2026 全国芽生会連合会 近畿・中四国ブロック会議
パネルディスカッション記録

テーマ

平安時代から続く祇園祭と原了郭の御香煎や黒七味について



司会 講師の先生をご紹介いたします。原様は宮本組組頭であられ、八坂神社の氏子組織として祇園祭の神輿渡御を先導し、神事の中核を担っておられます。また祇園原了郭を営まれ、赤穂浪士・原惣右衛門元辰の一子が開いた香煎の老舗として300有余年の歴史を伝えておられます。

原氏 祇園祭と言えば山鉾が有名ですが、本来は神輿が中心です。

祇園祭は869年（貞観11年）、今から1157年前に〝祇園御霊会〟として始まりました。二条城の裏の神泉苑に66本の鉾を立て、そこへ神輿を持って行ったのが始まりです。当時、山鉾はまだありませんでした。

宮本組の仕事は、神輿の渡御の際に〝神様のお宝〟を先導することです。鉾・盾・弓・剣・刀・お琴、そして一番すごいお宝が〝直行盤〟。天皇が御旅所へ神輿を持って行けと書いた勅書です。江戸時代なら、天皇陛下が通るのと同じ扱いで、誰も行列を止められなかったんです。

神様のお宝を持たせていただく以上、ダラダラやるのは絶対に許されない。命をかけて真剣にやる。それが宮本組の矜持です。

真剣にやらない人がいたら『帰れ』と言います。みんな私が近づくとピリピリしてます。でもその緊張感が行列を引き締めるんです。

祇園祭は一年仕事です。終わった翌日から来年のことを考える。良かったら〝なぜ良かったか〟。良かったことをもっと良くする。ここで止まったら終わりです。それから祇園祭で一番重要な仕事は6月の〝お金集め〟です。

クラウドファンディングは一切しません。役員15人で手分けして、祇園町周辺の方々にお願いして、約1000万円近いお金を集めます。

関係ない人からもらうのではなく、祇園町の人からいただく。そのお金で神様を連れて行き、商売繁盛を祈る。それが我々の仕事です。

また衣装はすべて自前で買います。紋付き袴も自分の紋ですから当然です。本物を身につけることが大事です。偽物ばかり買っていてはダメです。本物を一度手にすると、もう捨てられなくなる。祭りをやっているからではなく、京都に生まれたから、京都に恩返しがしたいと思ってやっています。



講師
原　悟 氏
原了郭　代表取締役

パネルディスカッション開始

1 御香煎（おこうせん）の歴史と特徴



司会 続いて御香煎について、原様から歴史をご紹介いただきます。

原氏 御香煎は赤穂義士の原惣右衛門元辰の子が京都に逃れてきて、八坂神社の感神院で出家し、宮司から漢方医を紹介されて作り始めたものです。これが原了郭の始まりで、３００年以上続いています。

平野氏 子どもの頃から親しみを込めて〝はらりょうさん〟と呼んでいました。この御香煎を飲んで育ちました。香りが本当に良い。料理屋では、御香煎をウェルカムドリンクに使うこともあります。

田中氏 御香煎は香りが素晴らしい。お客様の気持ちを整え、食事への期待を高める〝最初の一杯〟として最適です。



司会 ここで会場の皆さんにも2種類の御香煎（オリジナル／赤紫蘇）を試飲していただきます。

原氏 漢方薬っぽい色のものがオリジナル。白湯を先に器に注ぎ、それから御香煎を入れて混ぜてください。赤紫蘇の方はゆかりのような味で、焼き塩と赤紫蘇だけです。

平野氏 混ぜると香りが立ちますね。体が温まるし、食事のスイッチが入る感じがします。

田中氏 香りが立ち上がる瞬間が良い。リフレッシュ効果もあり、現代的に言えば〝アロマ的な機能性〟も感じます。

2 黒七味の歴史と魅力

原氏 黒七味はうちにとっては〝１００年前の新商品〟です。ひいおじいさんが〝キリリと辛い〟という名前で売り出したけど、当時は辛いものが流行らず売れなかった。

色が黒いので『腐ってるんちゃうか』とクレームも多かった。そこで逆転の発想で、私の代で〝黒七味〟と名付け直し、商標登録を取ったことで広まりました。

黒い色は料理ではご法度と言われた時代もありましたが、逆に特徴として名前にしました。

司会 ここで皆さんにも試食いただきます。白ご飯とトマトに黒七味をかけてお召し上がりください。

平野氏 トマトに黒七味、これは新しい。冬場の料理に使うことが多かったけれど、これは夏でもいけますね。

田中氏 米の甘みが引き立つ。黒七味の山椒や唐辛子の香りが、舌の上でしっかり感じられます。

平野氏 うちでは、蕪焚きに黒七味と針柚子を合わせます。



田中氏 うちの水炊きにはこの黒七味がめちゃめちゃよく合います。

佐竹氏 うちではすき焼きにこの黒七味をたっぷりかけてお出ししています。



原氏 黒七味の保存についてですが、製造後3日が一番美味しい。そこからは劣化が始まるので、冷蔵か冷凍がおすすめです。原材料は、白ごま・黒ごま・おの実・ケシの実・唐辛子・山椒・青のり。青のりは高騰していて大変です。

司会 それではお時間となりました。原様、パネラーの皆様、ありがとうございました。