2020(R2)1.9

どんど焼き　やぐら作り

常磐町自治会

1　竹を15～17本程度切り出す。

2　どんど焼き会場に運んだら

　7本を先端から7.5mのところで切り揃える。

3　切り揃えた竹を、根本から5.5mのところまで枝を落とす。

4　切り落とした竹を1mから1.5mの竹杭にする。

5　7本の竹を元から5mのところで荒縄で縛る。

6　ダルマを飾る針金

　10mで切り、半分に折って、4本(8本)用意する。

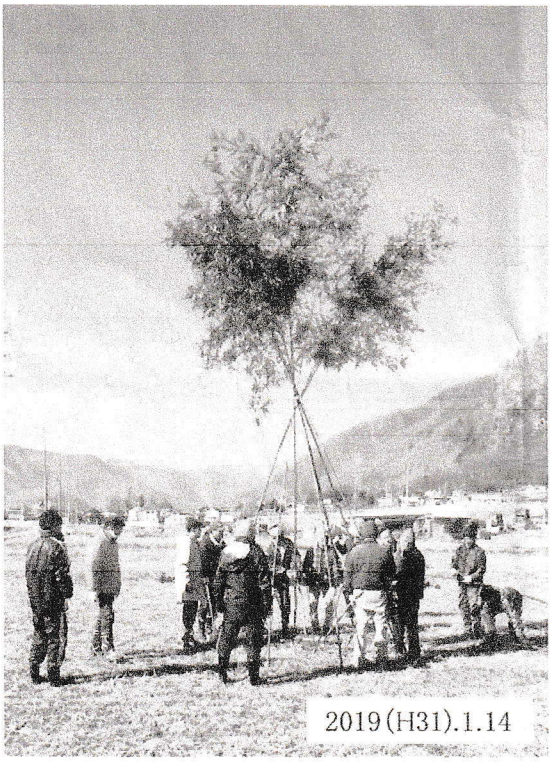
7　荒縄で縛ったところに針金を取り付ける。

8　竹:一人1本、針金:一人一束　計8人で立ち上げる。(内1本は(中心柱)←あった方が良い

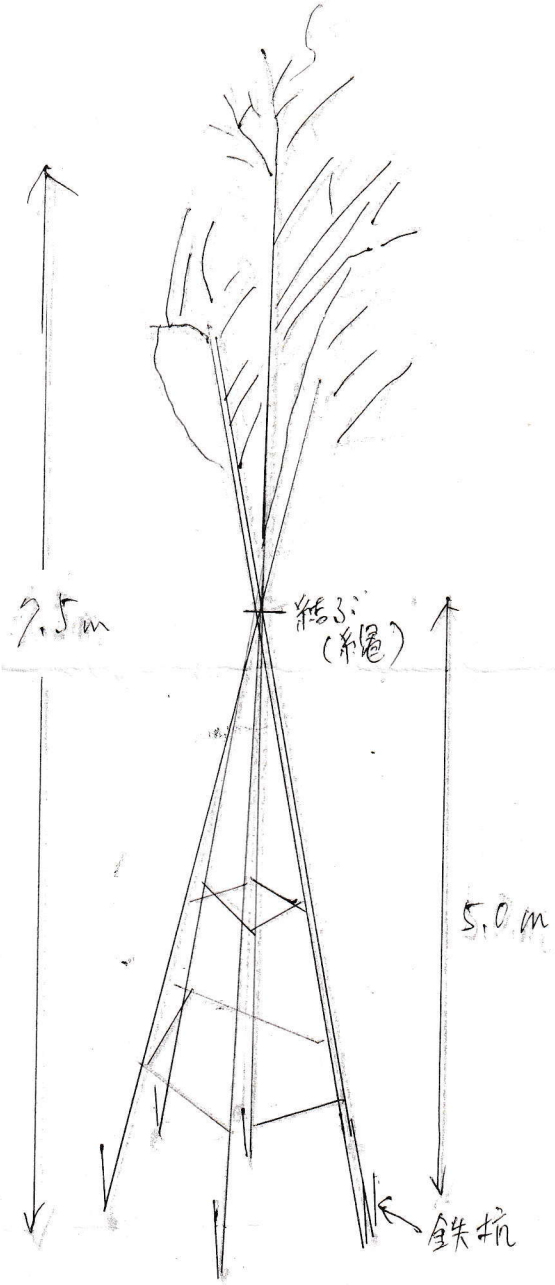
9　竹の根元に竹杭打ち荒縄で縛る。

10　残っている竹を適当に切って横棒とし、縛り付ける。

11 焚き付け、薪等をやぐらの下に入れる。竹も残った枝葉もすべて入れる。(竹は最後に))



