

日吉大社の神饌にみる明治以降の献進主体および生物資源利用の変化

Chages since the Meiji period at Hiyoshi-taisha shrine in biological resources used for *shinsen* offerings, and outside offering agents

那須 将* 深町 加津枝** 森本 幸裕***

Ataru NASU Katsue FUKAMACHI Yukihiro MORIMOTO

Abstract: *Shinsen* are offerings offered at Shinto shrines on the occasion of festivals. We compared *shinsen* offerings made at Hiyoshi-taisha in Shiga prefecture in the Meiji period and in the present from three angles: biological resources, stipulations on *shinsen* offerings, and outside agents making offerings. For one selected year in the early Meiji period and for the year 2010, we surveyed *shinsen* and investigated which biological resources were used. We compared the results and found two types of changes in the use of biological resources. Firstly, species of resources from water bodies, for example fishes and seaweeds, had decreased by 40%-70%. Secondly, changes had occurred in the use of vegetables and fruits. On the other hand, from 1873 to 1946, stipulations had regulated the number and combination of offerings according to the rank of a shrine and its festivals, while since 1946, only the kinds of dishes that could be offered was regulated. Not all changes in biological resources could be explained by stipulations, however. Regarding *shinsen* offerings offered by agents outside Hiyoshi-taisha such as community associations, our results showed little change since the Meiji period: records of methods of offering had been locally kept by these agents.

Keywords: *Biological resource, shinsen, Shinto shrine, Stipulation*

キーワード：生物資源，神饌，神社，規程

1. はじめに

本邦には多くの神社が存在し、神社本庁加盟社に限っても約8万を数える。神社で行われる祭礼は本邦を代表する文化のひとつであるが、祭礼に不可欠な要素の一つが神饌である。神饌とは御饌(みけ)とも呼ばれ、神に献上される食事を指す。供される品は米、野菜、魚、鳥、海藻など多様で、調理されていない「生饌」のほか、祭礼によっては調理された「熟饌」が献進される。

丸山(1999)は近畿地方5神社の熟饌を比較して差異を整理し、その要因を考察している¹⁾。富岡(2007)は奈良県桜井市域の神饌であるごぼう料理について、当地の正月料理への伝承や、調理法等に与えられた意味を論じている²⁾。那須ら(2010)は京都市賀茂別雷神社の神饌に、ツバキ、ヤブコウジ、タイ、ピワマス、トサカノリなど計105種類の生物資源が用いられること、また対象地の年間115祭礼のうち、熟饌の献進された祭礼は2であったことを指摘している³⁾。既往研究では専ら熟饌が対象とされ、神饌の大部分を占める生饌は除外される場合が多い。明治以降多数の生饌を含む統一的な神饌の形式が定められたことが理由として指摘されるが、例えば富岡は1875年制定の神社祭式、丸山も同祭式ならびに1904年の細則を挙げるのみで、神饌を定める規程の調査は十分でない。特に維新後、生饌を含めた神饌が現在の姿に至る経緯と要因は不明瞭である。

本研究では既に指摘されていた神饌における生物資源利用について、第一に1868年(明治元年)から2011年までの間にどのような変化が生じたのかを明らかにすること、第二にその変化の要因を、同期間の神饌を定める規程、生物資源の供給基盤となる環境、および献進の担い手となる神社外部の主体に着目して検証することを目的とした。

2. 研究の対象と方法

(1) 対象地

本研究で研究対象とした日吉大社は比叡山の東麓、大津市坂本

に位置し、延暦寺の護法神として、また平安京遷都以降は都の表鬼門にあって魔除、災難除を祈る社として今日に至る。山王信仰の総本山であり、全国1724の日吉系列社の総本社である。年間を通じて多数の神饌を献進する点に加え、1871年から1946年までは官幣大社として政府による規程、1946年以降は所属する神社本庁規程の対象となるなど、本研究の分析に必要な資料や記録が現存する。また例年4月に斎行される山王祭の一部祭礼では神社外から神饌が献進されるなど、外部の神社や集落が祭礼に深く関わっており、これは本研究の対象地に好適な事例といえる。

