

事業報告書

1 事業名

仁淀川 神楽と鮎と酒に酔う

2 事業の成果

令和5年9月30日に5年ぶりに、イベントを通常の形である夜に開催をすることができました。仁淀川漁協提供による鮎の塩焼きは仁淀川で取れた鮎を、川原で丁寧に焼いてその場で焼きたてを販売することができました。仁淀川を目の前にしながら、当地で取れた鮎を食べられるという贅沢をたのしまれておりました。

また、仁淀川流域にある四蔵の酒造会社（司牡丹、亀泉酒造、高知酒造、酔鯨酒造）のお酒を用意しまして、それぞれと共に鮎を食べて、最も鮎に合うお酒を選んでいただく、「利き酒コーナー」を用意しました。先着50名様に行っていただき、早々に完売することができました。今年の鮎に合うお酒は「亀泉酒造」のお酒が最も票を多く集めて選ばれました。また、この亀泉酒造を選んだ方の中で抽選を行い、利き酒賞として4蔵のお酒のプレゼントを行いました。県外からのお客様にあたり、大いに喜んでもらうことができました。

昨年からはじめた「お酒を呑んで酒んじゃお！」では、大阪や愛媛から来られた方も参加していただき、仁淀川流域のお酒の力を借りて、普段で言えない思いや、出店者の方が自店のPRなどを行い、会場を大いに盛り上げていただきました。こちらも優勝は大阪から参加された方で、良いお土産になったと喜ばれておりました。

ステージでは、地元の高校である伊野商業高校の軽音学部の皆さんから始まり、若い力でフレッシュな空気を作っていただき、いの町や高知県内のメンバーで構成された吹奏楽ユニット「ちょいふる」、和太鼓一番風さんなどといった方々によって、夕闇迫る仁淀川の会場を心地よい空間に作ってくれました。

また、フラチナリズムのボーカルで、いの町出身のモリナオフミさんによるライブでは、過去の懐かしい話なども混ぜながら、会場を大いに盛り上げてもらいました。

最後には、本川神楽保存会による、本川神楽の舞を舞っていただきました。夜の暗い中、たいまつなどの灯りで照らされたステージは雰囲気もよく、多くのカメラマンや会場の方に喜んでいただき、いの町の誇る文化を紹介することができました。

出店者も仁淀川流域から22店舗に出店していただき、鮎を使った料理や、仁淀川流域のお酒や、新規のコーヒーショップや農家さんなど、バラエティー豊かな出店者によって、お客様を楽しませることができました。

