



山鹿灯籠まつり行事日程



8月15日(水)				
菊池川河畔	おまつり広場	大宮神社参道 イベント広場	大宮神社	山小 体育館
				総合司会 平山留美子
				15:00~20:00 千人灯籠踊り 用金灯籠展示(一般公開)
16:00				16:00~16:30 くらたんワンピースなりきり コスプレダンスショー 16:30~17:00 アソソのステーション 17:00~17:45 子どもたち集まれ! 鬼子やケッ! あしひらき〜鬼退治〜 いちごくらが
17:00				17:45~18:00 有働 叶子 LIVE
18:00		18:00~21:00 キッズスペース 18:00~23:00 屋台村		18:00~18:30 BEAT JAM DANCE STUDIO 18:30~19:00 AWOZORA ALL STARS 19:00~19:30 Physical communication 19:30~20:30 鹿本農業高校 郷土芸能伝承部灯籠踊り
19:00	19:00~19:15 奉迎儀式	19:00~19:30 練り歩き オープニング 19:30~19:45 天灯式	19:30~19:45 ※12:00~22:00 練り灯籠 インスタ映えに挑戦	19:45~20:00 春納灯籠の舞 灯籠踊り保存会
20:00	20:00~21:00 納涼花火大会 (観光協会)	20:00~20:30 流し灯籠踊り 文化協会		20:30~21:00 カプアアロハラ 江良フラスタジオ 21:00~21:30 前田 夏男 TUBEなりきりショー 21:30~22:10 コスベルグループ KCC 22:10~23:00 森都重&ばっくん荒川Jr. 肥後わか・歌謡ショー
21:00		21:00~21:30 灯籠踊り 鹿本農業 郷土芸能伝承部		
22:00		22:00~22:30 灯籠踊り 灯籠踊り保存会		
23:00				
24:00				

8月16日(木)				
おまつり広場	千人灯籠踊り 山小グラウンド	大宮神社	大宮神社参道 イベント広場	演芸会場
				総合司会 平山留美子
				10:00~11:00 大宮神社例祭 献献式
16:00				15:30~16:00 KVT 16:00~16:30 FUNK FUN DANCE COMPANY 16:30~17:00 山鹿流バケナのたき売り
17:00				17:00~17:30 古武道「杖術・鎮鎌術」 特別演武披露 武道家師範 桑原 三四郎
18:00				17:30~18:30 鹿本農業高校 郷土芸能伝承部灯籠踊り 18:30~19:00 屋台村 19:00~21:00 練り灯籠 インスタ映えに挑戦
19:00				18:00~21:00 キッズスペース 19:00~22:00 street dance studio 7th TRAIN 19:00~19:30 CHEEPS! ダンススタジオ 19:30~20:00 吉永フアラ・タヒチアン ダンススクール 20:00~20:30 抱腹絶倒!! 小川純ものまねショー 20:30~21:30 日舞の祭典 山鹿民謡同好会 21:30~22:30 SOUND ACOUSTIC LIVE the Gracity Chao Bee 22:30~23:00 歌謡 山本 けい 歌謡ショー
20:00	19:30~20:00 流し灯籠踊り 文化協会	18:30 開場		20:00~21:00 ◎本編 千人灯籠踊り
21:00	20:20~20:30 子ども上がり灯籠			22:00~24:00 上がり灯籠 直会 ※22:40~24:00 直会の境界に挑戦 23:45~24:00 灯籠踊り保存会 下がり灯籠
22:00	21:30~22:00 灯籠踊り 鹿本農業 郷土芸能伝承部			
23:00				
24:00				

山鹿の町全体を幻想的な灯りで彩る。「山鹿灯籠まつり」。

頭上に金灯籠を載せた浴衣姿の女性たちが、ゆったりとした情緒漂う「よへほ節」の調べにのせて、優雅に舞い踊る夏の風物詩です。

中でも、薄暗闇に千の灯が浮かび、柳を中心にして渦のように流れ、揺らめく「千人灯籠踊り」は、見る人を幻想的な世界へと誘います。

古代から続く「灯りの祭典」

山鹿灯籠は 夜明かしまつりよへほ よへほ

町は灯の海 人の波よへほ よへほ

(歌詞抜粋)

