

福井県における神社の神饌の実態

谷 洋子・橋本明子・南 アイコ

(2005年1月18日受理)

The actual condition of the offerings to the gods of the shrine in Fukui Prefecture

Hiroko TANI・Akiko HASHIMOTO・Aiko MINAMI

The offerings to the gods of each festival of the shrine in Fukui Prefecture were investigated. Rice, alcohol, and water were the foundations of offerings to the gods. The food of an offering is polished rice, Japanese sake, a round rice cake(mochi), a sea bream, squid(surume), sea tangle, Japanese sweets(traditional confectioneries), and 2 or 3 kinds of seasonal vegetables and fruit. The number of offerings to the gods had many nine sets, and 12 or more sets were seen. The difference was looked at by the area within the prefecture in listening comprehension investigation.

キーワード (key words)

神社 Shrine 神饌 Offerings to the gods 祭 Festival 祈年祭 Pray festival
新嘗祭 Harvest festival (Niiname festival) 例祭 Example festival
聞き取り調査 Listening comprehension investigation

緒 言

神饌とは神にお供えする飲食物のことであり、古い時代の食生活を知る上で貴重な資料となり、またその時代の食品材料や料理方法を知ることができる。また、神饌は元来、調理された熟饌が主流であったが、明治期の国家神道化により、熟饌・素饌ともに生饌と改められていき、同時に神饌の品目も和稻・荒稻・酒・餅・海魚・川魚・野鳥・水鳥・海菜・野菜・菓・塩・水の十三種に画一化されていった。¹⁾しかし、現在でも近畿地方において昔から継承されてきている特殊神饌を奉納している神社が数多く残されている。²⁾また、神饌は古くは御食といわれ、寺院の供物と区別されていたといわれる。福井県は昔から仏教王国と

いわれ、月に1回のお講さまや年に1回の報恩講なども盛んに行われている地域である。そこで、今回は福井県における神饌がどのような種類や形態で今日まで受け継がれているかなどの実態を知ることがを目的に、特に実施度が高いと思われる祈年祭、新嘗祭、例祭について調査したので報告する。

調査方法

福井県神社関係者名簿³⁾より福井県に存在する神社を本務と兼務に分け、市町村別に調査をおこなった。本務118社、兼務1589社であったが、神職が本務としている神社118社のうち地域を考慮して75社へ郵送によりアンケート用紙を配布し、45社から回答を得た。神饌については神聖な内容

神饌に関するアンケート

私達は、福井県の神饌についてどのような神饌があるかを調べています。
今回は大森（例祭、祈年祭、新嘗祭）の神饌についてお尋ねします。
お忙しいところ恐縮ですが、下記の内容についてご協力くださいようお願い申し上げます。

仁愛女子短期大学 調査研究部 吉、橋本

神名 ()
所在地 (福井県 市・郡 町・村)

★ 例 祭

問1. 例祭は一年のうちいつ行われますか。また、その時の神饌の台数をお尋ねください。

祈年例祭 (する・しない) 神饌台数 (台)
夏祈年例祭 (する・しない) 神饌台数 (台)
秋祈年例祭 (する・しない) 神饌台数 (台)

問2. 上記の例祭のうち、最も盛大に行う例祭についてお尋ねください。

1) 最も盛大に行う例祭は (祈年例祭 ・ 夏祈年例祭 ・ 秋祈年例祭) である。
2) その例祭の神饌の台数は毎年決まっていますか。
(決まっている ・ だいたい決まっている) ・ 決まっている
3) 近年おこなわれている神饌について、別紙の《記入例》を参考に該当する項目に記入および〇印をつけてください。

米	酒	酢	魚	肉	野菜	果	塩	水
煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼
炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯
味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌
大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆
肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類
魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類
野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜
果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物
塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩
水	水	水	水	水	水	水	水	水

問3. 上記の神饌の食べ方について記入してください。

神 器 (台)

