


—企画展示—

A photograph of a rice field with a semi-transparent text box overlaid. The text box contains the title '外宮のかみさま'. The background shows a lush green rice field with golden-brown rice stalks in the foreground. In the background, there are some buildings and trees, slightly out of focus.

外宮のかみさま

展示期間 平成27年9月25日(金)～平成27年11月23日(月)

—目次—

1、ご挨拶	… 3
2、丹波の国から	… 4
3、日別朝夕大御饗祭 ^{ひごとあさゆうおおみけさい}	… 5
4、外宮先祭 ^{せんさい}	… 6
5、御贄調舎 ^{みにえちようしや}	… 7
6、神饗 ^{しんせん}	…8～11
7、おわりに	… 12

凡 例

- ・この冊子は平成 27 年 9 月 25 日から平成 27 年 11 月 23 日にかけて式年遷宮記念せんぐう館において開催する企画展示「外宮のかみさま」に際して作成したものです。
- ・9 頁～11 頁に掲載の神宮御料地は、普段見学等立ち入ることは出来ません。
- ・本誌掲載の写真、地図および記事の複製・無断転載等は固く禁じます。

1、ご挨拶

今回の企画展示では遷宮を経た今だからこそ、改めてせんぐう館がある外宮について焦点を当てます。

外宮の御祭神の豊受大神は「御饌都神」と称されます。

「御饌都神」とはお食事のかみさまのことです。その豊受大神のおはたらきがどのような場面・場所で息づいているのかということを目撃しているお祭りや資料を通して紹介します。

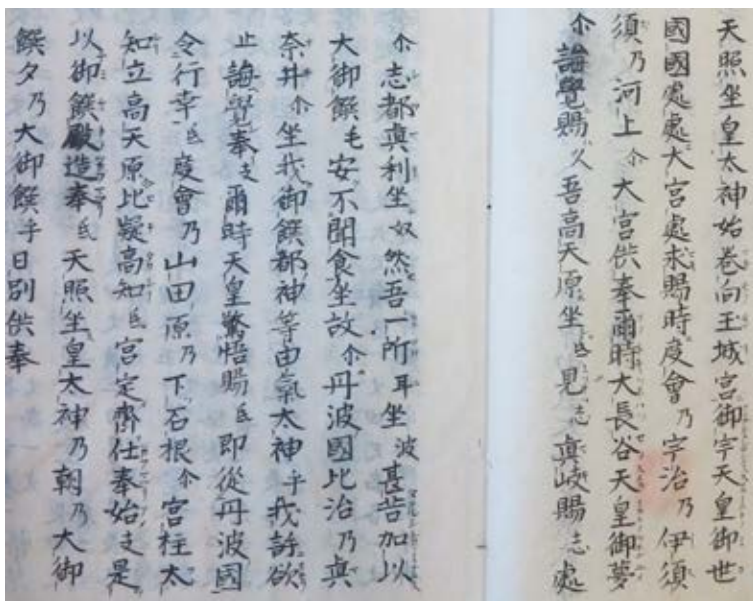
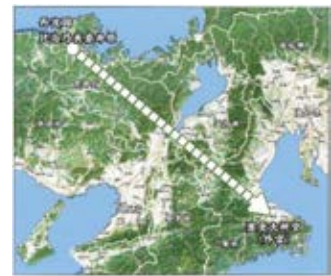
そして、古来受け継がれているお祭りの中での「食」を取り上げることで、私たちの生活の中の「食」についても考え、さらに豊受大神の御神徳を知る機会としていただけることを期待しています。

2、丹波の国から

天照大神が第21代雄略天皇の御夢に現れ、「丹波国比治の真名井」にいらっしゃる「御饌都神」の豊受大神を迎えたいと告げられました。天皇が丹波国へ行幸の後、度会の山田原、つまり現在の外宮の地に宮居を定めました。

◆奈良時代の『止由気宮儀式帳』には「等由気大神」の表記がしてあります。

◆「御饌都神」とは 御—尊敬を表す接頭語
 饌—食べ物
 都—助詞「の」
 神—神様



『止由気宮儀式帳』
 (江戸時代の写本)