(2) 方法

1) 生物資源利用からみた神饌の変化

明治初頭と現在にそれぞれ1年間の期間を設定し、まず期間内に献進された神饌品目を調査した。次に各神饌品目について、素材として用いられた生物資源を調査した。

明治初頭の神饌品目は『神饌色目』⁴⁾を用い、1883年4月から1886年12月までの記録を読み取った。期間中で重複する祭礼は最も若い年の記述のみを採用した。抽出された祭礼数は1883年から17、1884年から1、1885年から21、1886年から13の計52祭礼であり、新嘗祭、牛ノ神事など2011年と共通する祭礼のほか、神楽講等の現在は斎行のない祭礼や、祈雨、流行病御祈等の臨時的な祭礼も含まれた。これを明治初頭1年間の祭礼とし、各祭礼で献進された神饌の名称を神饌品目として記録した。

現在の神饌については聞き取り調査によって明らかにした。調査は日吉大社神饌担当神職に2011年1月18日、6月22日、2012年1月12日の計3回行い、同年1月1日から12月31日までの1年間について調査した。祭儀綴⁵⁾に記載のあった計104祭礼について、神饌の名称を神饌品目として記録した。104祭礼には明治初頭と同名の祭礼のほか、安全祈願祭等の臨時的な祭礼、明治祭や昭和祭等の明治以降に追加された祭礼が含まれた。

次に記録された神饌品目それぞれについて、素材として用いられた生物資源を調査した。生物由来の物質のうち、供給源となる

*NEXCO 中日本 **京都大学大学院地球環境学堂 ***京都学園大学バイオ環境学部

生物が垂目以下の分類まで明らかであるものを、系統分類に用いられる和名で記録した。一つの神饌品目に複数の生物資源が用いられる場合は全てを記録した。垂目以下の分類が明らかでないもの、または酢、菓子、紙など複数の生物資源から成る加工品の生物資源は「その他」とした。調査は『神饌色目』および祭儀綴との記述のほか、一部は日吉大社神職への聞き取り調査に拠った。

また分析のため、記録された神饌品目の種別を調査した。各品目について、「米」「酒」「餅」「海魚」「川魚」「野鳥」「水鳥」「海藻」「野菜」「果物」「塩・水」「その他」の12区分⁹⁾から最も近いものを種別として記録した。種別の選択は『神饌色目』、祭儀綴の記述のほか、一部は日吉大社神職への聞き取り調査に拠った。

2) 生物資源の変化の把握

明治初頭と現在で用いられる生物資源の変化を把握するため、両時代で「その他」以外の11種別に属する神饌品目の素材となる生物資源を抽出した。以下2式により、利用される生物資源の増減率と共通率を種別ごとに算出し、百分率で示した。

・増減率

$$= \{(現在の種類数 - 明治初頭の種類数) / 明治初頭の種類数\}$$

・共通率

$$= (明治初頭と平成に共通する種類数 / 明治初頭の種類数)$$

増減率は-100%から+100%までの値で示される。ある種別に属する神饌品目で、2010年に利用された生物資源の種類数が明治初頭から減少していればマイナス、増加していればプラスとなる。共通率は0%から100%までの値で示される。ある種別に属する神饌品目に利用された生物資源について、両時代に共通の生物資源が多いほど100%に近づく。種別「酒」と「塩・水」については生物資源を抽出できないため、神饌品目の種数によって算出した。

3) 神饌を定める規程

神饌について定めた規程を、『神社祭祀関係法令規程類纂』⁷⁾『神社祭祀規程附解説』⁸⁾『神職寶鑑』⁹⁾『神職寶鑑附録』¹⁰⁾に拠り調査した。『神社祭祀関係法令規程類纂』に収録された、1868年から1985年までに公布された法令規程類127件のうち、条文に「神饌」の語を含むものを抽出した。祭礼中の所作を定める規程、および日吉大社以外の神饌に言及する規程は除外した。また『神職寶鑑』『神職寶鑑附録』から神饌について述べた箇所を抽出し、それぞれの発行年である1899年、1915年の資料とした。1985年から2011年現在までの規程は『神社祭祀規程附解説』に拠り、神饌について定めた記述を抽出した。