問4. 近年おこなわれている神饌について、別紙の《記入例》を参考に該当する項目に記入および〇印をつけてください。

1) 祈年祭の神饌の台数は毎年決まっていますか。
(決まっている ・ だいたい決まっている) ・ 決まっている
2) 祈年祭はいつ行われますか。
(月 日)

3) 祈年祭の神饌の台数は毎年決まっていますか。
(決まっている ・ だいたい決まっている) ・ 決まっている
4) 近年おこなわれている神饌について、別紙の《記入例》を参考に該当する項目に記入および〇印をつけてください。

米	酒	酢	魚	肉	野菜	果	塩	水
煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼
炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯
味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌
大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆
肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類
魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類
野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜
果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物
塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩
水	水	水	水	水	水	水	水	水

問5. 上記の神饌の食べ方について記入してください。

神 器 (台)

問6. 近年おこなわれている神饌について、別紙の《記入例》を参考に該当する項目に記入および〇印をつけてください。

1) 祈年祭の神饌の台数は毎年決まっていますか。
(決まっている ・ だいたい決まっている) ・ 決まっている
2) 祈年祭はいつ行われますか。
(月 日)

3) 祈年祭の神饌の台数は毎年決まっていますか。
(決まっている ・ だいたい決まっている) ・ 決まっている
4) 近年おこなわれている神饌について、別紙の《記入例》を参考に該当する項目に記入および〇印をつけてください。

米	酒	酢	魚	肉	野菜	果	塩	水
煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼
炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯
味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌
大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆
肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類
魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類
野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜
果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物
塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩
水	水	水	水	水	水	水	水	水

問7. 近年おこなわれている神饌について、別紙の《記入例》を参考に該当する項目に記入および〇印をつけてください。

1) 祈年祭の神饌の台数は毎年決まっていますか。
(決まっている ・ だいたい決まっている) ・ 決まっている
2) 祈年祭はいつ行われますか。
(月 日)

3) 祈年祭の神饌の台数は毎年決まっていますか。
(決まっている ・ だいたい決まっている) ・ 決まっている
4) 近年おこなわれている神饌について、別紙の《記入例》を参考に該当する項目に記入および〇印をつけてください。

米	酒	酢	魚	肉	野菜	果	塩	水
煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼
炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯
味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌
大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆
肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類
魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類
野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜
果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物
塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩
水	水	水	水	水	水	水	水	水

問8. 近年おこなわれている神饌について、別紙の《記入例》を参考に該当する項目に記入および〇印をつけてください。

1) 祈年祭の神饌の台数は毎年決まっていますか。
(決まっている ・ だいたい決まっている) ・ 決まっている
2) 祈年祭はいつ行われますか。
(月 日)

3) 祈年祭の神饌の台数は毎年決まっていますか。
(決まっている ・ だいたい決まっている) ・ 決まっている
4) 近年おこなわれている神饌について、別紙の《記入例》を参考に該当する項目に記入および〇印をつけてください。

米	酒	酢	魚	肉	野菜	果	塩	水
煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼	煮・焼
炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯	炊飯
味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌	味噌
大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆
肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類	肉類
魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類	魚類
野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜
果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物	果物
塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩
水	水	水	水	水	水	水	水	水

図1 アンケート用紙

であるためアンケートを拒否された神社もあり、回収率は60%であった。図1は配布したアンケート用紙である。図2に調査対象とした神社を示す。また、アンケート調査結果をもとに調査対象の神社を福井、坂井、奥越、南越、丹生、二州、若狭の7つの地域に分類し集計した。また、一部の地域において聞き取り調査も行なった。

結果および考察

1. 祈年祭、新嘗祭、例祭の実施状況

祈年祭は五穀豊穡を祈る祭りでほとんどが3月上旬から4月中旬に行われていた。新嘗祭は新穀に感謝する祭りで、11月下旬から12月上旬に行われ、例祭は各神社においてゆかりの深い日に恒例に行われる最も大きな祭りとなっており、春・秋に多く行われていた。実施率は祈年祭84%、新嘗祭79%、例祭100%であり、例祭はどの神社でも実施されていた。