「よへほの意味・由来」

元唄は男女の逢瀬呼び合いを歌った土俗風のものだったが、明治から本にかけ金鼓唄へ、その後流し唄へと転用されてきた。

昭和の初め野口雨情が詞作したのが今の「よへほ」。

その趣意が「よへほ」に「よへほ」は「よへほ」に「よへほ」。

「よへほ」は「よへほ」に「よへほ」。



くまもと 山鹿温泉

山鹿灯籠まつりの由来

その昔、菊池川一帯に立ち込めた深い霧に進路を阻まれた景行天皇のご巡幸を、山鹿の里人がたいまつを掲げてお迎えしました。以来、里人たちは天皇を祀り、毎年たいまつを献上したのが始まりです。室町時代になり、和紙で作られた灯籠を奉納するようになったと言われています。

オリジナルグッズ

山鹿の名産などをモチーフにしたマスクingtテープ

山鹿マスクingtテープ 350円(税込)

販売店舗 山鹿観光協会、さくら湯観光案内所
所在地 0968-43-0516 熊本県山鹿市中央通510-2
電話番号 0968-43-2952
URL <http://yamagakankou.jp/items/10161335>

Tranceflora (トランスフローラ)

鹿本農業のシルク素材を用いてアーティストのデザインが制作したドレスを展示します。同時に山鹿市の伝統産業の体験展示や最新アイテムの販売も行う予定です。山鹿シルクの守と音、最先端シルクを伝統産業の融合をぜひ体験してください!

※予定あり、変更になる場合があります。

開催場所 山鹿市山鹿1392 天福の館 大東・中理
開催日時 8/4~9/12(約40日間) 11:30~19:30
※入場料 無料
※事前予約は「シルク」にちなんでイベントが開催されます。
【お問い合わせ】やまがたシルク産業推進協議会事務局 (山鹿市産業課内)
TEL.0968-43-1556

オリジナルグッズ

さくら湯 オリジナルTシャツ 2,500円

山鹿湯町バッグ 1,500円

山鹿灯籠B1ポスター 500円

山鹿限定! 山鹿灯籠はろうきていストラップ 610円

くまモンシリーズ
灯籠うちわ 300円
灯籠ピンバッジ 500円
灯籠手拭い 500円

さくら湯観光案内所・総合本部付近で販売 ※表示価格は税込金額です。

スタンプラリー概要 応募台紙は右面をご覧ください。

奉納灯籠の展示場所28箇所と八千代座・山鹿灯籠民芸館・大宮神社に設置したスタンプを右面の台紙に押印して総合本部に提出すると、抽選で下記の賞品が当たります。

賞品

- 1等 座敷造り灯籠
- 2等 金灯籠
- 3等 灯籠型ジュエリー紫寿灯
- 4等 山鹿福まゆ人形
- 5等 山鹿灯籠キティストラップ

1等(全箇所押印)「座敷造り灯籠」 2名
2等(20箇所以上)「金灯籠」 3名
3等(15箇所以上)「灯籠型ジュエリー紫寿灯」 4名
4等(10箇所以上)「山鹿福まゆ人形」 10名
5等(5箇所以上)「山鹿灯籠キティストラップ」 25名
特別賞(遠距離賞・最年長参加賞)「山鹿福まゆ人形」各1名

山鹿ば応援してはよ!

～山鹿市ふるさと応援寄附金～

山鹿市は、良質な温泉や渓谷・棚田などの豊かな自然と、装飾古墳群や八千代座などの歴史的資源を有しています。返礼品には、温泉浴池券、棚田米などの農産物や、山鹿灯籠などの伝統工芸品などを多数ご用意しております。山鹿市をさらに元気にするため、皆さまからのご支援をお待ちしております。

