

東京都無形民俗文化財『御とう神事』

毎年3月1日から2日にかけて行われる本宿春日神社の神事で、東京都の無形民俗文化財に指定されています。この神事は古く、元龜3(1572)年に行った記録があります。

お当番

神事はあらかじめ名乗り出た「お当番」(7~12名)によって執り行われます。

「お当番」は祭日前3日間、家族や他人の調理したものは食べずに自炊する(切り火)などの精進を行います。



禊と米とぎ

2日午前0時30分頃、ふんどし姿の「お当番」達が「六根清浄」を唱えながら、橋下の「禊場(みそぎば)」で体を清め、「米とぎ場」で米をとぎ、清水を汲み神社に戻ります。



御とう飯

火打ち石で火を取り、お供物用の「御とう飯」を炊きます。火を取る順番は、1日午後9時頃くじ引きで決めます。

「御とう飯」を神前に献じた後、お当番と氏子で食べます。



冬におすすめの『お土産・グルメ情報』

弘沢の滝周辺の土産店・飲食店の商品の中から、店主がおすすめする冬ならではの商品を紹介します。

ブーツジャック 【森のささやき】

ジッパーが付いていない脱ぎづらいブーツなどを、手を使わずに脱ぐための道具。材料には木目の少ない銀杏が使われています。

雪が降り、レインブーツなどを履く機会の増えるこれからの季節、手を使わずにスマートにブーツを脱いでみては?【2,000円】



湯豆腐 【ちとせ屋】

冬の弘沢の滝見物、ハイキングやサイクリングで冷えた体をあったか湯豆腐で暖めてみませんか?

寒いところで、あったか~いものを食べるとより一層美味しいですよ! 土日祝日のみの販売となります。

【1杯 150円】



賄い味噌ラーメン 【たちばな家】



寒い冬には温かいらあめんはいかがですか?
ほっさわ日和を見たお客様だけに冬季限定(1月~3月)『賄い味噌らあめん』をお出しします。

【800円】

おしるこ 【ギャラリー喫茶やまびこ】

土鍋でじっくり煮込んだ北海道産“大納言”がたっぷり入ったおしるこ。煮くずれしていない大納言が口の中で「ほろほろっ」と溶けていきます。

土鍋やおしるこの入った器など全てが、オーナーで陶芸家の齊藤由記さんの作品。舌と目の両方で楽しめて、心も体も「ほっこり」しますよ!【500円】



弘沢の滝周辺の地元自慢の情報をお伝えします

ほっさわ日和

2011年 冬号

編集・発行

弘沢の滝とゆかいな仲間たち

『2012 弘沢の滝冬まつり』

あまり知られていない【日本の滝百選】弘沢の滝の冬の魅力を多くの人に知ってもらうため、フォトコンテストを実施します。フォトコンテストに参加して、あなただけの弘沢の冬の魅力を見つけてみませんか。

ほっさわ ほっこり ほとこんとすと

■募集作品

平成24年1月1日(日)から2月29日(水)までに檜原村の弘沢(弘沢の滝~弘沢の滝入り口バス停)で撮影された弘沢の魅力を伝える作品を募集します。

■応募資格

プロ・アマ問わず。

■応募方法

題名、〒ご住所、お名前(ふりがな)(必要な方はペンネーム)、年齢、性別、電話番号、撮影年月日を書き添えて、郵送またはご持参ください。

■応募先

(社)檜原村観光協会内 弘沢の滝冬まつり実行委員会
〒190-0212 東京都西多摩郡檜原村 403
電話 042-598-0069

■応募期間

平成24年1月1日(日)~2月29日(水)(当日消印有効)

■審査方法

平成24年3月3日(土)から3月20日(祝)までの間、弘沢の滝周辺店舗等にて応募作品を展示し、訪れた方に投票していただき、最優秀賞・優秀賞(宿泊優待券、商品券等)を決定します。

■応募条件

- ・応募作品はお一人様一点とします
- ・未発表の作品に限ります
- ・応募作品のサイズは4つ切(254mm×305mm)
- ・応募作品の著作権は主催者に帰属し、パンフレットやウェブサイト等に使用します
- ・応募作品は弘沢の滝のPR等に使用することがあります(第三者に貸与することがありますのでご了承ください)
- ・応募作品は返却しません

ひのはら ほっこり市

檜原村の特産品の販売や、温かい料理を提供する「ひのはら ほっこり市」を開催します。

■開催日:平成24年3月18日(日)

■場 所:四季の里駐車場

■主 催:弘沢の滝冬まつり実行委員会

■問い合わせ

(社)檜原村観光協会内 弘沢の滝冬まつり実行委員会

電話 042-598-0069

実行委員長 高木健一(ちとせ屋) 電話 042-598-0056



2011年1月17日撮影



前回のイベントの様子

イタリアンレストラン・新規オープン!!

ひのはらイタリアン villa delpino

(ヴィッラ・デルピーノ)

檜原産の食材

「じゃがいものポタージュ」や「舞茸の Pasta」など、できる限り檜原産の食材を使ったイタリアンを提供しています。



絶好のロケーション

山の斜面に位置しているため、お店からの見通しが良く、北秋川やその対岸の里山など、四季折々の自然の風景を眺めながら食事を楽しめます。



ソムリエがいるお店

お店にはソムリエがいますので、本格ワインをリーズナブルに楽しむことができます。



エスプレッソ・マシーン

イタリア製の本格エスプレッソ・マシーンがあり、コーヒー好きの方にもおすすめできます。



- 定休日：水曜日・不定休
- ランチセット
前菜、パスタ、手づくりパン、コーヒーのセットで 1,000 円
- 問い合わせ：042-598-1054 まで

