

題目 三重県における真名箸神事

発表者 ○久保さつき・西村亜希子・水谷令子

“真名箸神事”は神に供える神饌の中で生饌といわれるものの調理過程を神前で実施するもので、真魚箸と書くこともある。また類似する行事を「真名板神事」「真魚板神事」「包丁式」「俎板直し」などということもある。滋賀県では鮒鮓(なれずし)を神前で調理する「鮓切り」や海魚のシイラを切る「シイラ切り」が実施されている。富山県、石川県、東京都、愛知県などでも類似の行事が実施されるという。三重県下では、この行事を“盤の魚神事”ということが多く、志摩地方の神社に多く保存されている。神前で正装した男子がまな箸(真名箸・真魚箸)とまな板を使って魚を料理して、切った魚を直会膳のご馳走にしたり撒饌として氏子に配ったりする。今回は、現地調査4例について報告する。報告する真名箸神事のうち、浜島町迫子以外は“弓引き神事”とともに実施されている。

1. 浜島町浜島 宇気比神社の「盤の魚」と「弓引き」

宇気比神社で行われる真名箸神事「盤の魚」は規模や格式から全国的にも知られており、この地を代表する神事である。現地調査したのは1996年1月11日である。神前における豊漁祈願の後、神社境内南側の稲佐の浜で「盤の魚」「弓引き」が行われる。「盤の魚」は、内臓を取り除いたボラを、1尾目は紋付き、袴姿の包丁役が銀製の長いまな箸と包丁を使って料理する。3枚におろされたボラの切り身と頭は鶴亀の形に整えられる。2尾目のボラは、白装束の包丁役が、片肌脱いで、まな箸を使わず、かなり雑に素早くおろす。魚は、それぞれ参列者に配られ、これらは豊漁と航海安全の護符となる。「盤の魚」に続いて、「弓引き」が行われる。2人の射手が大的、小的をそれぞれ2矢ずつ、3回にわたって射る。的は、弓引きが終了すると子供たちによって海に流される。

2. 浜島町迫子 八柱神社の「盤の魚神事」

「盤の魚神事」は、浜島町迫子地区の氏神、八柱神社の神事として実施される。現地調査したのは1994年1月5日である。盤の魚役は、白装束、白足袋姿で、腰に扇子をさした男子4人が行う。1人が体長約40cmのボラをまな箸と包丁を使って大名おろしの方法でおろし、もうひとりが2尾目を同様におろす。3人目がボラの身を細かく切り、三宝上の皿にのせ、最後のひとりが同様に身を皿に並べる。ボラは、漁業関係者が分け合って護符とするとともに直会膳のなますになる。

3. 美杉村下之川 仲山神社の「牛蒡祭」

美杉村下之川地区は、戸数約320の山村である。この地区の氏神仲山神社で行われる「牛蒡祭」は三重県の無形文化財に指定され、県下の奇祭として知られている。毎年2月11日、みそを塗りつけたゴボウを沢山作り、地区民全員で食べる。慶長3年(1598年)から続いている性風俗を伴った祭である。現地調査したのは、1995年2月11日である。社殿で神事が行われた後、「弓引き神事」が行われる。この時使われる的には、甲乙ム(こうおつなし)という文字が書かれている。素袴・立烏帽子姿の弓役2人がそれぞれ4回ずつ弓を引く。続いて行われる「真名板の神事」には、袴姿の包丁役2人、白装束のまな板役2人により、ボラ各2尾ずつが、まな箸を使い、切り分けられる。ボラの中骨を抜き、上身を4切れ、下身を5切れに切る。このボラは、細かく切って、赤みそに酒と青のりで味付けをした衣で和えて直会の酒肴となる。

4. 鳥羽市国崎町 海士潜女神社の「神祭」

海士潜女神社で催される「神祭」では、「射的の儀」と「真魚箸神事」が行われる。現地調査したのは1997年1月5日である。神事が行われた後、射的にて、「射的の儀」が行われる。弓人は、滑稽な振る舞いの踊りをした後、2矢ずつ、3回射る。続いて「真魚箸神事」が行われる。里谷、海間谷各地区から1人ずつ選出された男子が、銀箸と包丁でボラを各2尾さばく。頭をおとし、3枚におろし、身は6切れに切りすり鉢に入れる。中骨は2つ切りにする。頭は区長と漁業組合長が、残った頭2尾は真魚箸役本人が、骨は次年度の真魚箸役が持ち帰る。身は参列した大老連の人達に配られる。