山鹿灯籠の概要

「山鹿灯籠」は、立体構造を持つ工芸作品で、灯籠を制作する灯籠師が、和紙を折り、糊付けて、内部を空洞にした柱などの部材を組み上げて作ります。木や金具を用いずに和紙と糊だけで組み上げることから、「骨なし灯籠」とも呼ばれます。その歴史は、室町時代末からと伝えられており、現在は、従来の奉納品をはじめ、贈物、記念品、土産物、インテリア等に利用されております。

山鹿市ふるさと納税

山鹿市ふるさと納税 2,000円

山鹿市ふるさと納税 2,000円

山鹿灯籠めぐり スタンプラリー応募台紙

上市町	栗林	大宮町	西上町	上町
1 人形灯籠	2 東叶神社	3 宮城縣道神社	4 座敷造り	5 御所車
6 座敷造り	7 座敷造り	8 三峯神社	9 上野天満宮	10 高千穂神社
11 座敷造り	12 白崎八幡宮	13 開口神社	14 扇森稲荷神社	15 筋神社
16 八重垣神社	17 筑波山神社	18 伏見稲荷大社 樓門	19 大崎八幡宮	20 岩木山神社
21 花見坂	22 大宮通り	23 鹿校通	24 鹿校通の明日を考える会	25 山鹿燈心会
26 山鹿青年会議所	27 山鹿商工会議所青年部	28 燈籠祭を考える会	29 八千代座	30 灯籠民芸館
31 大宮神社	<p>【実施期間】平成30年8月15日(水) 13:00~22:00 16日(木) 10:00~20:00 【受付場所】山鹿灯籠まつり総合本部(湯の端公園内) 【受付時間】8月15日 13:00~23:00 16日 10:00~23:00 【当選発表】平成30年8月31日(金) 山鹿市観光ホームページ「山鹿探訪なび」内で発表</p>			

おいしい山鹿の地物野菜料理

手づくり・無添加。四季折々の山鹿の地物野菜を中心に体にやさしい美味し料理を提供しています。滋味深い料理の数は観光客や地元の方からも多く支持されています。山鹿御膳1,000円(税込)、その他御膳・定食もご用意。

山鹿のおもてなし **さんぎら**

山鹿市山鹿1番地 温泉プラザ山鹿1F
☎0968-44-4230
営/11:30~15:00(O.S14:00)
休/毎週水曜日、最終週の水・木曜日

創業明治三年、山鹿の観光・味噌醤油蔵

創業以来148年、職人のこだわりと技術で伝統の味を守り続けてきました。心を込めて造った美味しい醤油や味噌を、つながり蔵づくりの店舗で販売しています。一度お立ち寄り下さい。全国地方発送も承ります。

創業明治三年 **丸亀醤油**

山鹿市1000-2
☎0968-44-3131 Fax0968-44-3132
営/9:00~18:00 休/年始
<http://www.marukame-soy.com>

第18回全菓博名産総裁賞受賞 西益屋の「燈籠もなか」

燈籠をかたちどった、香ばしいもなか種につぶ餡の小豆をつぶさないよう丁寧に詰めました。添加物を使用しない独自の製法にこだわった、一味違うもなかです。昭和33年(1958)昭和天皇への献上品として最高の栄誉を賜われるなど、数々の賞や金牌をいただいております。

西益屋

本店/山鹿市山鹿1608
☎0968-43-3033
3号線店/山鹿市中央通り
☎0968-44-3160
営/8:30~19:00 休/元旦のみ

第10回地鶏・銘柄鶏食味コンテスト 『最優秀賞』受賞

熊本にはおいしい「赤」がある。熊本県産銘柄鶏「肥後のうまか赤鶏」は、水と空気がおおい熊本の大自然に生まれ、ハーブ入り飼料でゆったりびのび育てた鶏のみを使用しています。コクがあり懐かしい昔ながらの風味は、熊本のみならず全国で人気です。熊本の「赤」に選ばれ、県内有名ブランド・スーパーで購入できます。地方発送は通販サイトよりお気軽に!