4) 神社外部の主体による献進

山王祭のうち、例年4月13日の「未御供献進祭」では下京区山王町が、4月14日の「粟津御供献進祭」では大津市膳所付近の五社がそれぞれ祭礼に参加し、献進される神饌は特に「未御供」「粟津御供」と称される。そこで、下京区山王町と石坐神社を対

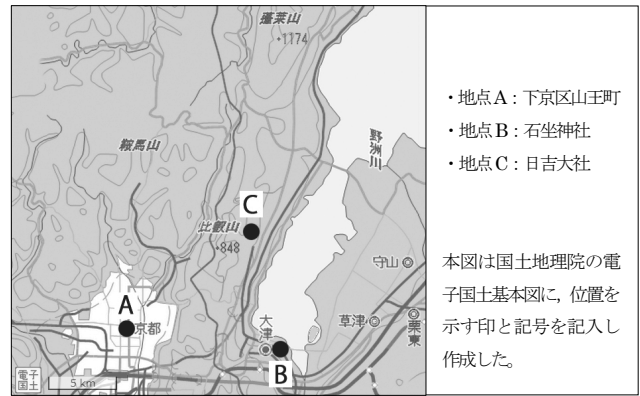


図-1 日吉大社と外部献進主体の位置

象に、1868年から2011年までに上記祭礼で献進された神饌の様相と献進の経緯、直近の献進の方法と関与した人員、献進に必要な情報の保存方法について聞き取り調査および文献調査を行った。下京区山王町、石坐神社、日吉大社の位置関係を図-1に示す。

文献調査では、『官幣大社日吉神社大年表』¹¹⁾を1868年から1942年まで、『神饌色目』を1883年から1889年まで、『日吉古式祭記』¹²⁾を明治末期、『官国幣社特殊神事調第3』¹³⁾を1942年、『神々の酒肴 湖国の神饌』中掲載写真¹⁴⁾を1998年の資料として、それぞれ用いた。未御供については加えて『日吉社神饌盛立器械帳』¹⁵⁾を明治期の資料として用い、また山王町住人1名(2011年7月現在の加茂山王町内会代表)に聞き取り調査(2011年7月4日、計1回)を行った。同じく粟津御供について『粟津神社と粟津御供の変遷』¹⁶⁾を1923年と1977年、『日吉御供船當番諸儀式記』¹⁷⁾を1952年、『日吉山王祭』¹⁸⁾掲載写真を2009年の資料として、それぞれ用いた。また2011年7月現在の石坐神社宮司に聞き取り調査(2011年6月28日、計1回)を行った。

3. 結果

(1) 生物資源利用からみた神饌の変化

対象とした明治初頭の年間52祭礼では72種の神饌品目が献進され、この素材として計43種類の生物資源が用いられていた。43種類のうち植物界に属するものが51%を、動物界に属するものが39%を占め、その他クロムアルベオラータや原生生物界、菌界に属する生物資源等が幅広く利用されていた。

対して2010年現在の年間104祭礼では66種の神饌品目が献進され、素材として計29種類の生物資源が用いられていた。種類数は明治初頭の59%に減少し、また29種類のうち植物界に属するものが72%を、動物界に属するものが21%を占め、明治初頭よりも植物界に属する生物資源の割合が高くなっていた。表-1