● アンケート調査

配布 75 社
回収 45 社 (回収率 60%)

▲ 聞き取り調査

6 社

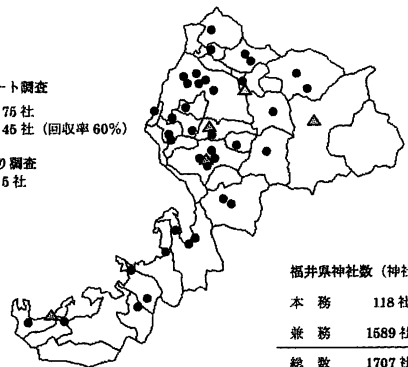


図2 調査分布

2. 神饌の品目別使用率

神饌の種類と品目別の使用率を示したものが図3である。神饌の基本とされている米、酒、塩、水はほぼすべての神社で祈年祭、新嘗祭、例祭ともに供えられており、次いで野菜であった。但し、南越地域の池田町の神社の新嘗祭では酒、餅だけ

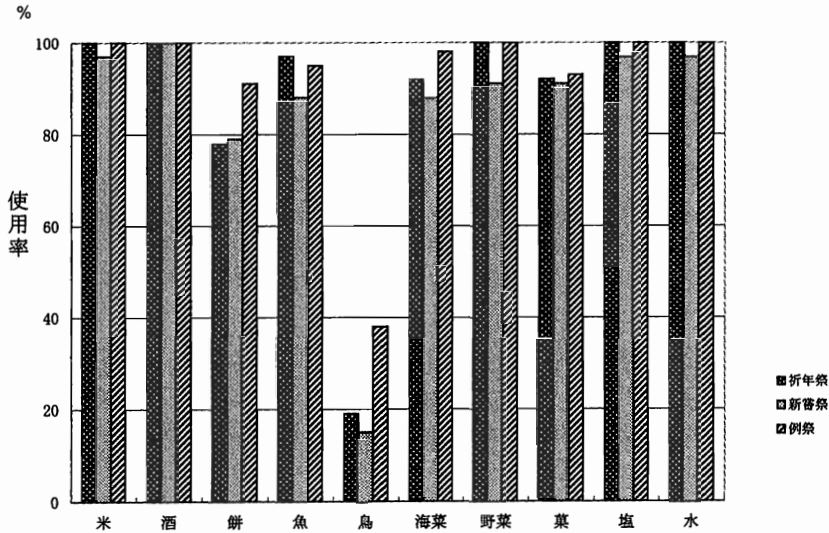


図 3 祭における神饌（品目別）

	米	酒	餅	魚	鳥	海藻	野菜	菓	塩	水
祈年祭（38社）	白米(35) 和稻(5) 荒稻(3) 赤飯(2) 小豆粥(1)	清酒(38) 甘酒(1)	丸餅(31) 〔草もち、紅白餅〕 牛の舌	海魚 鯛(22) 鱈(1) 鰯(1) 貝類 あわび(1) 干物 するめ(22)	卵(8)	昆布(33) のり(9) わかめ(5) 干椎茸(5) 魷(3) 春雨(1) かんぴょう(2) 寒天(1) かまぼこ(1) するめ(7)	季節の野菜(38) (たけのこ、ふきなど)	果物(34) 季節の果物 菓子(23) 和菓子(21) 洋菓子(3)	精製塩(34) 荒塩(5)	水(38)
新嘗祭（35社）	白米(28) 和稻(8) 荒稻(8) 白飯(2)	清酒(34) 濁酒(7) 甘酒(2)	丸餅(26) 切餅(小豆餅)(1)	海魚 鯛(23) 鱈(1) このしろ(1) 川魚 鮎(2) 貝類 あわび(1) サザエ(1) 干物 するめ(19) その他 いか(1)	卵(5)	昆布(30) のり(10) わかめ(6) 干椎茸(7) 魷(2) 春雨(2) かんぴょう(2) かまぼこ(1) するめ(7)	季節の野菜(32) (きのこ類、芋類)	果物(28) 季節の果物 (柿、栗など) 菓子(27) 和菓子(25) 洋菓子(4)	精製塩(31) 荒塩(4)	水(34)
例祭（45社）	白米(35) 和稻(4) 荒稻(1) 赤飯(3)	清酒(45)	丸餅(42) 切餅(2)	海魚 鯛(36) 鱈(1) 川魚 鮎(5) 鯉(1) 貝類 あわび(1) サザエ(1) 干物 するめ(28)	卵(14)	昆布(43) のり(13) わかめ(12) 干椎茸(13) 魷(5) 春雨(4) かんぴょう(7) 高野豆腐(2) かまぼこ(1) するめ(10)	季節の野菜(45)	果物(39) 季節の果物 菓子(41) 和菓子(37) 洋菓子(7)	精製塩(37) 荒塩(8)	水(45)