肥後のうまか赤鶏

山鹿市鹿本町石洞1103-2
TEL0968-46-3188
FAX0968-46-3892
熊本チキン

第24回全国菓子博覧会名産総裁賞受賞 早瀬錦堂の『山鹿燈籠もなか』

地きたての餅で焼き上げたもなか種に、黒あんは北海道産の特撰小豆、白あんに中長のうずら豆を使用。素材を活かした、上品でコクのある美味しさです。1つ1つ丁寧に、心を込めて作っております。

早瀬錦堂

山鹿市山鹿1028-1-2
☎0968-43-2611
Fax0968-43-2691
営/8:30~20:00
休/水曜

熊本のお土産といえは馬刺。こだわりの馬刺はさとう精肉店へ

本当に旨い馬刺しと九州産黒毛和牛の味を全国の皆様へ

厳選した馬刺をリーズナブルな価格でご提供します。お肉の切り方、切りたてにこだわり、食卓に上がる時が一番美味しいお肉!を目指しています!

さとう精肉店

山鹿市熊入町223-4
☎0968-43-2929
FAX0968-43-0834
営/10:00~
休/基本日曜(休日も夢相相談します)

おいしい山鹿の地物野菜料理

山鹿のおもてなし **さんぎら**

山鹿市山鹿1番地 温泉プラザ山鹿1F
☎0968-44-4230
営/11:30~15:00(O.S14:00)
休/毎週水曜日、最終週の水・木曜日

創業明治三年、山鹿の観光・味噌醤油蔵

創業以来148年、職人のこだわりと技術で伝統の味を守り続けてきました。心を込めて造った美味しい醤油や味噌を、つながり蔵づくりの店舗で販売しています。一度お立ち寄り下さい。全国地方発送も承ります。

創業明治三年 **丸亀醤油**

山鹿市1000-2
☎0968-44-3131 Fax0968-44-3132
営/9:00~18:00 休/年始
<http://www.marukame-soy.com>

第18回全菓博名産総裁賞受賞 西益屋の「燈籠もなか」

燈籠をかたちどった、香ばしいもなか種につぶ餡の小豆をつぶさないよう丁寧に詰めました。添加物を使用しない独自の製法にこだわった、一味違うもなかです。昭和33年(1958)昭和天皇への献上品として最高の栄誉を賜われるなど、数々の賞や金牌をいただいております。

西益屋

本店/山鹿市山鹿1608
☎0968-43-3033
3号線店/山鹿市中央通り
☎0968-44-3160
営/8:30~19:00 休/元旦のみ

第10回地鶏・銘柄鶏食味コンテスト 『最優秀賞』受賞

熊本にはおいしい「赤」がある。熊本県産銘柄鶏「肥後のうまか赤鶏」は、水と空気がおおい熊本の大自然に生まれ、ハーブ入り飼料でゆったりびのび育てた鶏のみを使用しています。コクがあり懐かしい昔ながらの風味は、熊本のみならず全国で人気です。熊本の「赤」に選ばれ、県内有名ブランド・スーパーで購入できます。地方発送は通販サイトよりお気軽に!

肥後のうまか赤鶏

山鹿市鹿本町石洞1103-2
TEL0968-46-3188
FAX0968-46-3892
熊本チキン

第24回全国菓子博覧会名産総裁賞受賞 早瀬錦堂の『山鹿燈籠もなか』

地きたての餅で焼き上げたもなか種に、黒あんは北海道産の特撰小豆、白あんに中長のうずら豆を使用。素材を活かした、上品でコクのある美味しさです。1つ1つ丁寧に、心を込めて作っております。

早瀬錦堂

山鹿市山鹿1028-1-2
☎0968-43-2611
Fax0968-43-2691
営/8:30~20:00
休/水曜

熊本のお土産といえは馬刺。こだわりの馬刺はさとう精肉店へ

本当に旨い馬刺しと九州産黒毛和牛の味を全国の皆様へ

厳選した馬刺をリーズナブルな価格でご提供します。お肉の切り方、切りたてにこだわり、食卓に上がる時が一番美味しいお肉!を目指しています!

さとう精肉店

山鹿市熊入町223-4
☎0968-43-2929
FAX0968-43-0834
営/10:00~
休/基本日曜(休日も夢相相談します)

希望賞品	お名前	年齢	性別
スタンプ数	ご住所 〒	電話 ()	
個			