延暦23年(西暦804年)時の禰宜が神祇官に提出した書物です。

天照大神が豊受大神をお近くにお呼びしたいと雄略天皇の御夢の中で告げられたという記述です。

3、日別朝夕大御饌祭

外宮正宮の北東に位置する「御饌殿」にて毎日朝夕、神様に神饌をお供えするお祭りです。神饌は天照大神・豊受大神とその相殿神・別宮の神々六座にたてまつられます。

純白の斎服に身を包んだ神職が参進する姿は参道より奉拝することができます。その参進風景の映像は展示室1にて上映しています。

◆相殿神とは同じ御殿でお祀りされているかみさまのことです。



御饌殿の位置

日別朝夕大御饌祭は正宮の北側から参入します。

御饌殿は掘立柱の棟持柱などをもつ板校倉造で、大床には昇降するために一木を刻んだキザハシが据えられています。

外宮にのみ御饌殿が存在するのは、豊受大神が「御饌都神」である理由とも言えます。



修祓を終え参進



正宮北側より参入

4、外宮先祭^{げくうせんさい}

年間に齋行されるお祭りにおいて、内宮の天照大神^{あまてらすおおみかみ}にお米を始めとした神饌^{しんせん}をたてまつるためには、外宮の豊受大神^{とようけおおみかみ}に「御饌都神^{みけつかみ}」としてのおはたらきをいただくことが必要です。そのために先ず外宮でお祭りをして、豊受大神^{とようけ}の御神徳^{ごしんとく}の発揚^{はつよう}を願います。

このことを外宮先祭といえます。

◆遷宮に関するお祭りは御鎮座の由来より、内宮から齋行されます。

5、御贄調舎

内宮正宮の石段の下には切妻造で板葺の御贄調舎という建物があります。そこでは内宮で斎行される御饌祭（神饌をお供えするお祭り）で修祓を終えた後、神饌を代表する鰻に忌刀を入れ、塩を加える調理が行われます。御贄調舎の南側にある石畳は「御饌都神」である豊受大神の御神座で、その御前において儀式が行われます。

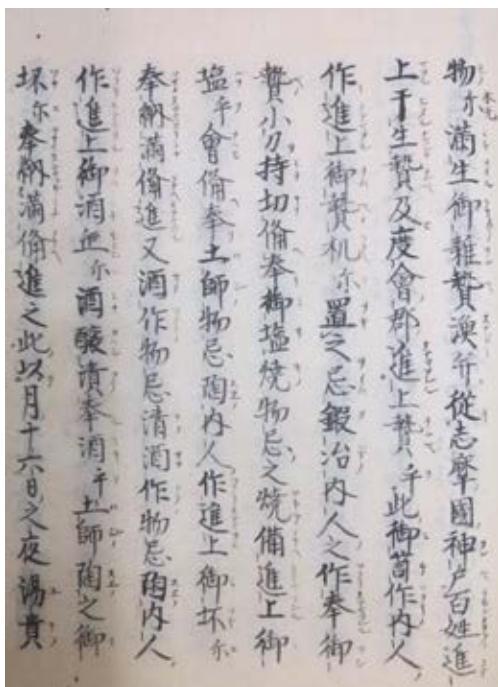


御贄調舎の位置



御贄調舎

向かって右奥に見える石畳が豊受大神の御神座です。



『皇大神宮儀式帳』 (江戸時代の写本)