()内の数字は社数。複数回答あり。

図 4 祈年祭、新嘗祭、例祭の神饌

を供えており、餅は米の熟饌と考えられ、塩、水については供えられていなかった。また、鳥については他の神饌に比べ極端に少ない結果であっ

た。

次に神饌の品目別の内容を示したものが図 4 である。米は白米がほとんどで、和稻、荒稻もみら

れた。一般に洗米をして供えるといわれているが、洗米した米50%と洗米しない米50%であった。特に新嘗祭では新穀の収穫を祝うことから、他の祭りに比べて和稻、荒稻が多くみられた。また、熟神饌として南越では赤飯や小豆粥、若狭では白飯がみられた。酒はほとんどが清酒を供えており、特に二州、若狭では新嘗祭に濁酒が供えられる神社がみられた。餅についてはどの祭りにおいても丸餅が多くみられ、祈年祭では草餅や紅白餅もみられた。若狭地域の高浜町の神社では「牛の舌」と呼ばれるのし餅が供えられていた。これは奈良県桜井市域にもみられる⁵⁾が日本の祭祀には「牛」にちなんだものがさまざまな形で奉納されており、「牛の舌」もその一つであると考えられる。魚は海魚、川魚、貝類、干物に分類した。海魚では鯛が最も多く、他に鰈、鰯がみられた。川魚で

は鮎、鯉、貝類ではあわび、サザエがみられ、干物ではするめが供えられていた。さらに地域で比較すると図5に示すように祈年祭と新嘗祭では海岸部の二州・若狭で海魚である鯛が多く、山間部の奥越では干物が多かった。しかし、これが例祭になると各地域で川魚や貝類がみられ、海岸部、山間部に関係なく海魚と干物がみられた。これは神饌の台数とも関係があり、供える台数が増えることにより海魚だけでなく、干物や川魚を供えるためと考えられる。鳥では、かつては野鳥として雉、水鳥として鴨などが供えられていた神社においてこれらが手に入りにくくなったことから現在ではどの祭りにも生卵が供えられていた。海菜は昆布やのりなどの海藻だけでなく、乾物も含められるが、昆布が最も多くみられ、次いでのりであった。乾物として干椎茸・かんぴょうなどが供えられていた。また、するめは魚として供えられるが、海菜としても扱われることがある。野菜は特に限定されたものがなく、季節のものを2～3種類供えている傾向があった。菓には果物と菓子

