



塩竈神楽保存会
右) 会長 鈴木朝博さん
左) 副会長 本郷信弘さん

保存会は、鹽竈神社などの祭礼で神楽を演じたり、文献研究や技の追求をしたりするほか、次世代の育成に力を注いでいます。「伝統をつなぐ使命感を感じています」と本郷副会長。

その活動の一つに、小学生を対象とした「しおがま」何でも「体感団」における、神楽の鑑賞と体験学習会があります。子どものうちから神楽に触れてほしいと、毎年行っています。

また、第三中学校郷土芸能部と第三小学校郷土芸能クラブの活動には、年間約50回の指導を継続しています。

12月4日に開催された「歳末たすけあい芸能祭」では、それぞれ伝統の舞を立派に披露しましたが、三中郷土芸能部部長の柴田ひとみさんは「保存会のように、自信を持って演じたいです」とさらなる向上心をのぞかせます。

ほかの地域では、後継者不足などにより、神楽の継承が難しいところが多くあるそうです。しかし、塩竈神楽は着実に次世代へと受け継がれています。

■塩竈神楽の奉納
歳旦祭(元日)、節分祭(2月3日)、帆手祭(3月10日)など

☎090-13127-11553
塩竈神楽保存会 鈴木会長



左)第三中学校郷土芸能部の皆さん 中央)三中郷土芸能部が演じる「親子獅子」 右)塩竈神楽を体験する子どもたち



受け継がれる伝統 塩竈神楽

約650年前の室町時代に記録が残る鹽竈神社の神楽。明治から大正期にかけて確立した型が「塩竈神楽」として現在に受け継がれています。

この伝統を継承しているのは昭和初期に結成された塩竈神楽保存会です。会員は中学1年生から84歳までの34人で、鈴木会長は「皆、神楽が好きだから活動を続けているのだと思います。やればやるほど伝統芸能の奥深さを感じます」と話します。

シリーズしおがまの活気(108)

おいしいしおがま 食育レシピ Part9

子どもたちにも大人気の味！
マグロのオーロラ煮

材料 (2人分)

- マグロ(角切り) …… 150g
- おろししょうが …… 少々
- しょうゆ …… 小さじ1程度
- 片栗粉、薄力粉 …… 適量 (片栗粉:薄力粉=1:3の割合)
- 揚げ油 …… 適量

調味料

- ケチャップ …… 大さじ2
- みそ …… 小さじ2
- 砂糖 …… 大さじ1
- みりん …… 小さじ1/2



給食の人気メニューの一つです！
同様のレシピで
カツオにも応用
できます。



オーロラとは、フランス語で「明け方」を意味します。オーロラ煮のオレンジ色のソースが、朝焼けの空の色に例えられたことが料理名の由来のようです。

オーロラソースはケチャップとマヨネーズを合わせたソースのイメージがありますが、給食ではケチャップをベースにみそを加えています。



作り方

- ① マグロに、おろししょうがとしょうゆで軽く下味をつける。
- ② ①に片栗粉と薄力粉を合わせた粉をまぶし、油で揚げる。(フライパンなどで揚げ焼きにしても可)
- ③ 調味料を合わせて火にかけ、②のマグロを加えてからめる。

☎教育総務課保健食育係 ☎355-8461

防災行政無線で放送された内容を再確認したいときは、自動音声で放送内容を聞くことができます。 防災行政無線確認電話 ☎364-1260



エフエムベイエリア (FM78.1MHz) でも防災行政無線の内容や防災情報を放送していますので、災害時にはラジオを活用ください。

「広報しおがま」は、22,600部製作し、1部当たりの経費(印刷・発送)は72円です。

【塩竈市の人口】 H28.11.30現在

住民基本台帳調べ (前月比)	
人口	55,238人 (-36人)
男	26,408人 (-13人)
女	28,830人 (-23人)
世帯数	23,203戸 (-20戸)