へ

第五回西日本車いすロードレース大会

十月十六日(日)に、西日本車いすロードレース大会が開催されます。レースは維新公園陸上競技場を午前9時30分にスタート、維新公園北の木崎交差点と県庁西側交差点の間を二往復する21・〇キロメートルで行われます。

この大会には、西日本各地から約百人の車いすランナーが参加します。

○問い合わせ 山口県車いすロードレース大会実行委員会(県民生部障害福祉課内/☎312765)へ

が登場します。みんなの声援をお願いします。

また、選手の安全確保のため、9号バイパスの通行が規制されます。ご協力をお願いします。

