

## 神輿宮入

## 夏まつ



2025年7月14日撮影 野堂北組提供

2026年  
7月号

奇数月1日発行

発行所  
朝日新聞(株)小林新聞舗  
だんじり新聞編集室  
平野区流町1-4-1  
TEL6790-0022  
FAX6790-1822

21世紀型電器店

エアコン  
まっぴり  
実施中アトム電器  
平野流町店  
TEL06-6702-1417「平野」の町タネ情報  
布団太鼓20年ぶりに修復!

太鼓台には布団太鼓と枕太鼓があり、主に神輿渡御を触れ(知らせ)、渡御の道を清める役目を担っています。平野は触れ太鼓としての布団太鼓ですが、堺の秋祭りでは布団太鼓自体が勇壮華麗な曳き物となっている所もあるようです。その歴史は古く、嘉永6年(1853)の夏祭りの渡御列を描いた平野郷牛頭天王祭礼図上巻にも、猿田彦神に続き「神輿太鼓」として太鼓台が描かれています。

前回の修復から約20年が経過し、実は数年前から限界で昨年修復予定でしたが材料が揃わず、1年延期となりました。布団太鼓は木の枠組みが5段重ねになった構造で中は空洞。木枠の外側に黒いプラスチックで丸みをつけ、その上に白い和紙を貼り、更に帯状の朱色の布地を段ごとに取り付けていくのだとか。今回太鼓台はトラックで淡路島の工房まで運ばれ、そこで木枠の修復から和紙貼りまでが行われ、その後杭全神社において5月31日、作事方が布地の取り付けを行いました。ヒモできっちりくりつけ、祭り終了後布地は取り外し、来年までしまっておくそうです。



修復された太鼓台

「各地で祭り続行が難しくなっている今、平野郷夏まつりが毎年こうして続けられるのは、神社としても本当にありがたいことと思っています。都心では担ぎ手不足で神輿を出せない神社もありますが、平野では九町で世代を超えた人が集まり、神輿・太鼓・だんじりと揃うのはまさに平野の力そのものです。」と藤江福宜は話されています。三百数十年以上前から続いていることのすばらしさを改めて実感しました。今年の夏まつりでは美しく生まれ変わった布団太鼓に是非ご注目下さい。

## 新調された法被



安全祈願祭にて

**今年の太鼓台当番町は市町!**  
市町は太鼓台当番町ということで、それを記念して太鼓台巡行時着用用の法被を新調しました。約20年ぶりの事です。5月31日(日)、杭全神社において安全祈願祭が行われ、13人の敵児さんが勢ぞろい。例年より年齢の高い子が多いようで、パワフルな太鼓の音が期待できそうです。「新しい法被を着て気持ちも新たに一生懸命頑張ります。」と市町太鼓台巡行責任者の村田さんは意気込みを語って下さいました。

朝日新聞の読者にお届けしています!

発行部数1万部(創刊1983年)

日頃は朝日新聞のご購読を賜り、誠に有難うございます。7月度は、13日(月)付け朝刊がお休みです。何卒、ご了承の程、よろしくお願い申し上げます。

(株)小林新聞舗











# 昔の平野 写真館

## Vol. 126



昭和62年7月14日、太鼓台巡行。法被も今とはデザインが異なっているようで、烏居奥に見える平野小学校も旧校舎です。カバーがかけてあるのであいにくの雨模様かと。  
(平野本町 故今井さん提供)  
今までこのコーナーへ写真をご提供頂いた今井さんが、ご病気のため4月にお亡くなりになりました。平野をこよなく愛した今井さんのご冥福を心よりお祈り申し上げます。



店舗外観(開店時)

### 平野御喰へ歩記

#### 加賀料理 十川

322

3月1日、平野南海商店街にオープンした「加賀料理 十川」。加賀料理は平野初ではないでしょうか。店主(おかみ)は山下三枝子さん。ご主人の義和さんは石川県加賀地方出身のエンジニア。転勤で大阪に來られ、その後独立して、現在もエンジニアとしてお仕事されています(背戸口在住)。三枝子さんは元々料理が好きだったこともあり、加賀料理の魅力を伝えたいと店舗となる物件を探していたところ、ここを見てピンときたと。福祉関係の事務所だった店内を大工である息子さんの力を借りて、自分達だけでリフォームしたそうです。

ランチは3、4種類。圧巻は「海鮮盛合わせと大海老と野菜天盛」(税込1800円、写真参照)。満腹定食(950円)は日替わり。五割そば定食(1500円)もあります。夜は石川の食材を使った一品料理が30種類程。珍しいものでは、能登のあずき貝の煮付けや茶ぶりなまことという赤なまこ。能登豚の肩ロースにんにく焼き、生姜焼きも人気です。能登豚は年間の量が決まっています、大阪にはなかなか入ってこないのだと。鯨のかこ生姜醤油や鯨の皮の酢味噌和えも珍味です。

石川の野菜もおいしくて、アスパラは太く、キュウリは味が濃い。お薦めはれんこん飯頭で、れんこんの食感が楽しめます。トマトの天ぷらもすごい人気だとか。トマトをカラッと揚げるのは家庭ではなかなか真似できないようです。新鮮な野菜を求めて月に2回石川まで買



海鮮盛合わせと大海老と野菜天盛

い付けに行くこともあると。調理はほとんどおかみが行い、ご主人は趣味のそば打ちを生かしおそば担当。  
あと、忘れてはならないのが石川の日本酒。12種類程ある中で一番人気は「農口石川県限定品(1合2100円)」。度数が高くフルーティ。「これを飲んだら他のは飲めない」と言われることも。「手取川(1合1500円)」も人気。多くの方が頼む「飲み比べ」は自分で好きなお酒を選べ、ぐい飲み3口700円。尚、「だんじり新聞を見た」と言えば、ランチではソフトドリンク、夜は何とチューハイか生ビールを1杯サービスしてもらえます(お一人様1回限り、7月中)。忘れずに一声どうぞ！  
コース料理(一人前4000円、4人様)もあります(要予約)。夏まつりの時は、7月11日・13日、店を開け、外で缶ビールとイカの串焼きを売る予定。  
「加賀料理は奥が深い。料理や野菜作りを研究するのが楽しいです。加賀では原木でしいたけ作りも行っていますが、かわいくて仕方ない。」と顔をほころばすおかみ。加賀料理のとりこになつておられることがよく分かります。皆さん是非一度足をお運び下さい。

【営業時間】ランチは木曜～日曜、11時30分～15時。夜は金曜～日曜、17時～22時(ラストオーダー21時30分)。月曜～水曜休み。【問合せ】平野本町4-1-18 TEL 6795-4100