表-1 日吉大社における明治初頭および現在の神饌に用いられる生物資源の比較

神饌種別	生物資源の種類数			増減率 (%)	素材となる生物資源または神饌品目 (下線太字は明治期と平成で共通するもの)		共通数	共通率 (%)
	明初	現在	増減		明治初頭	現在		
海魚	13	4	-9	-69	カマス ハマグリ <u>タイ</u> ハモ <u>サバ</u> アワビ ブリ トビウオ アジ サワラ タラ アカガイ 不明一種	<u>サバ</u> <u>タイ</u> スルメイカ ウルメイワシ	2	15
川魚	4	1	-3	-75	マス <u>コイ</u> ビワマス 不明一種	<u>コイ</u>	1	25
水鳥	2	0	-2	-100	カモ 不明一種	(該当なし)	0	0
海藻	5	3	-2	-40	<u>コンブ</u> <u>ワカメ</u> <u>アオノリ</u> アサクサノリ 不明一種	<u>コンブ</u> <u>ワカメ</u> <u>アオノリ</u>	3	60
野鳥	1	1	0	0	不明一種	ニワトリ (鶏卵)	0	0
野菜	11	10	-1	-9	ユリ ワサビ クワイ ウド ダイコン <u>タケ</u> <u>キュウリ</u> ショウガ シメジ いも (種不明) 不明一種	ニンジン <u>キュウリ</u> ナス トマト チンゲンサイ ホウレンソウ ビーマン ミョウガ <u>タケ</u> ヤマノイモ	2	18
果物	11	8	-3	-27	<u>クリ</u> ミカン キンカン ウリ シロウリ <u>カキ</u> マクワウリ モモ ブドウ ナシ 不明一種	リンゴ バナナ カワノナツダイダイ <u>カキ</u> キウイ グレープフルーツ <u>クリ</u> カヤ	2	18
米	1	2	+1	+200	<u>イネ</u>	<u>イネ</u> アワ	1	100
餅	1	1	0	0	<u>イネ</u>	<u>イネ</u>	1	100
酒	3	3	0	0	<u>酒</u> 白木 黒木	<u>酒</u> 白木 黒木	3	100
水塩	2	2	0	0	<u>塩</u> 水	<u>塩</u> 水	2	100

に明治初頭および現在の神饌に用いられる生物資源の比較を示す。

まず増減率について見ると、明治初頭の全生物資源 43 種類と 2010 年の全生物資源 29 種類による平均値は 33%であった。種別「海魚」「川魚」「水鳥」「海菜」の増減率は平均を下回った。特に「海魚」「川魚」の増減率は 60%を下回り、減少が顕著であった。「海魚」に属する神饌品目には、明治初頭にはハマグリ、アワビ、アカガイ等の貝類、およびカマス、タイ、サバ、トビウオ等の魚類、計 13 種類の生物資源がみられたが、2010 年には 4 種類に減少し、貝類は利用されなくなっていた。「川魚」に属する神饌品目でも明治初頭に利用されていた 4 種類が 2010 年には 1 種類に減少し、琵琶湖の固有種であるピワマス等の利用がなくなっていた。

次に共通率について見ると、明治初頭の全生物資源 43 種類と、共通数の合計 17 による平均値は 40%であった。種別「野菜」「果物」「野鳥」の共通率が平均を下回った。特に「野菜」「果物」は、両時代とも 8 種類以上の生物資源を用い、増減率は平均以上で種類数はそれほど減少していないにも関わらず、共通率はともに 2 割以下であり、用いられる生物資源が顕著に変化していた。その内訳を見ると、明治初頭にはキュウリ、ショウガ、ミカン、カキ、モモといった一般的な販売作物以外に、ワサビ、クワイ、ウド、ユリ、キンカン等、野生種を採集したものと推測される生物資源もみられたが、2010 年にはピーマン、トマト、チンゲンサイ、バ

ナナ、キウイ等、外来種を含む販売作物に置き換わっていた。

種別「米」「餅」「酒」「水・塩」では品目の減少は認められず、中身もほぼ共通していたため、これらに属する神饌品目に利用される生物資源は変化していないことが分かった。

