

郷土芸能 「ばか面おどり」

Funabashi
Product Brand
Guide Book

03



Poor catches had continued in Funabashi fishermen's towns from the late 1880s to the early 1890s because of the epidemic and accidents at sea. In 1900, fishermen dedicated a portable shrine to Yatsurugi Shrine to pray a big catch and safety at sea. Since then they have lived together with a summer festival. People in fishermen's towns learned dancing and musical accompaniment from invited performers of Kasai (Tokyo) and Saginuma (Narashino). The dancers carry themselves according to their mask for comic effect. Thus, "Bakamen Odori" has become one of the best local performing arts in Funabashi.

明治 20 年代後半から、30 年代初めにかけて漁師町（現湊町地域）では、疫病、海難、不漁が続きました。このため、漁師たちは厄払いと海上の安全、豊漁を祈願して明治 33 年、八剣神社の夏祭りに神輿を奉納し、夏祭りと共に歩んできました。「ばか面おどり」は、葛西（東京都）や鷺沼（習志野市）等から招いた演者より、漁師町の人々が習い覚えて今日に至ったもので、囃子は「ばかっばやし」とよばれています。お面に合わせたこっけいな所作が強調されて踊られ、現在では、船橋市を代表する郷土芸能のひとつになっています。

Bakamen Odori, Doll-shaped pancake stuffed with bean jam
A bun with a bean-jam filling shaped like a mask of Bakamen Odori, a folk entertainment inherited in Funabashi.



オススメポイント！
船橋のお土産に最適です。

◆ 船橋ばか面おどり

Bakamen Odori, Doll-shaped pancake stuffed with bean jam

船橋漁師町に伝わる郷土芸能「ばか面おどり」をモチーフにした人形焼で、牛乳とバターをふんだんに使ったカステラ生地に、こくのある小豆こし餡を入れて、ふくよかな風味に仕上げました。

平成 25 年開催の第 26 回全国菓子大博覧会で「外務大臣賞」「橘花栄光章」を受賞しております。



【価格】 1 個 130 円（税込）※箱詰めあり

御菓子司 扇屋 Japanese-style confectionery Ogiya

住 所	〒 274-0064 船橋市松が丘 4-13-4	連絡先	TEL 047-465-6716 FAX 047-465-6716
ホーム ページ	http://www.ougiya-wagashi.com/		
販売場所	御菓子司 扇屋、デイリーヤマザキ（船橋市役所地下 1 階）、西武船橋店		

Boiled eel (Unagi Sawani)
 A long-established Japanese restaurant Inariya, founded in 1865, applies their all skills, knowledge and tradition to boil eel.



オススメポイント!
 1ビンに大き目のうなぎが1匹入っています。

◆ うなぎ沢煮

Boiled eel (Unagi Sawani)

慶応元年創業以来の家伝のたれと、備長炭で関東風にふっくらと焼いたうなぎの蒲焼を、あっさりとした佃煮風の煮物です。

熱々のご飯にまぶしたり、お茶漬けにしたりするとおいしく召し上がれます。

贈答品としても最適な逸品です。

【価格】1個 2,700円(税込)



日本料理 舟ばし 稲荷屋 Japanese restaurant Inariya

住所	〒273-0005 船橋市本町 1-12-12	連絡先	TEL 047-433-3131 FAX 047-434-9393
ホームページ	http://www.inariya.co.jp/		
販売場所	日本料理 舟ばし 稲荷屋 (宅配可)、デイリーヤマザキ (船橋市役所地下1階)、西武船橋店		



<Funaemon>
 “Funaemon”, the head clerk of Funabashi
 Funaemon has been transported from a post town “Funabashi-juku” in Edo period through time to June 6th 2012. This PR mascot character for Funabashi Selection wearing stylish horn-rimmed glasses has a brilliant knack for selecting products. His hair style expresses the Chinese character ‘舟’ thus he is strongly attached to his home town, Funabashi. He is strict about work as an expert however he is gentle, shy person and has a lively curiosity.