実演された舞楽の演目「色香」＝18日、浜松市中区の静岡文化芸術大

小国神社の舞楽解説

浜松 奉納時の食事も紹介

森町の舞楽と舞楽奉納時の食事「舞楽食」への理解を深めるワークショップが18日、浜松市中区の静岡文化芸術大で開かれた。市内外から約100人が参加した。

県内外の専門家3人が、同町の小国神社で披露される舞楽の各演目の動作や出演者の練習の様子などを解説した。大人2人が菩薩（ぼさつ）面を付けて舞う演目「色香（しきこう）」も実演された。

市内外の料理人3人は、江戸時代に舞楽を奉納する際に出演者が食べたとされる料理「舞楽食」を紹介した。当時の食事を再現したメニューのほか、現代風のアレンジも公開し、食と伝統文化の継承の在り方を示した。

静岡新聞

©静岡新聞社　無断複製転載を禁じます