



# 蘇る一瞬 みとよ写真帳 page 58

このコーナーは、文書館に保存している古い写真を皆さんに紹介します。



※文書館では、まちの風景や催事などの古い写真を収集しています。原本はお返ししますので、情報の提供をお願いします。【文書館 ☎63・1010】

**懐かしの1枚**  
どぶろくの振る舞い (宇賀神社大祭)  
平成元(1989)年頃 豊中町

宇賀神社の大祭で、どぶろくが振る舞われている様子。宇賀神社では、春秋の祭礼前に氏子たちが集まり、どぶろくを造る。祭礼当日にはこのどぶろくを神前に供え、参拝者にも振る舞われる。また春には氏子総代が伊勢神宮にも奉納する。宇賀神社の御神酒殿(どぶろくが造られる)に収納されている古式醸造用具一式は、香川県有形民俗文化財に指定されている。

## 「思い出の1ページ」

「これはどぶろくを振る舞っているときの写真ですね。今は境内に机を並べて接待しています」と話すのは、宇賀神社の年番総代を務める大西幸忠さん(76)と式典責任者の酒井貢さん(69)。

「どぶろく祭りの日は、お昼から3時までには頭屋が振る舞って、その後は総代がついでいくのが恒例となっています。昔は、今年のだぶろくは酸いぞ」と言われることもありましたが、今は酒蔵の温度を保てるようになったため、毎年「うまいぞ」という声が返ってくるようになりました。

宇賀神社では、約300年前から受け継がれてきた製法でどぶろくを醸造しており、これが許されるのは、四国では宇賀神社のみ。10月のお祭りの日には、現在も多くの参拝者が詰めかけます。

「私が小学生の頃は、太鼓打ちでお祭りに参加していました。そこで、大人たちはどぶろくをたくさん飲んで、ずいぶん酔っぱらっていましたね。足がもつれて転びそうになっても、宮獅子だけは落とさないようにと気を付けていたものです。また、その頃は田んぼの端であぜ豆を育てていたので、豆の陰に頭を突っ込んで、冷やしている人も

いましたよ」と大西さんは笑いながら振り返ります。

「どぶろくは地元の杜氏2人によって口開け式までに作られます。杜氏の人は1〜2時間ごとにどぶろくを混ぜなければいけないので、昔は家に持ち帰っていたこともありましたが。今は神社に行つて、樽に入ったどぶろくを混ぜていますよ。昔からの製法を守りながら作っています」と酒井さん。

大西さんと酒井さんは「これからも伝統を守つて、もっと広めていきたい」と熱く話してくれました。今年のお祭りは10月14日(土)です。貴重などぶろくを味わいに行つてみませんか。

## 編集 後記



すっかり秋を感じる季節になりました。毎月、広報を作成していると、時間があっという間に過ぎていきます。いつも取材の際にありがたく思うのが、市民の皆さんが二つ返事で早く引き受けてくれること。時間を割いて応じていただけることに感謝の気持ちでいっぱい입니다。これからも皆さんが主役の広報紙を作成していきたいと思っておりますので、よろしくお願ひします。