



奏でる音色は「人と人を結ぶ郷土の絆」

飯岡ばやし日の出会会長

高野 真一さん(平松)

「一度とお囃子を絶やしてはいけない」。会の母体となった平松岡区のお囃子は、先の大戦の混乱で一度途絶えてしまった。昭和48年、地元の八幡神社例大祭再開とともにお囃子も復活、そのときの有志が「絶やしてはいけない」と昭和50年に会を発足させた。高野さんは、この思いを受け継ぐ3代目の会長である。

入会は中学校2年生のとき。父親が初期メンバーだったこともあり、自然と打ち込むことができた。今はもう入会20年目のベテラン、演奏時の失敗はほとんどないが「会長になってからしゃべるのが大変」と本音もちらり。

以前は結婚披露宴や七五三などに呼ばれ、舞台でお囃子を披露する機会も多かった。舞台で披露するのは祭礼とは違うという。「限られた時間内で、自分たちが考えた演目を披露しお客さんが喜んでくれる。そういった機会

も減ってきた今、モチベーションを保つ一つに年1回の“あさひのまつり”への参加があるかな。さまざまな団体が会し音や技を披露、切磋琢磨できるのはいいよね」と。

郷土愛を持ち文化を継承していく。「昨年、震災を経験して感じたのは、残った人間が活動しないと前には進まないこと。どんなことでもそうだけど、つながっているから協力し助け合える。われわれにはお囃子があった」。復興元年といわれる今年、思いは一段と強くなった。

行政へ一言！

地区の小さな祭りも広報で取り上げたほうが良い。注目されず地元だけで続けるのはモチベーションも下がる。今に簡素化が進んで、後世へと残すべき伝統もどれが正しいのか分からなくなってしまう。そういった意味でも、もっとスポットが当たってもいいんじゃないのかな。

【あさひのまつり】

お囃子や神楽など、地域に伝わる郷土芸能の祭典。鳴り響く音色や幻想的な舞は必見です。

日時／9月23日(日) 午後1時～
場所／東総文化会館大ホール
入場料／無料



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



ナスの90%以上は水分で、豊富なカリウムには利尿作用があることから、体内の水分を循環させ体を冷やす効果があるといわれています。暑い日は、料理をするのも火を使わないメニューがいいですね。

材料 (4人分)

ナス…………… 6本	A	しょうゆ………… 大さじ1
ミョウガ………… 1個		酢…………… 大さじ1
ショウガ………… 1かけ		サラダ油………… 大さじ1
トマト…………… 2個		砂糖…………… 大さじ1/2

【VOL.31】ナスのレンジ蒸し

1人分の栄養価 エネルギー70kcal、塩分0.7g

作り方

- ①ナスは皮をむいて塩水に漬け、浮いてこないようにラップを水面に付けるようにかけて10分ほど置く。
- ②ミョウガ、ショウガをみじん切りにし、Aと混ぜ合わせてたれを作る。
- ③①のナスを600Wの電子レンジでラップをして約4分加熱する。
- ④トマトは食べやすく切る。
- ⑤ナスの水気を切ってトマトと共に皿に盛り、②のたれをかける。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8766・健康管理課 予防班内)

データシート

火災		交通事故		人のうごき		【8月1日現在】	
【7月】	平成24年の累計	【7月】	平成24年の累計	【7月の移動】	人 □	69,048人	前月比
建物火災	0件 (15件)	事故件数	177件 (1,163件)	転入	133人	出生	45人
その他の火災	0件 (6件)	死亡者数	3人 (5人)	転出	200人	死亡	66人
						世帯数	24,774世帯(▲356世帯)
						男	33,796人 (▲18人)
						女	35,252人 (▲70人)

※住民基本台帳法の一部改正により、世帯数の集計方法が変わりました。今後日本人と外国人が同一世帯の場合、一つの世帯として集計されます。