

奈良井宿かわらばん No.1

奈良井宿観光案内所 0264(34)3160

8月11日・12日 古式ゆかしく・・・

しずめじんじゃ

鎮神社の祭礼 夏祭り

鎮(しずめ)神社の夏祭りは、永い歴史を持つ奈良井宿をあげての祭礼です。毎年8月12日、本祭の昼すぎ、鎮神社で神囃子しんぼやしを奉納したあと、下町明友会めいゆう・獅子屋台、上町若連会わかれん・お道具・神輿けいしん、中町敬神会・御神馬と行列を組んだお練りが、通囃子とおりぼやしを演奏しながらゆっくりと宿を下って行きます。沿道の家々は、ミセを開けはらい、若衆に酒をつぎ、御馳走をふるまいます。酒の勢いでお囃子は、いっそう調子が上がってきます。

お練りの主役である若衆のお囃子は、笛・三味線・太鼓つづみ・鼓・大皮からなり、明友会、敬神会、若連会は、それぞれ微妙に違うお囃子を、代々守り伝えています。各町の氏神の前で奉納される神囃子は、ことに長くむずかしく、若衆は祭にそなえ十分な稽古を積んで本番に備えます。

獅子屋台はご祝儀をもらうたびに頭を振り、御祓いします。山側の家からご祝儀がでたときは「ヤマーッ」、川側の家からのときは「カワーッ」という掛け声がかかり、それにあわせて獅子が頭をあげます。お練りはゆっくりゆっくりと進み、下町にお神輿がさしかかる頃には夕暮れをむかえ、家々の軒の提灯に明かりが灯ります。



まつりのご馳走

巻きずしいなりや稲荷ずしをつくる。巻きずしには、干瓢かんぴょうやズイキの煮たもの・人参の味噌づけきゅうり・胡瓜をいれる。赤飯を蒸し、お櫃ひつにいれて「ミセ」におき、人々に振る舞った。魚は干鰯たらや鰯にしんの旨煮である。干鰯は流水に三日ほど浸しておき、身がやわらかくなったものを甘じょっぱく煮る。鰯はミガキ鰯である。米のとぎ汁に二日ほどつけたものをおなじように煮付ける。祭のころは夕顔がとれ、夕顔で刺身をつくった。トキガラシをかけるが、トキガラシは、粉ガラシを茶で溶いて醤油を加えてつくります。

