

神饌を供進する-三重県における祭から-

〇水谷令子・久保さつき・西村亜希子

神饌とは神のための食べ物のことをいい、神饌の供進とは祭礼や年中行事に際して酒や餅をはじめとする山海の食品を神前に供えることである。神饌は地域の人々にとって貴重な食品であれ、常食としている食品であれ、これらを十分精製し、念入りに調製された物である。農村で中心となる神饌は酒と餅で、海村ではこれに掛け魚が加わる。神饌は祭儀終了後に分配したり神人共食がその原型といわれる直会膳に載せられたりする。神饌の調製と供進は講社・頭屋・宮当番などが当たることが多く、これらの組織は信仰と社交を兼ね備えた一種の相互扶助組織といわれる。

三重県には興味深い祭事が多いが、そのうち、稲作を主とする地域に伝承されている、神饌の調製や供進方法に特徴ある4例について紹介する。

(1)四日市市生桑町 鏡餅供進祭 かがみもちきょうしんさい

1月2日午前6時から始まる神事のために、鏡餅などを供進するものである。神饌は鏡宿といわれる宮当番宅で、12月28日、29日、1月1日にかけて念入りに調製される。1月1日は鏡餅を徹夜で守り、翌朝長持ちに入れて、生桑長松神社まで担いで運び、本殿に飾る。鏡餅は人がたを象徴しているという5段構えの珍しいもので、綿餅と強飯も同時に供進される。調製は10人余の宮当番が行い、供進は青年団が担当する。神事終了後は切って参詣者への散饌にしたり、神社のお札とともに氏子に配られる。

(2)島ヶ原村 大餅会式 だいもちかいしき

島ヶ原村は奈良東大寺の荘園として開かれた村である。開村当初からの住民で作る講社（現在7つ）の頭屋である節句之頭の家で調製した、5段の大鏡餅を2月11日に正月堂に共進する。伊勢音頭を唄いながら千本杵でついた大鏡餅のほか節句盛り、豊年俵、成り花など60kgもの餅米で作られた供物を担いで正月堂に練り込むのである。翌2月12日には供物を飾った正月堂内で密教の行法が行われる。五重の大鏡餅の1つは頭屋仲間に分け、残りは角切りにして乾燥し、1年間保存した後に、翌年の正月堂の会式の御供として使われる。

(3)大台町栃原 五身懸祭 ごみかけまつり

この祭は稲作に先立って行われる予祝行事の1つと考えられ、2月19日（現在はこれに近い日曜日）に行われる。兄と弟と称す頭屋2軒で作った団子を刺したホダ・酒甕・酒肴籠を担いで、それぞれ川添神社まで供進する。団子は前日に宮当番が頭屋に集まり、米粉をこねて白い団子と青のりをまぶした団子をそれぞれ365個（閏年には366個）作り、竹串に刺す。団子、酒などを神前に供え、弓引き、万歳楽、松苗行事が行われる。散饌の酒肴には生大根、投げ餅は手びら餅で、最後には団子も参詣者に配られる。

(4)北勢町東貝野 御神御供（御身護来）練り ごみくもく

貝野神社で10月10日に行われる収穫祭である。祭の前日、青年たち（若宮守りという）は社務所でオミオクを作る。新穀の豆入り強飯を固く握り、新葉で作った俵の中に杉の葉でくるんで入れる。青年たちはこの夜は寝ずの番をする。翌日早朝よりオミオクの俵の回りで裸の青年が勇ましく練り合う。神事に先だってオミオクは神前まで運ばれる。神事終了後、裸の青年たちは2組に分かれて、参詣者も巻き込みながら神社の境内を1時間あまり練る。途中俵の中からオミオクを1つずつ取り出して氏子に配る。