

令和2年 長門市青海島 大日比

# どんど焼ま!!

200年続く伝統行事

日本有数のスケール

高さ8m、基礎胴周り6mの巨大やぐら

日時

令和2年

1月19日(日)

午前8時

どんどんに着火

どんどの火と

煙にあたり

今年の開運・

招福を祈願!!

会場 長門市青海島

大日比(おおひび)

西園寺前広場

青海大橋から約3km車で5分



主催 大日比自治会

少雨・小雪決行 荒天時延期 お問い合わせ 携帯 090 4143 4708 (中村)

# 【大日比どんと焼き】

大日比どんと焼きは、200年以上続く伝統行事で豊漁・豊作・無病息災などを祈願する火祭りです。日本有数のスケール「高さ8m、基礎胴周り6m」の巨大やぐらが炎に包まれ燃えながら倒れる姿は超圧巻です。

## ☆どんと焼きのプロセス

どんと焼きは、大日比地区の2つの班が担当  
(今年は3班と4班)

### 1. どんと作りの基礎材料確保 <どんと作りの1週間前> (垂木、竹、シダがよく燃えるよう、乾燥時間確保のため)

やぐらの「支柱になる竹」「基礎になる垂木」の伐採、やぐらの中に入れる大量の「シダ」を刈る作業を行います。

### 2. どんと作り <どんと焼きの前日>

まず、垂木、竹、シダで巨大なやぐらを組み立てます。

次に、各家庭から集められた「正月しめ飾り」「門松」「書初め」などをやぐらの周囲に取り付けます。

最後に、組み立てられたやぐらの頂部に「御幣」を取り付け「どんと」が完成します。

### 3. どんと焼き <1月の第3日曜日午前8時>

年男・年女の方が「どんと」に着火して始まります。

例年、着火から2～3分で「どんと」が倒れますが、「どんと」が倒れた方向で1年の地区の運勢が占えます。

海側に倒れると「豊漁」山側に倒れると「豊作」中間は「豊漁」と「豊作」両方との言い伝えがあります。

また、書初めをどんとの火で燃やすことで「字が上手になる」