

広報 2018



ちの市
Chino City

ちの市議会だより

平成30年
No.888

6月号

どぶろく祭り

【今月の表紙】

表紙の写真は、4月27日に行われたどぶろく祭りの様子です。茅野市の無形文化財にも指定されている本町地区の伝統行事です。どぶろく醸造当番の方々で作った濁酒を笑顔で楽しむ方たちが多く笑顔あふれるお祭りとなりました。

笑顔で乾杯！ どぶろく祭り!!



子どもと一緒に楽しむ様子
甘酒も用意してあり、多くの子どもたちも参加していました。

4月27日、子供から大人まで本町区の多くの方が集まり、御座石神社が人で埋め尽くされました。どぶろく祭りの開宴です。宴会が始まると、濁酒を堪能しながら、会話が弾み大いに盛り上がっていました。

宴会の間は、花笠踊りなどが披露され、みなさん楽しんでいました。たくさんあった濁酒も驚くほどの早さでなくなってしまうしました。

濁酒のアルコール度数は約18度、「おいしい」「甘く感じる」といった声が至るところから聞こえました。



披露された花笠踊り
他にも矢ヶ崎太鼓なども披露され
たくさんの方で楽しみました

毎年4月27日に御座石神社境内にて氏子を中心に境内でどぶろく酒を振るまう本町区伝統の祭礼です。茅野市の無形文化財にも指定されています。

諏訪大社上社の祭神である建御名方命が八ヶ岳山麓での狩りの帰り、母神の高志沼河姫命のもとに立ち寄った際、ウドの粕あえ・鹿肉と濁酒でもてなしたとの伝説から始まったといわれています。

明治時代の酒造免許制度確立や戦時中の米の統制、配給制などの逆境時においても御座石神社のどぶろく祭りに限り醸造が受け継がれてきました。

濁酒は全部で、1600ℓ醸造します。毎年約700ℓ入りのステンレス製のタンク3槽を駆使して醸造されています。

どぶろく祭りとは!!

濁酒に込めた想い

どぶろく祭りに向けて濁酒を仕込む醸造当番の方々がいます。どぶろく祭り当日に次回のお祭りの醸造当番3人がくじ引きで選ばれます。今回のどぶろく祭りの当番は笠原善次さん、佐久一美さん、笹岡丈治さん（全員本町二丁目）でした。「のど越しがよく、飲みやすいお酒」を目標に3月25日から毎日の仕込み作業を行ってきました。区民の方々に喜んでもらいたい、まわりの期待による緊張、



濁酒醸造当番の方々 手前右から当番長の笠原さん、佐久さん、笹岡さん

何かあったらどうしよう、といったことを思っていたといいます。どぶろく祭り当日、神社境内の土蔵の鍵の引き渡しをもって当番の仕事は無事果たされました。

濁酒醸造当番には、二回なることはありません。そのため前回の経験を活かすということはできず、知識がありません。諏訪大津家本家酒造の方の指導を受け作ります。仕込みには数段階あり、その時にちょうどいい温度管理を行わなければならず天候にも左右されるため、良いお酒を造るには運も必要です。

前年のどぶろく祭りで当番に選出されてから当番さんたちは丸一年に及ぶ準備や神事等を努めてきました。どぶろく祭りに参加する方たちは当番の方々の努力に感謝し濁酒を楽しんでいました。



濁酒を仕込む様子。1人約600ℓのお酒をかき混ぜます。この作業を午前・午後一日2回行っていました。



濁酒を管理する蔵。
鍵は何重になっており、醸造当番長が管理しています。



各隣組ごとに分けられた濁酒
たくさん用意された濁酒も一瞬でなくなってしまう。