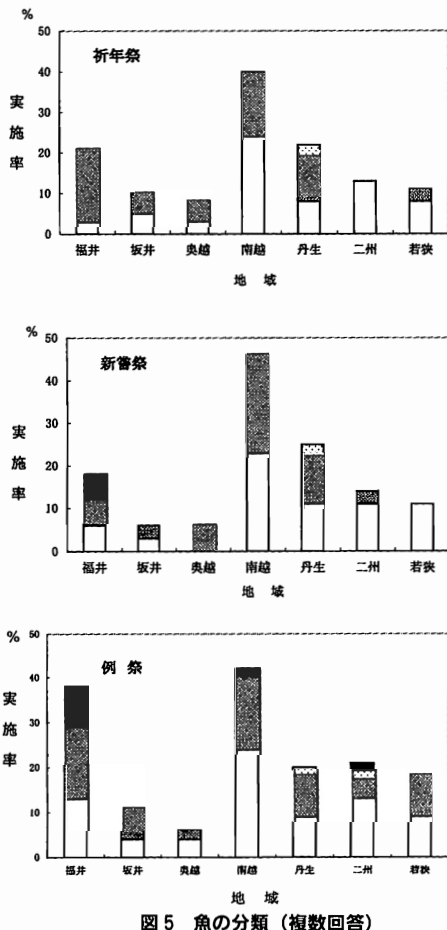


図5 魚の分類 (複数回答)

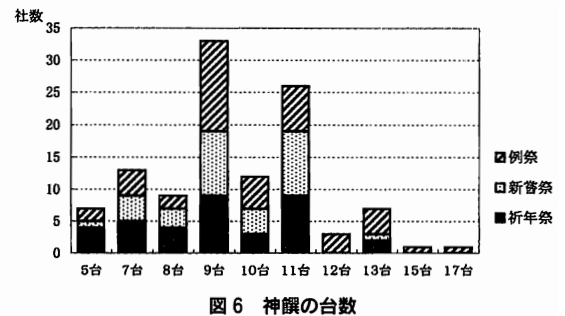


図6 神饌の台数

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
5台	米	酒、塩、水	金、塩、水	野菜	魚(果物)								
7台	米	酒、塩、水	卵	魚	野菜	魚(果物)	魚(菓子)						
8台	米	酒	魚	海菜	野菜	魚(果物)	魚(菓子)	塩、水					
9台	米	酒	卵	魚	海菜	野菜	魚(果物)	魚(菓子)	塩、水				
10台	米	酒	卵	魚	卵	海菜	野菜	魚(果物)	魚(菓子)	塩、水			
11台	米	酒	卵	魚(海魚)	魚(干物)	海菜	野菜1	野菜2	魚(果物)	魚(菓子)	塩、水		
12台	米	酒	卵	魚(海魚)	魚(干物)	卵	海菜	野菜	野菜	魚(果物)	魚(菓子)	塩、水	
13台	米	酒	卵	赤飯	魚(海魚)	魚(干物)	海菜	海菜	野菜1	野菜2	魚(果物)	魚(菓子)	塩、水

図7 神饌の台数と品目の変化

の意味があり、果物では野菜と同じく季節のものを2～3種類供えており、菓子では饅頭や干菓子などの和菓子が供えられていた。塩はほとんどが精製塩であった。

3. 神饌の台数と並べ方

図6、図7は神饌の台数とその品目の変化を示したものである。

神饌の台数としては9台が最も多く、例祭になると12台以降の台数が増える傾向にあり、最も多いもので17台のところもみられた。また、台数は奇数が多く、これは中国の「陰陽五行説」の影響で、古来より日本では奇数を縁起の良い数とする考えからと思われる。

品目の変化では、酒・塩・水で1台とされてい

たものが、台数が増えることによって酒と塩・水の2台に分けられ、さらに魚、野菜の台数がそれぞれ2台に増える傾向がみられた。

4. 聞き取り調査

図8は聞き取り調査を行った5地域における神社の概要である。

写真1、図9はB神社の神饌の一例である。並べ方としては、基本的に一列に並べられるが、神殿の大きさなどにより二列や三列に並べられることがある。また、順番としては、中心から右、左、右・・・というように並べるきまりがあった。神饌は基本的なもののみで、熟饌はみられなかった。