(2) 神饌を定める規程

1868 年から 2011 年現在までに、改正等を含め計 13 の規程により神饌が定められていた。規程においては主として献進を行う祭礼の規模、祭礼の主体となる神社の規模、神饌の台数、神饌の種別について言及され、これら四要素の組み合わせによって時代ごとの神饌の様相が設定されていた。また一部では規程から逸脱する神饌の扱いについての記述も見られた。それぞれの規程における記載内容を表-2 に整理した。

1873 年に制定された「官幣諸社祭式」では各神社の規模に応じて大社、中社、小社の格式を定め、これに準じて神饌の台数を 11 台、10 台、9 台としていた。また和稻、荒稻、酒、餅、海魚、川魚、水鳥、野菜などの種別が定められていた。1875 年の「神社祭式」では従前の神社規模、台数、種別に加えていくつかの代表的な祭礼を挙げ、神社規模と紐付けて神饌の台数と種別を詳細に定めていた。祭礼規模と神社規模を組み合わせる方法は 1914 年制定の「神社祭祀令」でも顕著であり、本規程ではすべての祭礼を大祭、中祭、小祭に区分し、神社規模との組合せで計 5 通りの神

表-2 明治初頭から現在までの神饌を定める規程

年号		祭礼規模	神社規模	台数	種別	備考	準拠規程	
西暦	和暦							
1873	M6	該当記述なし	大社	十一台	和稻荒稻 酒 餅 海魚 川魚 山鳥 水鳥 野菜三種 海菜二種 菓二種 塩水	但一前	官幣諸社祭式	
			中社	十台	和稻荒稻 酒 餅 海魚 川魚 鳥 野菜二種 海菜二種 菓 塩水	但一前		
			小社	九台	和稻荒稻 酒 海魚 川魚 鳥 野菜二種 海菜二種 菓 塩水	但一前		
1875	M8	祈念祭	官	大社	九台	和稻 荒稻 酒二瓶 海魚 川魚 鳥 海菜二品 野菜二品 菓子 塩水	鳥 中小社ハ之除 野菜二品 小社ニハ海菜野菜一品宛一台トス	神社祭式
				中社	八台			
				小社	七台			
		新嘗祭	幣	大社	十一台	和稻 荒稻 酒二瓶 餅 海魚 川魚 鳥 海菜二品 野菜二品 菓 塩水	鳥 中小社ハ之除 野菜二品 小社ニハ海菜野菜一品宛一台トス	
				中社	十台			
				小社	七台			
		元始祭	社	大社	十台	和稻荒稻 酒二瓶 餅 海魚 川魚 鳥 海菜二品 野菜二品 菓 塩水	鳥 中小社ハ之除 野菜二品 小社ニハ海菜野菜一品宛一台トス	
				中社	九台			
				小社	八台			
		例祭	官幣社	大社	十一台	和稻 荒稻 酒二瓶 餅 海魚 川魚 鳥 海菜二品 野菜二品 菓 塩水	鳥 中小社ハ之除 野菜二品 小社ニハ海菜野菜二品宛一台トス	
				中社	十台			
				小社	九台			
例祭	国幣社	中社	十台	和稻荒稻 餅 海魚 川魚 鳥 海菜二品 野菜三品 菓二品 塩水	野菜三品 小社ハ海菜一品野菜一品宛一台トス			
		小社	九台					
1907	M40	該当記述なし			和稻荒稻 酒 餅 海魚 川魚 野鳥 水鳥 海菜 野菜 果 塩水	「第三編 雑載」内に、「二 神饌献進ノ順序」として記載	神社祭式(行事作法)	
1914	T3	大祭	官国幣社	大社	十一台以上	和稻 荒稻 酒 餅 海魚 川魚 野鳥 水鳥 海菜 野菜 菓 塩水	別格官幣社ハ小社に同じ 小社、別格官幣社ニ在リテハ野鳥水鳥ノ中一種ヲ省略スルコトヲ得 官幣大社ニシテ特別ノ定例アルモノハ之ニ依ル	勅令第十号および内務省告示第十七号 官国幣社以下神社祭祀令
				中社	七台以上	和稻 荒稻 酒 魚 海菜 野菜 菓 塩水	但シ鳥ハ之ヲ省略スルコトヲ得 官幣大社ニシテ特別ノ定例アルモノハ之ニ依ル	
				小祭	五台以上	和稻 荒稻 酒 魚 海菜 野菜 菓 塩水	定額ノ神饌及幣物ノ外其ノ地ノ産物等ヲ副テ奉ルコトヲ得 官幣大社ニシテ特別ノ定例アルモノハ之ニ依ル	
1942	S17	同祭式ハ雑則第五項中「定額ノ神饌及幣物ノ外其ノ地ノ産物等ヲ副テ奉ルコトヲ得」ノ次ニ「神饌台数及品目ニ付特別ノ定例アル神社ニ在リテハ地方長官ノ許可ヲ受ケ之ニ依ルコトヲ得」ヲ加フ					官国幣社以下神社祭式(改正)	
1946	S21	左ニ掲グル勅令ハ之ヲ廃止ス 官国幣社以下神社祭祀令 官国幣社以下神社祭式						
		大祭		神社ニ特別ノ由緒アル祭典ノ統理ノ承認ヲ受ケ、大祭又ハ中祭ト為スコトヲ得 神饌台数並品目其ノ他ニ関シテハ前記「官国幣社以下神社祭式」ノ六「雑則」ニ準ズルコト				神社本庁規程および本庁庶務第十三号通牒 神社ノ祭儀執行ニ関スル件
		中祭						
小祭								
1948	S23	該当記述なし			神饌品目、概ね左の如し。和稻、荒稻、酒、餅、海魚、川魚、野鳥、水鳥、海菜、野菜、菓、塩、水等。	神饌の外、其の地の産物等を副へて奉ることを得。	神社祭式	
1971	S46	該当記述なし				右の外、氏子崇敬者より、神饌又は幣帛を献ることを得。	神社祭式	
2007	H19	該当記述なし					神社祭祀規程	

