

てんかさい
天下祭実行委員会 委員長

ひらまつ かつひろ
平松 克洋 さん

大内町在住の51歳。会社員として働く傍ら、豊田の冬のお祭りといえば「天下祭」と言っていた
だけよう、実行委員会の活動に励んでいる。



映像はこちら

みんなが一緒に楽しめる祭りにしたい

触れると願い事が叶うという水玉(木製の玉)を求め、下帯姿となった裸男たちが激しく競い合う玉競りが見どころの「裸まつり天下祭」。

この祭りは、地元の人たちが松平地区を活気づけたいと、江戸時代に行われていた由緒ある祭りを昭和63年に再現したことから始まりました。

その運営を担う平松さんは、この祭りに深い愛着を持ち、実行委員会の委員長を務めています。

平松さんが、初めて天下祭に参加したのは20歳の時。「元々お祭りが大好きで、玉競りにも興味を持っていました。“我こそは水玉に触れるぞ”と意気込んで参加しました」と当時を振り返ります。

そうして参加者として祭りに関わるうちに、「先輩たちが守り続けてきたこの祭りをもっと深く知り、運営側で盛り上げていきたい」と平松さん自身の気持ちに変化があったといいます。祭りを通じて地域の絆を感じたことが、実行委

員会への加入を決意するきっかけに。

以来、委員長に就任して9年目となる今でも、地域の伝統行事を運営することにはプレッシャーを感じるそうです。「例年、9月下旬頃から始める祭りの準備は、実行委員会のメンバーだけでなく、地元の人たちの協力も欠かせません。玉競りの会場設営や花餅の準備など、役割分担をしながら当日まで一丸となって取り組んでいます。天下祭の開催は、周囲の協力があってこそなんです」と平松さんは語ります。

今年は、前夜祭を2月8日(土)、本祭を9日(日)に開催します。参加してくれる人たちや、足を運んで見に来てくれる人たちが一緒に楽しむことができるお祭りにするため、様々な催しを企画しているといいます。

「天下祭が、松平のこと、豊田市のことを全国に知ってもらうきっかけとなったら嬉しいです」。その言葉には、地域への深い愛情と祭りの未来への希望が込められていました。



玉競りの様子



会場設営の様子



天下祭実行委員会の皆さん



Instagram
【とよた農産物ブランドくん】
豊田市の農産物情報を発信中！



豊田市公式COOKPAD
【豊田市のキッチン】では
過去の旬レシピも掲載！▶



今月の旬食材 小麦

市内平坦部を中心に「きぬあかり」「イワイノダイチ」「ゆめあかり」が生産されています。学校給食のパンや中華麺、ロールケーキなどに市内産小麦が使われています。

今月のおすすめMENU

ハート型クッキー

地産地食応援店
「シフォンのもり」の岡野さんに
とよたの小麦を使った料理のレシピを教わりました。

材料（24枚分程度）

プレーン生地	無塩バター（常温にもどす）…	50㌫
	砂糖 ……………	35㌫
	卵 ……………	1 / 2 個
	薄力粉 ……………	100㌫

ココア生地	無塩バター（常温にもどす）…	50㌫
	砂糖 ……………	35㌫
	卵 ……………	1 / 2 個
	薄力粉 ……………	80㌫
	ココア ……………	10㌫
	チョコレート ……………	30㌫

作り方

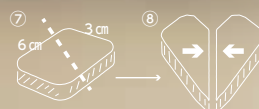
※プレーン、ココア生地それぞれ次の1～6の工程で作成する

- 1 無塩バターをヘラで柔らかくなるまで混ぜる
- 2 ①に砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる
- 3 ②に溶いた卵を3～4回に分けて少しずつ混ぜる
- 4 ③に薄力粉を粉ふるいでふるいながら、ひとまとめになるまでヘラで混ぜる

※ココア生地は、薄力粉とココアを混ぜてふるい、チョコレートを混ぜる

- 5 ラップでくるみ、断面が横3センチ×縦6センチのブロック状にする
- 6 1時間ほど冷蔵庫で休ませる
- 7 1センチの厚さに切り、断面を斜めに切り半分にする
- 8 ⑦のプレーン生地とココア生地を合わせてハート型にする

- 9 オーブンレンジ180℃で10分焼き、天板の向きを変えて5分焼く。さらに庫内余熱で5分放置して完成



POINT!

薄力粉を混ぜるときは、ヘラを縦にして切るように混ぜると、さっくりとした食感に仕上がります。また、オーブンの途中で天板の向きを変えようとむらなく均一に焼き上げられます。

今月のシェフ

シフォンのもり

おかの のりこ
岡野 典子 さん



若林西町六反ヶ坪2番地
（産直市場いこまい若林内）
☎080・5104・2762
定休日／日曜日
営業時間／午前9時30分～
午後6時