魚の供え方では、麻緒と呼ばれるひもを用い、

神社名	A大神宮	B神社	C神社	D神社	E神社
鎮座地	武生市	鯖江市	松岡町	大野市	高浜町
祭神	大己貴命 孝謙天皇 宗像祭神 多紀理比賣命 他	大彦命 猿田彦命 孝元天皇 素佐鳴命	武甕槌命 天児屋根命 斎主命 姫大神 他	大己貴命 譽田別尊 少名彦命 豊受姫命 他	伊邪那美命 速玉男命 事解男命
旧社格	県社	県社	郷社	県社	郷社
氏子数	5000戸	2000戸	947戸	360戸	300戸
祈年祭日	行わない	3月17日	3月17日	3月21日	3月14日
新嘗祭日	11月29日	11月23日	11月23日	11月21日	11月30日
例祭日	9月15日	9月20日	10月3日	4月21日	10月14日

図8 聞き取り調査を行った神社の概要



写真1 神饌 (9台)

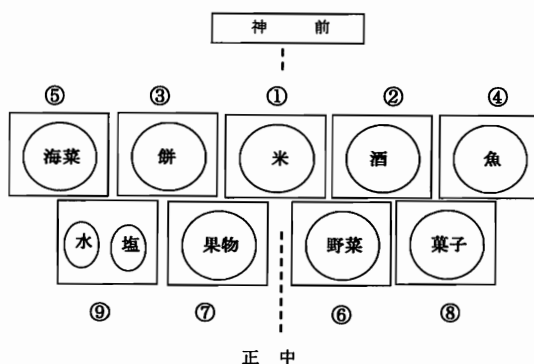


図9 神饌の並べ方の順序

写真2のようにひもをかけ、形が整えられる。ひもをかけることにより魚が新鮮に見え、見栄えが良くなる。また、魚がどの位置に供えられるかにより魚にひもをかける向きも変化してくる。図10のように魚の頭はいつも正中に向いているように供えられる。さらに、海魚は腹が、川魚は背が神前に向くように供えられる。海魚の場合、腹が美味であり、腹から調理するためといわれている。⁴⁾ この神社では昔から変わらず魚には鯛が供えられていた。

図11はC神社の例祭の神饌である。現在では、調理の手を加えない生饌が一般的であるが、C神社、E神社では熟饌がみられた。C神社では18皿の熟饌が供えられ、その内容は白飯、昆布巻き、すこ、豆の煮物、鮎の一夜干し、海藻の酢の物などである。これらは毎年決められたものではなく、その時にできるものを供えており、春と秋の例祭によっても季節での違いがあった。この神社では福井県の郷土料理の中によくみられる昆布巻き、すこなどが供えられていた。また、この地域は九

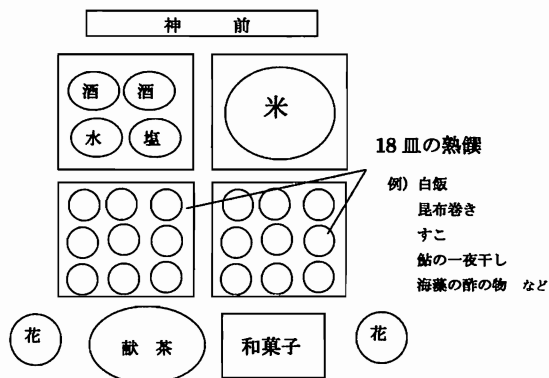


図11 例祭の神饌

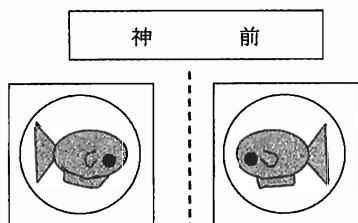
頭竜川沿いでもあり、鮎などの川魚もよく釣られることから鮎の一夜干しが神饌とされていた。これらの神饌は白木の三方の上に「かわらけ」という小さな器をのせ、その中に盛り付け、箸をそえて供える。神事の終了後には、これらの神饌は「おとき」といい鳥に与えられていた。