饗台数と種別を定めていた。終戦後の1946年に「神社祭式」「神社祭祀令」は廃止されたが、神饗については祭礼規模を修正した上で「神社祭式」に準ずる暫定的な措置が取られた。1948年以降、神社本庁による「神社祭祀規程」、ならびに「神社祭式」が定められ、祭礼規模、神社規模に準じて台数を定める形式は廃された。本規程においては神饗について「和稻、荒稻、酒、餅、海魚、川魚、野鳥、水鳥、海菜、野菜、菓、塩、水」と種別を列挙するに留め、この形式は2011年現在まで継続して用いられていた。

次にこれらの規程から逸脱する神饗の扱いに着目すると、1899年の『神職寶鑑』では以下のような記載がみられた。

「神饗の品目は山海其境(サカヒ)を異(コト)にし而かも各社の慣例(クワムレイ)同じからざれば一概(ガイ)には定め難し茲(ココ)には普通(フツウ)の一例を挙ぐるのみなり所定基数の外各地の所産遠来の物を副て奉(タテマツ)るは最よし【中略】物を別て生熟(セイジユク)の二類とす生とは生物の儘(ママ)にて献るを云ひ熟とは割烹(カツハウ)の上(ウへ)供するを云うなり而して熟饗は古式の祭典(サイテム)に献るも普通は生饗を以てする方多く殊に古式は各社所傳の調理法(テウリハフ)に依るべければ茲(ココ)には之を挙げず(pp30-34)」

即ち、神饗として通常用いられる品目は生饗であることを確認した上で、一部の祭礼においては熟饗が供される点を指摘していた。また1899年時点の「神社祭式」では、規程に定められない各地の産品や神社ごとの慣例に由来する品目について言及し、所定基数外となるこれらの神饗献進を禁ずることなく、寧ろ推奨していた。時代を下り1914年の「神社祭祀令」ならびに1915年の『神職寶鑑附録』には、「定額ノ神饗及幣物ノ外其ノ地ノ産物等ヲ副テ奉ルコトヲ得【中略】官幣大社ニシテ特別ノ定例アルモノハ之ニ依ル(p10)」との記載が認められた。表-2の備考の列に示す通り、1946年以降以降の「神社祭祀規程」、ならびに「神社祭式」においても各規程に同様の但し書きが付されていた。規程外の神饗品目の献進を認める点については、1899年の『神職寶鑑』以降、2011年現在までほぼ同様の状況であった。

