

## 小正月の行事

# どんどん焼き

昭和六十三年一月一日号

一月十四日はどんどん焼きの日です。どん

どん焼きは、地方によって呼び名があり、伊豆では「オンベヤキ」「ドンドン」、駿東地方では「サイトヤキ」、富士、静岡方面では「ドンドンヤキ」「オンベヤキ」などと呼ばれています。オンベは御幣（紙や布を切り、細長い木に挟んで垂らした神祭用具）、ドンドはその燃え盛る形容、サイトは道祖神が祭られるよ  
うな、村の境界を意味していると言われます。

十三日の夜、けい子ちゃんの家では、お米の粉をこねて、赤、白のおだんごをつくり、ミズギの枝に刺しました。お父さんが神棚に

お灯明とうまきをあげ、

「お米や野菜がよくできませうように」

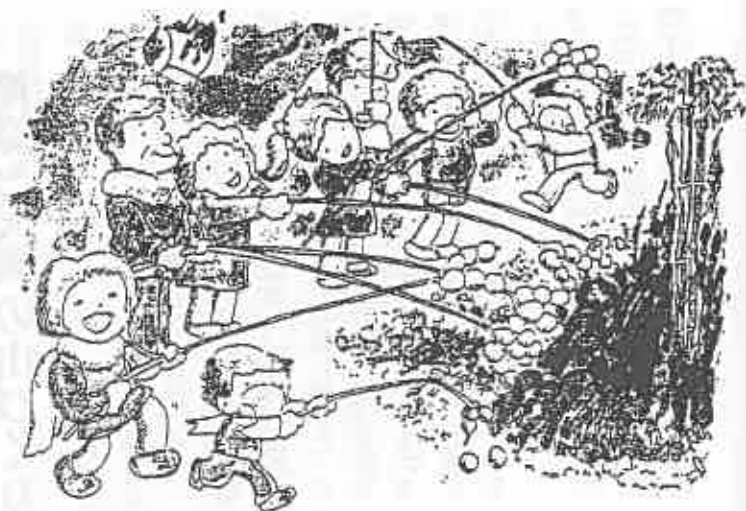
と、お祈りしながらだんごをお供えしました。それから、大きなおだんごをつくつて長い棒に刺して、どんどん焼きの支度をしました。

さあ、いよいよ十四日の夕方です。

「どんどんやーき、十四日、サールのケツはまつかつか」

隣のお兄ちゃんが大きな声を出して出かけて行きました。

おだんごのついた長い棒を担いでけい子ちゃんも出かけました。広場には、オンベ竹を立て、その周りに正月のお飾りや古くなつた



神様のお札、目玉の入ったたるま、ひげの取れたおひな様などが、高く積み上げられていきます。

火をつけると、勢いよく燃え上がり、熱くて頭を向けていられません。火の中へ投げ入れた書き初めが、高く舞い上がるのを見て、

「字が上手になる。」

と言って喜ぶ子もいます。

火が小さくなるのを待つておだんごを焼きます。こんがり焼けたおだんごをけい子ちゃんの家では、

「ことし一年、風邪を引かないよ。虫歯にならないよ。」

と言って、家中みんなで分け合つて食べました。