

おみやげあれこれ
手作り糰の
老舗味噌屋さん



明治時代から伝わる室置式せいろでいいいに糰が手作りされる。米を洗って、蒸して、その後室の中で3日間育てる。温度管理が肝心で、一日に何度もせいろを動かしたり、混ぜたりしなければならない。そうして花がひらいたように甘み・旨みのある糰となる。秋祭りにはこの糰を求めて家庭で甘酒を作るところも多い。小松屋の甘酒の原材料は米と米糰のみ。それでも、ほっとする甘みがある。飲む点滴といわれる栄養満点のおいしい甘酒をお土産にぜひ。もちろんお味噌も絶品だ。



甘酒(350g X2)1155円
(板取手提げ袋入り)

みその老舗・甘酒の元祖
小松屋

姫路市白浜町甲568
(松原屋台前)
079-245-0014
午前8時～午後8時
日曜・祝祭日定休
◎10月は15日まで無休

1.本宮登過ぎから、神輿や屋台の御旅山巡幸に先立ち、松原による露払いが行われる。2.7年に1度神輿練りの当番を務める練り番が回ってくる。3.八家の屋台と獅子。4.平成20年に新調された妻鹿屋台。5.電飾に飾られた屋台。名残の屋台練りだ。6.八家毛獅子。



5.



6.



2.



1.



3.

力と
エネルギーの塊が
ぶつかり合う！

宵宮の朝、蔵から出された屋台は大輦を先頭に屋台、練り子が一団となって松原八幡神社へと向う。登ころになると東山・木場・松原・八家・妻鹿・宇佐崎・中村の順に宮入りし、松原・妻鹿の獅子舞が奉納されると、屋台は再びかつぎ上げられ、宮出し、練り合わせが行われる。このとき3台、4台の練り合わせが行われることもある。

本宮は、松原の露払いから始まる。午前5時ごろ、獅子壇尻は真っ暗な中、御旅山への道中を清めながら進む。そして、神輿練りの練り番は、海岸で海水を全身に浴びて禊を行う。その後、打殿前に集結し、神輿を宮出しする。祭りのメイン

ともいえる

御旅山への神官渡御が始まる。神輿が御旅山に登ると、練り番以外の地区の屋台6台が次々と練り場に入り、2台、3台練りが練り広げられる。山頂での神事後、下山が始まると再び練り合わせが行われる。



4.