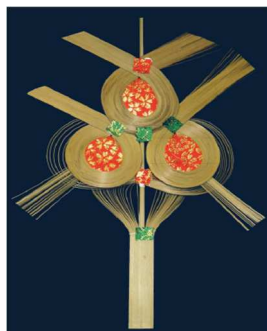


令和8年9月16日指定
まつもと お み き くち
松本お神酒の口



【製造地域】
松本市

概要

お神酒の口は、正月や年中行事の際に神棚へ供える一対のお神酒徳利の口に挿す竹細工の飾りであり、神を迎えるための依代（よりしろ）としての役割を持つ縁起物である。

松本市に伝わるお神酒の口は、良質なマダケを細かく裂いて、左右対称に編み上げる精巧な技術の特徴とし、繊細で優美な曲線美を備えた全国的にも特色ある工芸品として知られる。現在は、矢澤家に受け継がれた伝統技術を中心に製作が続けられており、地域の正月文化や信仰習俗を伝える貴重な文化資源となっている。

歴史・沿革

松本お神酒の口の起源については、松本の城下町が形成された17世紀半ば頃とされている。江戸時代中期の明和5年（1768年）、銘を持つ松本市入山辺の道祖神には、徳利にお神酒の口を挿した姿が刻まれており、この頃には既に地域に定着していたことが確認できる。

松本は善光寺街道や野麦街道などの交通の要衝として栄え、多くの人や物資が行き交ったことから、正月の縁起物であるお神酒の口の需要も高まった。明治から大正時代にかけては養蚕業の発展による町の繁栄を背景に需要が拡大し、複数の製作者や行商人によって県内外へ広く販売された。

戦後、生活様式の変化や神棚を持つ家庭の減少に伴い需要が減少し、多くの製作者が廃業したが、明治以前から製作を続けている矢澤家を中心に今日まで技術が継承されており、なわて通りの矢澤鯛焼店で現在も販売が続けられている。

（問合せ先） 矢澤商店

〒399-0316 長野県松本市大字原 201 - 5

TEL : 0263-33-2482 （矢澤鯛焼店）