

## 飯島の花火師さんを訪ねました

信州のたからもの

その2

——伊那火工 堀内煙火店さん——

夏のシーズンを迎えるべく、たくさんの種類と色とりどりの花火が夜空を彩り、見るものを楽しませてくれます。花火といえば「伊那谷」では、夏の終わりから秋にかけて最も盛となる奉納花火があります。厄除けの祈願や豊作を祝う祭事として各地の神社で催される奉納花火は、元々、東三河地方の有名な手筒花火流れを汲む、「大三國」という独特な噴出煙火が特徴です。厄除けの境内に組まれた檜の大筒から噴出す火の粉は、神様が宿るといわれ、その火粉を被ることで、厄払い、悪疫退散を願うというもので。他にも打ち上げや文字掛けも交えながら行われる花火一色のお祭りです。古くから地域に受け継がれているこの花火文化のおかげで長野県には煙火業者さんが数多くあります。技術もトップレベルの事業所ばかりといわれています。

「信州の菓工房」では、夏にふさわしいお菓子を皆様にお届けしようと花火をテーマにすることを考案しました。まずは、花火のことをるために、ここ飯島で創業110年をこえる花火製造の老舗堀内煙火店さんを訪ね、花火について色々教えていただきました。古くから地域に受け継がれていた花火の伝統を守りながら、花火を楽しむための工夫を手がける花火師の手元を見学する機会を得ました。

「5Kといわれる職人技ですが、華やかな花火の世界にあこがれる若者から毎年、問い合わせがあるそうです。」

「5Kといわれる職人技ですが、華やかな花火の世界にあこがれる若者から毎年、問い合わせがあるそうです。」

現場では、花火の円を形作る重要な役割を担った「星作り」や仕込みの風景を拝見しました。その工程のほとんどが手作業で、ミリ単位のずれが花火の仕上がりを大きく左右する「星」の並べ方など緻細で高度な技術が要求されるのは、まさに職人技です。花火玉の大きさは、3号から大きいものになると20号もあります。全工程を一度に見えるのに10年はかかるといわれるほど厳しい修行ですが、華やかな花火の世界にあこがれる若者から毎年、問い合わせがあるそうです。

「5Kといわれる職人技ですが、華やかな花火の世界にあこがれる若者から毎年、問い合わせがあるそうです。」

代々伝わる煙火秘伝帳

堀内煙火店さんで花火作りだけな

何よりも安全に打ち上げ終わるが一番大切な

100人近く打ち上げ専門の方々の手が

かわりますが、安全に打ち上げられるのは、優れたメンバーと抜群のチームワークなら

はとても安全に打ち上げ終

るが、打ち上げも自分でな

身でいます。夏場は花火作りだけな

何よりも安全に打ち上げ終

るが、打ち上げも自分でな



堀内煙火店4代目那須野大さん

熟練された職人技で大玉を仕上げる



有限会社 伊那火工 堀内煙火店  
本社 長野県上伊那郡飯島町切681  
TEL 0265-86-4780 FAX 0265-86-5580  
URL http://www.hanabi-inakako.com/



「剖粉」と呼ばれる花菓

仕込みはすべて手作業で行なわれる



「剖粉」と呼ばれる花菓

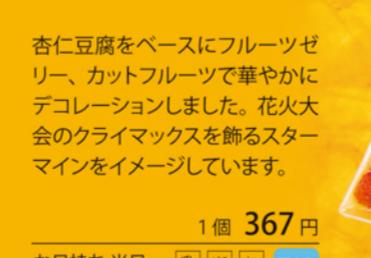
仕込みはすべて手作業で行なわれる

「いいじょんか」

打ち上げられる花火の玉皮にお菓子を詰め合



伊那谷を明るく照らす花火の華やかさや打ちあがる大尺玉を形どったひんやりアントルム。



琥珀

寒天と砂糖でできた昔ながらの干菓子。表面のシャリッとした歯ごたえとひんやりした食感が夏にぴったり。花火をイメージした色とりどりの琥珀です。

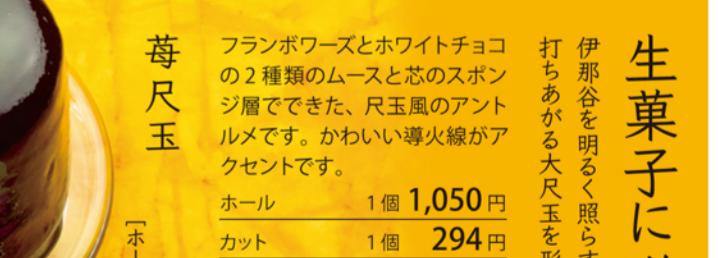


琥珀

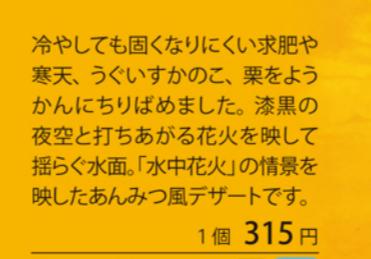
寒天と砂糖でできた昔ながらの干菓子。表面のシャリッとした歯ごたえとひんやりした食感が夏にぴったり。花火をイメージした色とりどりの琥珀です。

琥珀

寒天と砂糖でできた昔ながらの干菓子。表面のシャリッとした歯ごたえとひんやりした食感が夏にぴったり。花火をイメージした色とりどりの琥珀です。



伊那谷を明るく照らす花火の華やかさや打ちあがる大尺玉を形どったひんやりアントルム。



杏仁豆腐

杏仁豆腐をベースにフルーツゼリー、カットフルーツで華やかにデコレーションしました。花火大会のクライマックスを飾るスターマインをイメージしています。



杏仁豆腐

杏仁豆腐をベースにフルーツゼリー、カットフルーツで華やかにデコレーションしました。花火大会のクライマックスを飾るスターマインをイメージしています。

杏仁豆腐

杏仁豆腐をベースにフルーツゼリー、カットフルーツで華やかにデコレーションしました。花火大会のクライマックスを飾るスターマインをイメージしています。



伊那谷を明るく照らす花火の華やかさや打ちあがる大尺玉を形どったひんやりアントルム。



あんみつ羹

冷やしても固くなりにくい求肥や寒天、うぐいすのかの、栗をようかんにちりばめました。漆黒の夜空と打ちあがる花火を映して揺らぐ水面、「水中花火」の情景を映したあんみつ羹です。



あんみつ羹

冷やしても固くなりにくい求肥や寒天、うぐいすのかの、栗をようかんにちりばめました。漆黒の夜空と打ちあがる花火を映して揺らぐ水面、「水中花火」の情景を映したあんみつ羹です。

あんみつ羹

冷やしても固くなりにくい求肥や寒天、うぐいすのかの、栗をようかんにちりばめました。漆黒の夜空と打ちあがる花火を映して揺らぐ水面、「水中花火」の情景を映したあんみつ羹です。



伊那谷を明るく照らす花火の華やかさや打ちあがる大尺玉を形どったひんやりアントルム。