

歴史を繋ぐ岡崎の新たな文化

みんなで作る大太鼓



命を預ける担ぎ棒は
地元の杉の木

味噌六太鼓で繋がる心



“味噌六太鼓”とは、岡崎市にある三浦太鼓店が製作した大太鼓である。岡崎市が誇る「八丁味噌」を150年以上も仕込み続けた桶を再利用しており、ほのかに味噌の香りがする。桶を利用するといってもそのままの形で作るのではなく、何トンもの負担がかかる厚くて丈夫な「底板」を利用して、一から桶太鼓を製作した。六尺六寸(約2m)という巨大な太鼓であり、多くの人の協力を得て作られた本物の大太鼓だ。平成29年に味噌六1号、30年に味噌六2号、令和元年に味噌六3号が完成した。

瞬間にして一体感！
とすげえしゃー！
ほりやほだ！



味噌六太鼓

みそろくみだいいこ

新・岡崎城下家康公夏まつり



“味噌六太鼓”は、「岡崎城下家康公夏まつり」を岡崎市民が誇る伝統的な祭りにしたいと考え、製作された。10年前、岡崎市は夏祭りを中止しようとしていた。それに反対した市民が署名を集め、9年前から民間で祭りを企画し始めた。その祭りを伝統的なものにするため全国の祭りを訪れ、総勢120人の男達で心をひとつにして大太鼓を担ぐ「味噌六太鼓台総担ぎ」が誕生した。新型コロナウイルスの影響で夏祭りが開催されなかった今年は、インターネットでその想いを発信した。

