

埼玉県の醸造蔵が年に一度の伝統的式典を挙行 自然豊かな神泉の郷で田植式・榎入れ式 ～令和元年6月29日（土）開催～

日本のオーガニック素材にこだわり、醤油・味噌・漬物・豆腐などの伝統食品を製造・販売するヤマキ醸造グループ（本社：埼玉県児玉郡、代表：木谷 善光、以下当社）は、2019年6月29日（土）午前11時より年一度の田植式・榎入れ式を開催いたします。この式は、1,200年の歴史をもつ四條司家四十一代當代 四條隆彦氏によって執り行われます。



■四條司家との貴重な田植え体験

当社では、毎年6月に1,200年の歴史を持ち、日本料理道四條流を継承する四條司家當代を招き、埼玉県児玉郡神川町（旧神泉村）近隣の皆様を招いた田植式を行っております。加えて、ヤマキ醸造のもろみ蔵にて行う榎入れ式も見学いただけます。

本式典では、伝統的な雅楽の演奏がされるなか、四條司家から皇室に献上される醤油のもろみに榎を入れる榎入れ式を行った後、当社隣接の稲田にて五穀豊穡を祈願した儀式を執り行い、田植え体験を行います。田植えは、NPO法人四條司家食文化協会より御料荘園の技芸指南役を委嘱されている当社グループ会社、農業生産法人豆太郎代表の須賀利治氏が、自然農法にて栽培した苗を使用します。また、榎入れはヤマキ醸造が代々受け継いできた巨大な木桶が並ぶもろみ蔵にて行われます。

■日程

日時：令和元年6月29日（土）11:00より
場所：埼玉県児玉郡神川町下阿久原955
ヤマキ醸造（株）もろみ蔵
Tel：0274-52-7000

■タイムスケジュール

10:30	受付（ヤマキ醸造直売店糶庵前）
11:00	四條隆彦様ご挨拶 榎入れ式
11:40	四條隆彦様ご挨拶
12:10	田植え式
12:45	お開き

取材のお申込は
こちらまで

FAX 0274-52-7001（事務所直通）

貴社名

ご担当者様

ご住所

お電話番号



■「伝統」を守り「本物」を追及する四條司家

四條司家は遡ること平安時代に、第58代光孝天皇から庖丁捌きの掟を定めるように命じられ、庖丁儀式の作法を完成させました。今日まで1,200年もの間、和食の宗家として伝統を守り続けています。

現在は、四條中納言山陰嫡流四條司家第四十一代當代四條隆彦氏が受け継いでおります。

●庖丁儀式の様子



●權入れ式の様子



●田植式の様子



■「安全・安心・健康」を追及するヤマキ醸造のものづくり

ヤマキ醸造ではより安全・安心な食を求める消費者の声に応えるため、自然農法60年を超える実績のある農業生産法人豆太郎をパートナーとして、有機農産物の普及と有機農産物を使用した加工製品を開発・販売していくために生産者・消費者をつなぐ農商工連携に力を注いできました。醤油の製法も創業以来受け継ぐ昔ながらの醸造法により、木桶で醸しています。

このような取り組みの結果、日本古来の食文化を守り残すため、NPO法人四條司家食文化協会から、古式醸造法技芸指南役として「ヤマキ醸造」が、そして御料荘園の技芸指南役に農業生産法人「豆太郎」が認定され、毎年当蔵で醸造した国産有機味噌・醤油は四條司家により皇室に献上されています。

■企業概要

法人名 : ヤマキ醸造グループ(グループ内営業窓口・販売 株式会社ヤマキ)
所在地 : 〒367-0311 埼玉県児玉郡神川町大字下阿久原955
代表者 : 代表取締役社長 木谷 善光
グループ概要 : ヤマキ醸造株式会社(味噌・醤油・豆腐・漬物製造業)
有限会社豆太郎(有機農産物栽培)
株式会社ヤマキ(販売・卸)
株式会社神泉(太陽光発電事業)

URL : <http://yamaki-co.com/>

