

11/26

### 木地師の文化 全国に発信

ろくろで木の益やわんを作る木地師文化の発信を目的に市と実行委員会が「木地師のふるさとシンポジウム」を永源寺コミュニティセンターで開催し、県内外から約120人が来場されました。

まず、浜松学院大学非常勤講師の筒井正さんが日本のものづくりに貢献した木地師の技術の重要性などについて講演されました。続いて行われたパネルディスカッションでは、現役の木地師や専門家ら5人が登壇。平安時代にくろの技術を伝えた惟喬親王の伝説や木地師発祥の地とされる歴史を全国



に発信することや、今後のまちづくりにつなげるよう木地師の技術の実演や展示即売会の開催などを提案されました。

今月のスマイルさん

Everyone to be happy with a smile!



あおいちゃん(6歳) はるきくん(2歳) 左

アウトドアフェスでお会いしました

12/4

### 太郎坊宮 お火焚き大祭

太郎坊・阿賀神社(小脇町)で、お火焚き大祭が行われました。全国屈指の規模を誇る神道護摩行事といわれ、約2,000人の参拝者は無病息災、諸願成就を願いました。

ヒノキの葉で覆った護摩壇に修験者が点火すると、心身ともに清められるという御神煙があたりを包み込みました。参拝者や氏子などが願いを書いた護摩木約10万本が修験者によって炎が立ち昇る護摩壇へ次々と投げ入れられると、参拝者は願いを込めていました。



①護摩木を投げ入れる修験者 ②激しく燃え上がる護摩壇 ③護摩壇から移した火の上を参拝者が素足で渡り歩く「火渡神事」

11/28

### 水郷集落の恵み 伊庭のいけす料理

景観や食を通して日本遺産の魅力を発信する。水郷集落の面影を残す伊庭町に琵琶湖の恵みを使った御膳ができました。御膳は仮称で「探水・馳走」水郷伊庭の漁萬膳。フナのお造り、

ホンモロコの白焼き、コイの筒煮など、季節によって内容が異なります。地元の仕出し料理店「魚定」が提供し、店舗前の水路に全長約3メートルの木製いけすを再現しました。店主の井上龍男さんは、「湖魚は新鮮であっさりしてい

てたくさん食べられる。季節ごとに食べに来てください。」と話しました。伊庭町は内湖の豊かな漁場に接し、かつて各家庭が水路にいけすを設けていましたが、現在は数か所ほど。御膳は3月に開く観光ツアーで振る舞う予定です。



①琵琶湖の恵み満載の「伊庭のいけす料理」 ②瓜生川の流れを交通や漁の手段としてきた伊庭集落 ③集落の水路に復元したいけすからコイをすくい上げる店主

12/4

### いなべ市とアウトドアフェス 鈴鹿の恵みをPR

道の駅奥永源寺溪流の里で、三重県いなべ市と連携してアウトドアフェスを開催し、県内外の多くの人でにぎわいました。

取組の1つで、両市にまたがる鈴鹿山脈の豊かな恵みなどをPRするために開催しました。会場では、本市が鈴鹿山脈の名峰を認定した鈴鹿10座のパネル展、琵琶湖で楽しめるSUP(スタンドアップパドル)の紹介、キナンサイクリングチームに

よるロードバイク体験などがありました。両市自慢の農産物を持ち寄った大鍋料理が無料で振る舞われ、本市の「焼きモロコ汁」といなべ市の「さくらポークの豚汁」が1時間余りで完売しました。大鍋料理は料理研究家の広里貴子さんが監修しました。



①大鍋料理の無料配布に列を成す来場者 ②鈴鹿10座をPRする本市のブース ③ロードバイク体験などアウトドアをPRするいなべ市のブース ④丁子麩やこんにゃくが盛りだくさんの「焼きモロコ汁」