

川湯ばやしの歴史

川湯ばやしは、織田一族の発祥の地である福井県越前町（旧織田町）に伝わる伝統芸能で、明神ばやしをルーツとしています。昭和46年（1971年）に、県の重要無形民俗文化財に指定されました。明神ばやしは、劔（つるぎ）神社に奉納されている芸能のため、とても大切な神事です。そのためおいそれとは移出してもらうことはできませんでした

川湯温泉観光協会の人々は何度も現地に赴き陳情を重ねます。その熱意が通じ、昭和46年（1971）9月、県文化財の移出を承諾してもらったのです。

昭和46年（1971）11月中旬、福井県の保存会員たちが川湯を訪れ、地元の若者に明神ばやしの特訓を行い、バチさばき、身振り、リズム、笛などを仕込んでくれました。川湯にも保存会が結成され、白ツツジ祭りで初披露することになりました昭和47年（1972年）には白ツツジ祭りで初披露されました。

川湯ばやしは、地域の伝統芸能を継承し、地域の活性化に寄与することを目的としています。

「明神ばやし」の導入後、人々の努力により「川湯ばやし」は様々なイベントで披露されました。川湯神社例大祭だけでなく、総合文化祭、新春感謝祭、観光列車モニターツアー、ダイヤモンドダスト in KAWAYU など色々な場面で重要な役割を果たしています。



川湯温泉の「発展と共に、脈々と川湯ばやしの伝統は続いておられます。皆さんもぜひ「川湯ばやし」を見る機会があったら先人の努力に想いを馳せてみてください。

※広報てしかがより

SAITO MEDICAL GROUP



既成概念を突き抜ける私たちの強い信念と、「患者さんと私たち、自分たちとその家族」を象徴する2つの円が、ともに生きる姿を表現しています。

ともに生きるかい
共生会通信

VOL.85



2025.8

発行：SAITO MEDICAL GROUP
編集制作：医療法人共生会 企画広報部
〒088-3465 川上郡弟子屈町川湯温泉 4-8-30
TEL 015-483-3121
<https://saitomedical.jp/>

川湯の森病院 近況

川湯ばやし お披露目です

川湯の森病院、裏庭花壇前にて、今年も川湯の子供たちによる「川湯ばやし」が披露されました。昨年に引き続き、可愛い子供たちが入院患者さんたちを楽しませてくれました。窓越しではありますが、お囃子に手拍子で応援です。皆さん、ありがとうございました！



川湯の森病院

社会医療法人 明生会

医療法人社団
勝医会

医療法人 済生会
狭山厚生病院

医療法人 麻葉会
あけとクリニック

一般財団法人 慈愛会

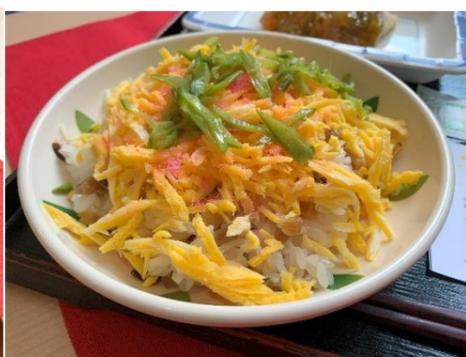
住宅型有料老人ホーム
森の家しらかば

社会福祉法人
てつなぎ

SAITO MEDICAL GROUP



真夏の海辺バージョン(外来の患者さんに夏の雰囲気!)
毎月、季節ごとのレイアウトで、外来の患者さんや、面会の方々をお迎えしております。



北海道の多くの地域では、七夕が「8月7日」に行われています。その由来は旧暦と新暦の違いにあります。

8月18日は「米」の日

8月18日、「米」の漢字を分解すると「八十八」になることから「米」の日と言われています。

その他にも、米は収穫するまでに88の作業を要するとされることなどが根拠として挙げられています。制定した団体や目的などの詳細については定かではないが、記念日はインターネットを中心として見られ、「お米の日」という表記も確認できます。

例えば、滋賀県東近江市では毎月8日を「お米の日」としており、ご飯の良さや健康的な食生活を推奨し、近江米を食べる機会を増やしてもらうと「お米の日」プロジェクトを実施している。

米(こめ)は、稲の果実である粳(もみ)から外皮を取り去った粒状の穀物です。穀物の一種として米穀(べいこく)とも呼ぶ。比較的長期に保存ができるという特徴があります。

米の主成分はデンプンで、活動のエネルギー源となる栄養素である。少量ながらタンパク質も含まれており、胚芽やぬかにはビタミンB群やミネラル、食物繊維が含まれる。精白米よりも胚芽やぬか層を残した玄米のほうが栄養や食物繊維が豊富になる。日本で稲作は縄文時代後期から行われ始めたと言われ、その後の弥生時代には水稲農耕を主とした生産が行われ、穀物の備蓄が可能となった。各地に当時使われた水田の遺構が存在する。長らく租税や年貢で納めるものとして使われた。

米・小麦・トウモロコシは世界三大穀物と称され、特に生産量の多い穀物であり、多くの人々の主食として利用される。米は高温多雨に適した栽培条件を持ち、生産地は夏に多雨となるアジアの地域(モンスーンアジア)に偏っており、世界の約90%を占める。

農園園芸課だより



川湯の森病院 食事業部 農園園芸課では、蘭越町の坂野農場の「ゆめぴりか」を、院内にある精米施設で精米しています。精米したてのお米を毎日炊いて、ほかほかの美味しいお米を患者さんに召し上がっていただいております。冷めても美味しい、お粥でも美味しい、北海道が誇る「ゆめぴりか」は、患者さんからも大好評です。

スタッフ募集中

川湯の森病院では、介護スタッフを募集(ハローワークにて情報公開)しています。介護に興味のある方、一度見学に来てみませんか?

