

菓子とは

人類は有史以前から甘味を求めて蜂蜜や果物などを採取していました。やがて食べ物は穀物の粉を練って火にかけるといった原始的な調理を行うようになると嗜好が加えられ、多種多様な味覚・触感・色彩・香りを感じることができるように進化を遂げました。菓子は人類が興した文明の発展とともに創り出された食べ物的一端を示しています。その限りなき理想の追求は性別や年齢、地域を問わず新たな菓子を創造し進化し続けている原動力にもなっています。

日本の神話と菓子

わが国では古来、果実や木の実などを総称して「くだもの」と呼び、漢字が伝来した後には「菓子」あるいは「果子」の字が当てられました。『日本書紀』には菓子にまつわる伝承が記されています。垂仁天皇 90 年 2 月 1 日、田道間守（たじまもり）は天皇の命により「非時香菓（ときじくのかくのみ）」を求め常世国に遣わされ、非時香菓を八竿八纒（やほこやかげ。葉をとった 8 枝・葉のついた 8 枝の意味）を持って帰ってきました。

『日本書紀』には非時香菓は「橘」であると記しています。橘はわが国固有のカンキツ類で、常緑樹であることから「永遠性・永続性」の象徴と考えられていました。



田道間守像（『前賢故実』より）



平安京内裏の紫宸殿（京都御所）の南庭には橘が植えられており「右近の橘」と称されています



橘

また田道間守は菓子神・菓祖として信仰されています。中嶋神社（兵庫県豊岡市）や橘本神社（和歌山県海南市）をはじめ、田道間守を主祭神としてお祀りする神社もあり、全国の製菓業者の崇敬を集めています。両社では春に例祭が執り行われ、関係者が参列して業界の繁栄を祈願しています。

中嶋神社



橘本神社

伊勢神宮と菓子

祭典において神様に捧げるお食事の品々を神饌（しんせん）と呼びます。伊勢神宮の祭典で調えられる神饌にも「菓子」がありますが、それは現代の我々が想像するようなものではなく、四季折々の「果実」です。神饌は古儀を重んじて神宮の直営により自給し、二見にある神宮御園で清浄に栽培されています。今回の特集展示では外宮で斎行されている日別朝夕大御饌祭（ひごとあさゆうおおみけさい）を一例として神様に捧げられる果実について紹介します。なお展示室1には神饌の模型を展示していますのでご覧ください。

果実は祭典によって品目と数量が決められており、盛りつける土器に収まる大きさにするなど丹念に育まれています。また神職は神饌をお供えするために、前夜からお籠もりをして身を清めた上で、形を麗しく整えるなど細心の注意をはらい調理します。

祭典の準備が整うと、忌火屋殿（いみびやでん）前の祓所（はらえど）で辛櫃（からひつ）に納められた神饌を御塩でお清めして御饌殿にお運びします。神饌は天照大神・豊受大神とそれぞれの相殿神・別宮の神々の御神座の御前にお供えされた後、禰宜が御饌殿の前の御白石の上で祝詞を奏上し、皇室のご安泰、社会の平安を祈ります。



神宮御園



神宮御園で栽培された神饌御料



日別朝夕大御饌祭（参進）

神饌品目（果実）

太古より祖先の生活を支えていた物、時代ごとに様々な地域から取り入れられて根ざした物、先人の叡智によって新たに生産されるようになった物など、わが国の食文化の歴史と国土の豊かな恵みを象徴しています。



香橙（こうとう）



蜜柑（みかん）



桃（もも）



柿（かき）



林檎（りんご）



梨（なし）



金柑（きんかん）



苺（いちご）



乾柿（ほしがき）



枇杷（びわ）



葡萄（ぶどう）



栗（くり）



乾栗（ほしぐり）



真桑瓜（まくわうり）



蕃茄（ばんかニトマト）



甜瓜（てんうりニメロン）



八朔（はっさく）

※画像はイメージです。神饌に用いられる品種とは必ずしも合致していません