

日向ひよつと夏祭り

8月3日前夜祭 4日本祭り

個人戦、パレード参加者を募集

日向市の夏祭り「日向ひよつと夏祭り」は今年、8月3日に「日向市駅前交流広場」で前夜祭（個人戦）翌4日を中心市街地で本祭り（パレード）が行われる。実行委員会（岩本倫典実行委員長）が15日に市役所を訪れ、十屋幸平市長に35周年を迎える祭りの概要などを説明した。



十屋市長に祭りの概要を説明する岩本実行委員長（左端）ら（15日、日向市長室）

同実行委によれば、昨年の踊りパレードは台風の影響があったものの全国から109連1089人が参加し、約6万5000人の観客が訪れた。35周年の今年は昨年の台風で実施できなかった祭りのドロー撮影を行うほか、市内各学校の吹奏楽部によるビッグバンド演奏や約30年前に制作されたオリジナルの踊り「日向サンパ」の復活ステージイベントなどを計画。また、第30回大会で「一色に染まる」に任命された都市Tシャツの実行委員会

のメンバー5人が訪問。35周年事業の企画などを説明し、岩本実行委員長は「今年は晴天の中で多くの皆さんをお迎えしたい」と話した。同夏祭りは3日、地域の活力を生み出す取り組みを表彰する「ふるさとイベント大賞（地域活性化センター主催）で優秀賞に選ばれ、この日は受賞報告も行われた。十屋市長は「ふるさとイベント大賞の受賞は大きいですね。これから準備が大変ですが、頑張ってい

くたさ」と激励した。同祭りの個人戦とパレードの参加者はホームベース上で5月下旬から6月29日まで募る。問い合わせは市観光協会内の同事務局（☎日向55・02300）。

恒例のオリジナルTシャツ

実行委が製作、販売



恒例のオリジナルTシャツは毎年、デザインを全国から公募している。今年は79点の応募があり、実行委員会による審査の結果、愛知県一宮市の会社員鈴木良一さん（55）の作品が選ばれた。

前面は「日向ひよつと夏祭り35」とプリントされ、背面左側の袖部分に祭りを象徴するキャラクターズ「喜樂舞笑」の飾り文字。背面には「ひよつと踊りをイメージした抽象的なイラストが描かれている。サイズはS、M、L、XLで、黒、赤、緑の3色を用意。子ども用の100円、130円は水色限定。いずれも1枚2000円（税込）。収益は祭りの運営費に充てる。祭りの運営費は馬ヶ背茶屋で発売中。問い合わせは市観光協会（☎日向55・02300）。

「ぼんだら」の缶詰とは？

高千穂町の専販や土産品店に地元伝統食「ぼんだら」という缶詰が売られている。「ぼんだら」というのも向のことが分らない人が多いが、古くから四国地方の夏の伝統食といふ。日影断史は「ぼんだら」を次のように説明している。

「ぼんだら」は「ぼん」といい、乾燥したタラの魚を水でもしたものがつきものであった。初鉢の家へお参りに行くとき、お客のもてなしに笹友の料理が出た。板のように乾燥したタラを水で戻し、砂糖としょうゆで味を付け、そのまま出したり、タケノコや黒豆と煮たものがあった。

佐藤孝子さん



高千穂 西国産の伝統食だった 非常時の保存食にも 2年前女性4人グループが開発

夏に生魚が入りできないので、その代替え食品であった。記録によると、江戸時代から北海道が主産地で、タラを寒風にさらしてカバカバに乾燥させ、鮮魚の手に入らなかつた内陸部のうちそうとして根付いてきたという。干鰯(ほしだら)、樺鱈(ほづたら)、乾鰯(かんだら)などと呼ばれた。水や冷蔵技術が発達するまで、第1弾の商品として缶詰を開発した。西国産では



高千穂で売られている地元の伝統食「ぼんだら」の缶詰



缶詰の中身、タラとタケノコを煮付け甘く味付けされている

高千穂なるのは6次化商標を開設、販売しよと平成28年5月に女性4人で設立した食品加工の合同会社「あまてらすの娘たち」(佐藤孝子代表)は、第1弾の商品として缶詰「高千穂の伝統食・ぼんだら」を開発した。地場食品の缶詰といえは、5年前に高崎市産物会社から、たかあんの缶詰を発売した全国的な話題になった。地域の伝統料理の缶詰とは珍しい。缶詰にした理由について佐藤さんは「高千穂郷・樺葉山地域が世界農業遺産に認定されたことで、この地域ならではの食にこだわりました。レトルトにする案もあったけど、缶詰なら魚の形が壊れないし、地震や災害時の保存食にもなるので缶詰にしました」という。北海道産の乾燥タラを時間をかけて水やお湯で戻し、干したの「ほしだら」を付け、しょうゆ、砂糖、みりん、きんかんシロップで甘く味付けした。缶詰会社と何度も試作し、企画から1年ほどかけて販売にこぎ着けた。「あまてらすの娘たち」がこの2年間で開発した商品は、このほか、万能だれ、葉にくししょうゆ漬、高千穂カレイ、米こうじ入りゆずこしょう、きんかんジャム、いちごジャム、トマトケチャップなど多彩。商品開発のほか、山菜料理を出す「山の学校」レストラン(兼藤)や向山北小学校跡、米粉ピザなどが人気の農家カフェ「風の道(上宮)」も経営し、女性パワーで高千穂の食文化を発信している。

「ぼんだら」などに
関する問い合わせは佐藤さん(☎0990・75334・33364)。