



市指定無形民俗文化財

浅沢神楽保存会が結成50周年

伝承活動が地域の活力や一体感の醸成にもつながる

浅沢神楽は、本市の浅沢地域に受け継がれている郷土芸能です。その由来や歴史は古く、鎌倉時代までさかのぼるといわれています。昭和初期まで民間娯楽として親しまれてきましたが、時代の流れにより、伝承が途絶えた時代が長く続きました。

昭和50年に、地域の有志が、唯一の伝承者であった齋藤駒吉さんから指導を受け、神楽の復活を果たしました。旧安代町や地域の支援も大きく、行政と地域が一体となって行った浅沢神楽復活への活動は、地域づくりにもつながりました。同年9月6日に結成された保存会は、昨年で結成50周年を迎えています。



きわめて危険な状況を表現する舞で、荒々しい動作が特徴の「虎の口」

現在、保存会では「番楽」
「鳥舞」「三番叟」「虎の口」

「権現舞」「あねこ舞」「ホロコ舞」「小僧舞」「盆舞」の9つの舞を受け継いでいます。

浅沢神楽伝承館では、毎年5月4日に「浅沢神楽祭り」が開かれています。今回は、50周年を記念して、例年よりも盛大に祭りが行われる予定です。

古くから受け継がれてきた勇壮な舞を、ぜひ見に来てください。



獅子頭を神仏の依り代(よりしろ)とし、人々の安泰を祈る「権現舞」。神楽の中でも、特に格式が高い舞

市外の2団体を招き、浅沢神楽祭りを開催

開催日時	5月4日(月・祝)
会場	浅沢神楽伝承館(浅沢コミセン内)
開演	11:00~(開会行事 10:00~)
出演	浅沢神楽保存会
特別出演	深山神社神楽保存会(二戸市) 高屋敷神楽保存会(一戸町)
問い合わせ	浅沢コミセンに問い合わせてください (☎72-2962)

市食生活改善推進員連絡協議会

Vol.27

八幡平キッチン

~伝えよう郷土料理~

今月は

山菜の天ぷら



1人あたり
82kcal

調理時間
約30分

- 今月の担当 -
西根地区の皆さん

山菜は下処理に手間がかかると思われがちですが、天ぷらにすると、簡単に素材の味を楽しむことができます。

春には、市内の産直などに、フキノトウや行者ニンニクのほか、さまざまな山菜が並び始め、品揃えにぎわいます。旬の味覚を味わってみませんか。

- 材料 - 【4人分】

フキノトウ…4個	水…100cc
菜の花(花芽の部分)…4本	小麦粉…50g
行者ニンニク…4本	揚げ油…適量

作り方

- ① フキノトウは外皮を一枚取り除いてよく洗う。菜の花は洗って軸の硬い部分を切り落とし、食べやすい大きさに切る。行者ニンニクはよく洗い、根元を切る。
- ② 冷水を入れたボウルに小麦粉を加え、軽く混ぜる。
※天ぷら衣は、水を入れた後に小麦粉を入れるとダマになりにくくなる。また、冷水を使用し、混ぜすぎないことがサクサクの衣を作るポイント。多少ダマが残っていても問題ない。
- ③ ①の全体に薄く小麦粉(分量外)を振りかけておく。フキノトウは葉の内側まで小麦粉をまぶす。
- ④ ③をそれぞれ②にくぐらせて170℃の油で揚げる。泡が細かくなり、衣がカラッとしたらバットに取り出し、油を切る。

食生活改善推進員に料理教室などを依頼する場合は健康こども課(☎・内線1191)まで