

たてもんまつり

たてもん祭り

Tatemon Festival

国指定重要無形民俗文化財

■魚津のタテモン行事

National Designated Important Intangible Folk-cultural Property:
Uozu Tatemon Festival

「たてもん」は、高さ約16mもある心柱に90余りの提灯を三角形につるし下げ、長さ10m、総重量約5tのそり台に立て、80人程の人々よって、威勢よく曳きまわす船型の万燈です。諏訪神社周辺の7町内から7基のたてもんを曳き回し、航海の安全と大漁を祈願する行事で300年以上の歴史があります。たてもんの名称は、「神前に供え捧げたてまつる物」という意味で、たてもんの山車は、獲れた魚(贄)を載せ神様に捧げる漁船をかたどったものです。祭りのクライマックスでは、1基ずつ順番に諏訪神社境内において、神様に良く見ってもらうため、回転奉納を行います。若衆たちは威勢のよさを互いに競い、吊り下げた90余りの提灯による美しい光の輪ができ祭りは最高潮に達します。

"Tatemon" refers to immense boat-shaped dashi floats that feature banks of votive lanterns. Each five-ton float is composed of a central pole standing around 16 meters high from which more than 90 chochin lanterns hang in a triangular arrangement and mounted on a sled base, and is pulled by some 80 spirited carriers. This event, in which seven tatemon floats from the same number of neighborhood districts around Suwa Jinja Shrine are pulled through the streets as a supplication for maritime safety and bountiful catches of fish, has a history of over 300 years. The name "tatemon" comes from a phrase meaning "items (mono) offered (tatematsuru) to a kami deity," and the tatemon floats represent fishing boats bearing caught fish (as the sacrifice) for offering to the kami. At the festival's climax, one by one, the floats enter the Suwa Jinja Shrine precincts and ceremoniously turn to present the kami with a better view. Each team of youthful carriers strives to outdo the others in energy and enthusiasm, producing lovely rings of light thrown by the 90-odd chochin lanterns, and bringing the festivities to their highest pitch.



- ◆ **日程 When**
毎年8月第1金曜・土曜の夜
Nights of the 1st Friday and Saturday of each August
- ◆ **祭礼場所 Festival site**
諏訪神社 (富山県魚津市諏訪町1-16)
Suwa Jinja Shrine (1-16 Suwa-machi, Uozu, Toyama Prefecture)
- ◆ **見どころ Highlights**
20:30~23:00 たてもんの曳き回し
8:30 pm to 11:00 pm – Tatemon procession
- **問合せ Inquiries**
魚津市観光協会 ☎0765-22-1200
Uozu Tourism Association
- **アクセス Access**
(電車) JR「魚津駅」からタクシーで約10分、または富山地方鉄道「電鉄魚津駅」から徒歩約20分。無料シャトルバスあり。
(車) 北陸自動車道「魚津IC」から約15分
By rail: Approx. 10 minutes by taxi from JR Uozu Station, or approx. 20 minutes on foot from Toyama Chiho Railway Dentetsu-Uozu Station; free shuttle bus also available
By car: Approx. 15 minutes from Uozu Interchange on the Hokuriku Expressway

買って！食べて！ Shopping! Dining!



Uozu Bai-meshi

Uozu has long had a flourishing basket-fishing industry. Working fishermen who catch a kind of snail called bai feed their crews with meals of rice steamed with bai meat that they call bai-meshi. This bai-meshi is now also served at restaurants and eateries throughout the city of Uozu.

☎ 魚津漁業協同組合 ☎0765-24-0068 Inquiries: Uozu Japan Fisheries Collective (JF Uozu)

魚津のバイ飯

魚津は古くからかご漁業が盛んなところ。バイ貝を獲る漁業者が賄いとして作り食べていた「漁師飯」で、バイ貝を使って炊き込んだものがバイ飯です。魚津市内の飲食店で提供されています。



Cheddar Cheese Flavored Fried Sticks

These are easy-to-eat sticks of fancy kamaboko, a kind of cured fish surimi. The rich cheddar cheese and springy kamaboko create an exquisite taste harmony for you to savor.

- **販売店 Available at**
館浦本舗 河内屋 魚津本店 / ☎0765-24-0381 富山県魚津市駅前新町9-12
Sushikama Hompo Kawachiya – Uozu Main Shop (9-12 Ekimae Shimmachi, Uozu, Toyama Prefecture)

揚げスティック
チェダーチーズ

食べやすくオシャレなスティックかまぼこ。コクのあるチェダーチーズと、もっちりしたかまぼこの絶妙なハーモニーが楽しめます。