

「夏越の祓」で

皆さん、笠松町には夏越しの行事があるのをご存知ですか？病気をせずに夏を乗り越えられるよう、毎年6月30日に行われる「みそぎ餅の実演販売」と「茅の輪くぐり」は、夏を迎える笠松の風物詩です。今回は、これら「夏越の祓」の楽しみ方をご紹介します！

ご存知の方も多い「みそぎ餅」の実演販売の歴史は、昭和40年代半ばごろまでさかのぼります。菓子屋にとって時間に余裕のある夏場に、お客さまへの日ごろの感謝の気持ちを込めて、何かできないかと考えた当時の菓子工業組合（菓子組合）の若手の有志が、八幡神社の「茅の輪くぐり」にヒントを得て、「元気に夏を越せるように」「半年の無事に感謝し、残り半年も健康に過ごせるように」と祓の意味を込めて売り出したのが始まりと言われています。毎日販売してほしいという声を聞くほど人気のある「みそぎ餅」が6月30日の1日限定販売なのは、こうした組合行事としての成り立ちゆえなんだそうです。



蒸しあがった餅生地を捏ねながら冷まします

また、夏ならば甘いだけではくどいし、辛いだけでも美味しくない、甘辛く食欲をそそる味にと考案された“秘伝”の味噌だれもこの前日作業で炊き上げられます。味噌だれづくりは、同じ配合でも、湿度や火加減、返しベラの入れ具合で味が変わってしまうほどデリケートな作業で、甘辛味噌だれの絶妙な煮詰め具合は長年の経験が生み出す職人技です。この作業を任される職人は限られていて、他の組合員も口は出しても、手は出せないんだとか…。



根強い人気で毎年朝から行列ができます

実演販売に向け、菓子組合の皆さんは前日から仕込みに取りかかり、毎年6,000本以上の「みそぎ餅」が用意されます。前日作業では、米粉を練り、蒸し、再び練って、冷まし…という作業を7～8時間繰り返します。餅生地の準備が整ってきたら、同じ配合で炊き上げて持ち寄った餡を包み、形成します。笠松の「みそぎ餅」がこし餡なのは、夏場にサラリと食べられるようにと考えられたものなんだそうです。包餡が終わると2本の串にバランスよく2個の餅を刺していきます。



手際よく串刺し作業をする組合員の皆さん

元気な夏を

こうした準備を経て、迎える実演販売当日は、焼き台からの熱との戦いですが、しっかりと両面を焼いたお餅に味噌だれを塗り、ゴマを振った後にさらに焼くことで、香ばしさが増し、あたり一面にいい香りが漂います。早朝から並んで待っているお客さんのためにも約6,000本の「みそぎ餅」を焼き終えるまで、皆さん手を止めることなく、1本1本丁寧に思いを込めて焼き上げます。



秘伝の味噌だれをたっぷり塗って焼き上げます

最後に、菓子組合の皆さんのみそぎ餅にかける熱い思いをお届けします。

組合員も代替わりが進み、販売開始当時の職人は数名程度になり、後継者の職人もいい歳になりましたが、「みそぎ餅」の販売は「お客さまのための祓であり、自分たち組合員の祓でもある」という信念のもと、今年も組合員全員で協力し合って、仕込み・販売いたします！町内外の皆さんに喜んでいただけるよう頑張りますので、今年も楽しみにしていただきたいと思います！！



半年の穢れを祓って無病息災を祈ります

美味しい「みそぎ餅」を食べたら、夕方からは八幡神社で「茅の輪くぐり」が始まります。

「茅の輪くぐり」は、1年のちょうど真ん中にあたる6月30日に、半年の罪穢れを祓い清め、疫病が流行る夏の暑さから身を守るために行われる神事で、全国各地で行われています。八幡神社では、氏子会の皆さんが境川近辺で刈り取った茅を八幡神社境内へ運び込み、ゴム管と藁で作った芯に茅を巻いて直径約3mの茅の輪を完成させます。

「茅の輪くぐり」は、『備後国風土記』に記された蘇民将来の伝説が起源とされており、詳しい時期は分かりませんが、宮司の記憶によるところでは、八幡神社でも戦前から輪くぐりの神事が行われていたそうです。八幡神社では、三首の和歌を読み上げながら茅の輪を8の字に3回まわります。そのうちの一首が「水無月の夏越しの祓いする人は千年の命延ぶというなり」です。

茅の輪をくぐって、皆さんがこの夏を元気に過ごされることを祈ります。

みそぎ餅の実演販売

【販売日時】6月30日（土）午前8時30分ごろ～（売り切れ次第終了）

【販売場所】新町特設会場（新町1 だるまや薬局西隣り）

【販売価格】5本800円（1本160円でばら売りも行っています）

【販売予定数】約6,000本を予定

茅の輪くぐり

【日時】6月30日（土）午後4時ごろ～

【場所】八幡神社境内（八幡町118）