(3) 外部主体から献進される神饗

1) 未御供

明治維新以降に記録された未御供について、明治期、明治後期、1942年、1997年、1998年、2011年の6ヵ年分の情報を得た。全ての未御供に含まれる神饗品目について、2011年とその他の5ヵ年分を比較した結果を表-3に示す。全17品目のうち15品目は6ヵ年全て記録され、うち4品目は異なる名称での記録があった。他2品目は明治期の記録に記載がなかった。2011年現在に献

表-3 明治期から2011年までの未御供の構成

神饗品目	年代	明治期	明治後期	1942年	1997年	1998年	2011年
神酒		○	○	○	○	○	○
饅頭		■	○	○	○	○	○
煎餅	(菓子二種)	○	○	○	○	○	○
若布		○	○	○	○	○	○
干柿		○	○	○	○	○	○
干魚		○	○	○	○	○	○
洗米		○	○	○	○	○	○
鏡		○	○	○	○	○	○
人形		○	○	○	○	○	○
鳥形		○	○	○	○	○	○
椿造花		○	○	○	○	○	○
筆二本		○	○	○	○	○	○
御幣(大)	■(仰杖)	■(板札)	■(板札)	○	○	○	○
御幣(小)	○	○	○	○	○	○	○
赤紙	○	■(紙)	○	○	○	○	○
矢	×	○	○	○	○	○	○
御宗翰	×	○	○	○	○	○	○

※ 表中記号 ○：記録または献進がある ×：記録または献進がない
 ■：説明は2011年と同様だが異なる名称(内記載)で記録

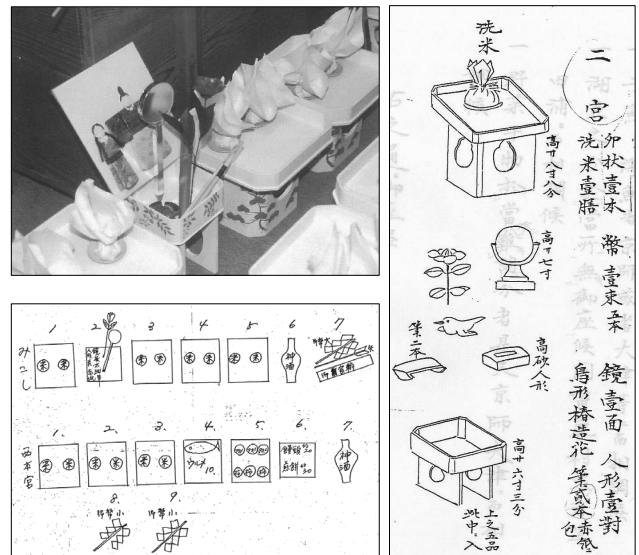


図-2 未御供写真と調整用絵図の比較

進が途絶している神饗品目はなかった。その構成をみると、神酒、饅頭、煎餅、若布、干柿、干魚、洗米は食品であり、これらの品目に用いられる生物資源、即ちイネ、ワカメ、カキ、ウルメイワシも明治期から2011年まで同様であった。人形、椿造花、筆、矢などは食品以外の物品類であり、聞き取り調査においては「毎年特定の店で同じものを購入している」との言を得られた。

献進主体について、明治期の『日吉社神饗盛立器械帳』では既に「京師室町日吉社神人」のヲ調進ス」とされ、また1938年および1942年にも未御供本²⁰⁾が本殿に奉仕し未御供を献進していた。また明治末期には日吉大社から下京区山王町に対して、未御供調製と祭礼当日の献進を命じる差符²¹⁾が発されていた。明治期の時点で現下京区山王町の住民が排他的に未御供の献進に与る体制が確立し、少なくとも1942年まで継続されたと考えられる。

