

八丁味噌を仕込んだ樽が岡崎固有の大太鼓に 「味噌六太鼓プロジェクト」



味噌人会(みそろくかい)

〒444-0072 愛知県岡崎市六供町杉本32番地2 株式会社三浦太鼓店内
TEL 0564-21-2271
URL <https://www.facebook.com/misorokukai/>

後世に受け継がれる新たな伝統と文化を創りたいとの思いから、平成29年、岡崎市が誇る伝統食である八丁味噌を130年以上醸(かも)した仕込み桶(おけ)を再利用し、直径六尺六寸(約2m)の大きな太鼓を作り、「味噌六太鼓」(みそろくだいこ)と命名しました。以後、毎年1台ずつ制作し、令和元年で3台目となります。

約半年間かけて、みんなで協力しながら味噌六太鼓を製作する過程は、世代や地域の枠を越えた交流の輪を広げ、人と人が協力し合い、繋がる喜びを育みます。また、籬(たが)編みなど桶づくりの基本となる伝統技術を身につけ、継承することができました。

さらに、徳川宗家の三つ葉葵の家紋を入れた味噌六太鼓を御輿台(みこしだい)に載せ、担ぎ上げ、踊り舞うことで、「泰平の世を築いた家康公生誕の地、岡崎」の伝統文化の新たな発展と、祭りの賑わいづくりに協力してきました。

平成30年、歴史と文化のまちづくりに寄与することを目的に、同じ志をもつ仲間が集まり、「味噌人会」(みそろくかい)が発足し、岡崎城下家康公夏まつりをはじめ、市内外の各種イベントや祭りに参画し、市民参加型のまつりづくりに取り組んでいます。

130年以上前に、桶を作った職人や八丁味噌を仕込んだ職人たちが、まさか桶が大太鼓に生まれ変わり、地域の賑わいをつくらうなど、想像できたでしょうか?この浪漫を胸に、味噌六太鼓で世界の平和(泰平の世)のために貢献していきます。



味噌六太鼓製作の様子



岡崎の新たな祭り文化「味噌六太鼓総担ぎ」