延暦23年(西暦804年)に神祇官に提出した書物です。

志摩国にて採れた鰻をお祭りの時にどの様にたてまつるかを記述しています。

「御贄机」や「贄小刀」などのお祭りで使われる祭器についても書かれています。

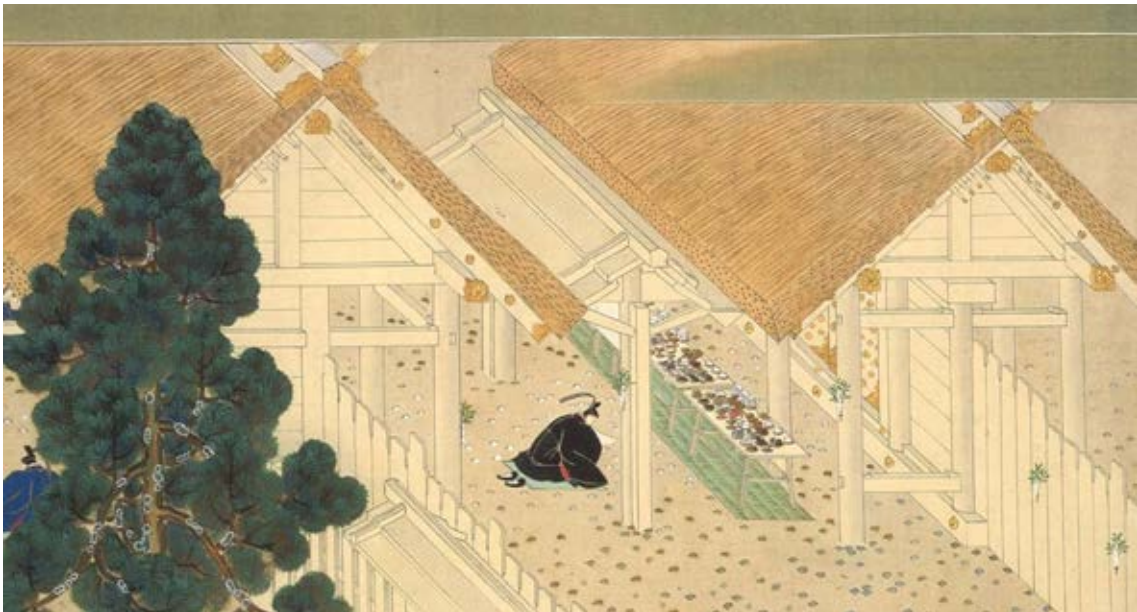
6、神饌^{しんせん}

神宮のお祭りをはじめ、広くかみさまにお供えするお食事のことを神饌または「御饌^{みけ}」といいます。

神饌の品目は、米を始め、酒、餅、海魚、川魚、野鳥、水鳥、海藻、野菜、塩、水を基本としつつ、お祭りによって種類や数が変わります。また、魚や野菜や果物などは季節によって品目が変わります。

神宮では、餅や酒などは神宮神田^{しんぐうしんでん}で育てられた米を使い、野菜や果物などは神宮御園^{しんぐうみけ}で育てられた物をお供えするという自給自足によって賄われています。

神宮の神饌



『昭和四年式年遷宮^{えことば}絵詞』より「大御饌^{おおみけ}の儀」です。

新たなお宮にて、初めてたてまつられるお食事です。それゆえ品目も多く、特別な神饌がたてまつられます。

館内には、日別朝夕大御饌祭の神饌模型もありますので、見比べてみてください。

神宮神田



伊勢市^{くすべ}楠部町にあります。

作付面積は約三万平米あり、一年間に行われるお祭りの御料のうるち米ともち米が育てられます。

神宮御園



伊勢市^{ふたみ}二見町にあります。

野菜や果物合わせて約50種類を育てています。

御料鰻の調製



鳥羽市国崎にて調製されます

生の鰻もたてまつられますが、6月・12月の月次祭、10月の神嘗祭には細く割いた身取鰻・玉貫鰻もたてまつられます。

身取・玉貫鰻模型



実際にたてまつられる身取鰻・玉貫鰻の模型です。
写真の下側が身取鰻で、
上側が玉貫鰻です。

御塩の調製



七月末の土用中に伊勢市二見町の御塩浜にて堅塩の原料となる鹹水(濃い海水)を採る作業を行います

八月の上旬に鹹水を煮詰めて荒塩を作り、保管します。



十月上旬まで保管された荒塩は三角錐の土器に入れて、焼き固められ、堅塩が完成します。

7、おわりに

「食べる」の語源は「授かる」という意味の謙讓語である「賜ぶ」です。この言葉にはかみさまからの賜り物をいただくという意味が含まれています。普段とくに意識せずに食べている旬の食材や、安心しておいしい食べ物を安定的に食べることができるという有り難さを改めて感じていただければ幸いです。

命を繋ぐために私たちが食事をする際、「いただきます」と「ごちそうさまでした」という感謝の言葉が心から発せられることを願います。