

団子と煎餅で まもなく 100 年

**武平作だんご**

最も重要とされている宮中行事
神社と地元菓子企業の地域連携による新しい食育イベント

[大嘗祭 を 開祭]

だい じょう さい

武平作では三年目の「新嘗祭」。令和元年は「大嘗祭」に。

11 月 14.15 日の皇室の重要祭祀「大嘗祭」で使用される米は、

「栃木の米」 × 「京都の米」

栃木県と京都府で収穫された新米が、天皇陛下が即位後、初めて国民の安寧（あんねい）と五穀豊穡（ほうじょう）を祈る「大嘗祭」で使われます。

武平作では、「栃木の新米」×「京都の新米」で
製造した団子を奉納し、300 名のお客様に振る舞います！

栃木市で菓子製造小業を行う株式会社武平作（所在地：栃木県栃木市 代表取締役：膝附武男、<http://buheisaku.com/>）は、令和元年 11 月 23 日（土・祝）、栃木県栃木市の「武平作 栃木本店の社」で、栃木のお伊勢様として名高い、天照大神を主祭神とした「神明宮」の全面協力の元、「大嘗祭」を開祭します。

今年で 3 年目となる菓子屋の「新嘗祭」は、令和元年になり「大嘗祭」として執り行うことになりました。当日は午後 1 時に開祭。午後 1 時からの一定時間、お客様も店員も一度外の社前まで出てもらい、米、酒、鯛、野菜、昆布、等の神饌と一緒に、新米で作られた武平作名物の「だんご」を神様にお供えします。大祭としての儀式を宮司様に執り行って頂いた後に、お供えした「だんご」をお客様にお配りし、神様に感謝し皆で一緒に食します。古来より命そのものである「米」の文化。米＝日本なのです。『いただきます。』『ご馳走様でした。』神様に手を合わせ感謝をする。食育の基礎でもあり、昔から伝わる大切なことを、地域の人々と共に学び、体験する機会となればと考えています。



終戦後「新嘗祭」は「勤労感謝の日」と再制定されましたが、昔は「米」とは「命」そのものであり、昔の凶作は飢えを意味しましたので「新嘗祭」は最も大切な儀式だったのです。糖質オフ等で米が敬遠される中、一人でも多くの人に地元の美味しいお米を食べて頂けるきっかけにもなれと思います。

■武平作 新嘗祭についての連絡先（担当：栗原 携帯 090-4432-4321）

電話：0282-22-0638

Mail：kurihara@buheisaku.jp

住所：栃木県栃木市城内町 2-15-1