写真3、図12、図13はE神社の新嘗祭の神饌である。E神社においては明治42年よりこのような神饌が行われており、古文書にしたがって現在まで作り続けられていた。E神社には御神体が3体奉られていることから、3人分の御膳が用意される。熟饌は黒塗りの三方に箸をそえ、鯛の塩焼き、このしろ寿司、たたきごぼう、こんにゃく、人参、里芋、鯛の煮しめ、サザエのつぼ焼き、大根・人参・鯛のなます、白かまぼこの煮物、小鯛の味噌汁などであった。海岸部の神社であることから、なますや煮しめにも鯛が使われ、サザエやこのしろなど他の地域にはあまりみられない新鮮な貝や魚が多く使われていた。

E神社では祭りが夜に行われるため、これらの熟饌は当日の早朝より神職、氏子総代約16名が潔斎をし、白衣・白帽子・マスク姿で調理を行っていた。また、写真4は甘酒作りの様子である。甘酒は氏子総代により2日前に仕込まれ、祭り当日の朝、石臼で挽き作られたものであった。



写真2 魚の供え方



正 中

図10 魚の供え方

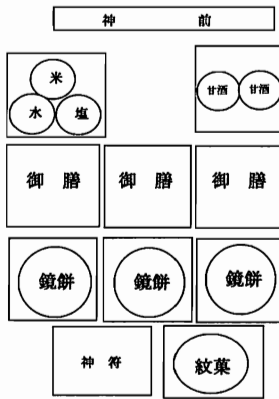


図12 新嘗祭の神饌



写真3 御膳

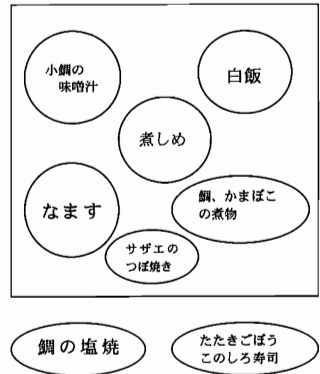


図13 御膳の内容



写真4 甘酒作りの様子

であったが、熟饌では、昆布巻き、すこ、鯛の塩焼き、サザエのつば焼きなど嶺北と嶺南の地域性がみられたものの、あまり特殊なもののみられなかった。

本研究の概要は日本調理科学会東海・北陸支部第5回研究発表会（平成16年7月於福井市）にて口頭発表した。

本研究を行うにあたり、アンケートおよび聞き取り調査にご協力いただきました方々に、厚くお礼申し上げます。

ま と め

福井県における祈年祭、新嘗祭、例祭の神饌を調査した結果、

- 1) 神饌の基本である米、酒、水はほとんどの神社で供えられていた。米は白米、酒は清酒、餅は丸餅、魚は鯛、するめ、海菜は昆布、野菜・果物は季節のものを2～3種類、菓子は和菓子が供えられていた。
- 2) 神饌の台数では、9台が最も多く、例祭では12台以降の台数が多くみられた。また、台数が増えると、酒・塩・水の1台が酒、塩・水の2台に分けられ、魚、野菜がそれぞれ2台に増える傾向があった。
- 3) 神仏混合や国家神道化など歴史的背景の影響が強いため、熟饌は少なく、生饌がほとんどであった。
- 4) 聞き取り調査では、神饌の並べ方はほぼ同じ

参 考 文 献

- 1) 山川みどり：芸術新潮第47巻第3号 新潮社（1996）
- 2) 丸山悦子：日本調理科学会誌、32(4)、352～359（1999）
- 3) 福井県神社関係者名簿：福井県神社本庁
- 4) 照本 直：神饌の作り方 帝國神祇學會（1932）
- 5) 富岡典子：日本家政学会誌51(10)、933～942（2000）
- 6) 小島朝子：調理科学22(4)、322～327（1989）
- 7) 富岡典子：大和の民間祭祀に伝承される食饌 日本食生活文化調査研究報告集10 21～45（1994）
- 8) 矢野憲一：調理科学23(1)、48～53（1990）
- 9) 小野祖教：神道の基礎知識と基礎問題 神社新報社（2001）