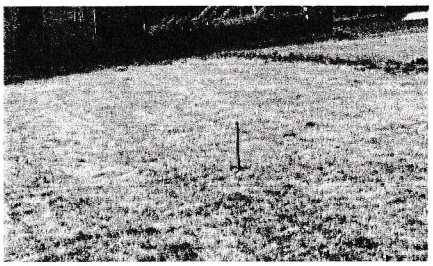
2019(H31).1.14



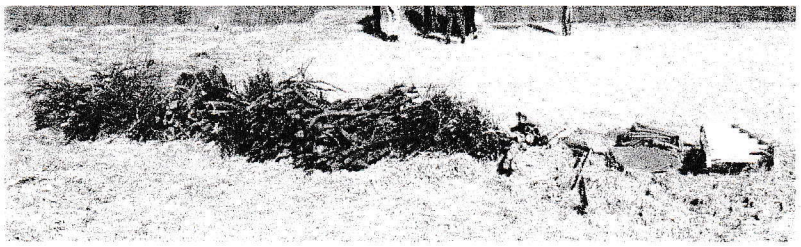
平成25年マニュアルの図から

常磐町　どんど焼き　準備　2018.1.7

2021.1.8

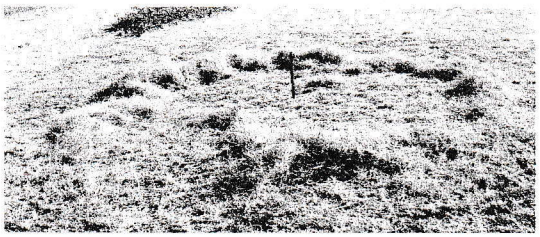


小屋かけの中心を決め杭を打つ



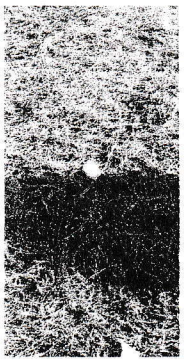
小屋かけの餡子（焚き木）、三脚、シート２枚　鉄杭５本、熊手２、

縄　約３mほどに切り揃える
20本ほど



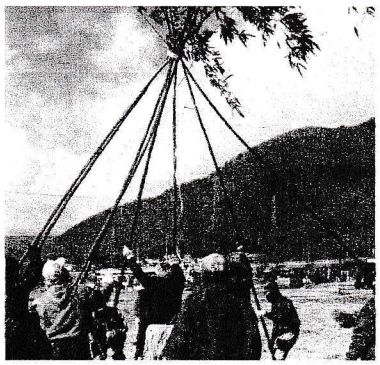
中心杭の周りの草を集める

○　立てる竹の長さは8mほど、先端より1.5mほどの葉を残し後は枝を払う

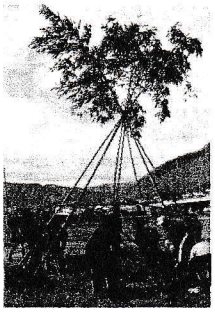


針金　１０mを８本（５mで折って揃える

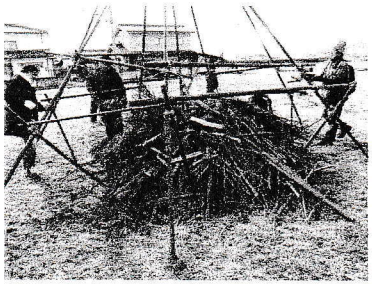
竹　先から1.5m程まで葉を残した所を縄で縛る



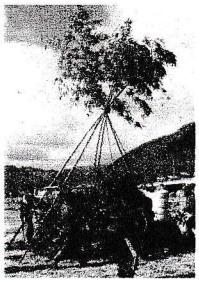
みんなで力を合わせて棚を立てる（竹が細い場合は中心にも竹を立てる）



７本の竹をそれぞれしっかり竹杭を打ち込み縄で縛る



あんこ（焚き木）入れる



竹の葉は最後に乗せること

高さ1mほどの所に横棒（竹）を渡しっかり縛る