2011年現在は町内会代表を筆頭として、加茂山王町町内会の構成員数名が未御供の献進を担当していた。食材や資材の購入、実際の調整作業のほか、三方²²⁾などの物品管理、町内の山王町日吉神社での祭礼齋行(年4回程度)を分担していた。献進に必要な情報は各担当者の私蔵資料や前任者からの引継ぎ文書等が町内会内に分散して保存され、また調製に際して口伝、実際に見て覚える等の方法で引継がれていた。『日吉社神饗盛立器械帳』掲載の明治期の絵図の一部(右)、現在の調整担当者自身が作成し参照している絵図(左下)、および1998年の未御供の写真¹⁴⁾(左上)を図-2に示す。右図と写真を比較すると、絵図には品目だけでなく用いる三方や包書紙の括り方など細かな情報が記され、これに基づいて献進が行われていることが分かる。また左下図のように、現在も担当者レベルで献進が記録、継承されていた。一方で献進に与る町内会の構成員数は漸減しており、代表役は前任者、現任者とも数年間継続して務めていること、こうした状況に対して担当者自身に不安があることが明らかになった。

2) 粟津御供

明治維新以降に記録された粟津御供について、1923年、1952年、1977年、1998年、2002年、2009年の6ヵ年分の情報を得た。粟津御供は石坐神社を含む膳所五社²³⁾による輪番制で献進されていた。各年の当番社と神饗品目の構成、用いられる什器、盛付等の方法について、2002年とその他の5ヵ年を比較した結果は表-4の通りであった。全15品目のうち12品目は5ヵ年とも記録されていたが、いずれも盛り付け等に変化にみられた。また12品目中3品目は異なる名称で記録された事例があった。大御幣、赤白幣の2品目は1923年に記録がなかった。その構成をみると、

大御幣、赤白幣、瓶子以外の品目はすべて食品であり、イネ、アワ、タイ、カキ、カヤ、ミョウガ等の利用生物資源はほぼ同様であったが、「みかん」は1998年のみ模型、その他は米粉を蒸して成型、着色したものにタチバナの葉を飾っていた。

当番社が石坐神社である1952年、1977年、2002年の結果を比較すると、大御幣に使用するマキ材の長さが9尺6寸から6尺7寸に変化していた。これは粟津御供の運搬が船による湖上輸送からバスによる陸路輸送に変化した事に因るものであった²⁴⁾。1952年以外の5カ年に記録のない杉饗について、『日吉御供船當番諸儀式記』では「数七盛、地板の上に曲物其上大土器²⁵⁾、粟をふり掛ける 但し杉饗外饗の内一種を用る」とされ、また「右記杉饗は昭和三十七年頃から供物は省略廃止することになったから必要がない」と補記されていた。外饗と並び選択的に調製されていたが、1952年(昭和37年)前後に絶えたものと考えられる。瓶子、外饗、ぶとまがり、御膳物についても、品目は同じながら什器や盛付、装飾に変化がみられた。以上は経時的な変化である。

最近3カ年の結果を比較すると、瓶子、ぶとまがり、串柿、みかん、長芋、勝栗の6品で、什器や盛付、数量等が異なっていた。聞き取りにおいても「社毎に微妙な違いがある」との言を得られたことから、これらは献進に与る社ごとの差異と考えられる。1998年¹⁴⁾(右下)、2002年(右上)、2009年¹⁸⁾(左下)の粟津御供写真、および1952年の絵図(左上)の比較を図-3に示す。

献進主体について、維新後膳所五社は一括して粟津御供本とされ、1868年(明治元年)に日吉大社参集の記録がみられた。また品目は不明ながら、1939年と1942年にも粟津御供献進の記録がみられた。1943年以降、戦時中に一時断絶し1951年までに復活したが、断絶の前後で膳所五社による献進体制に変化はなかった。

2002年の石坐神社からの献進においては、官司を主体として、氏子600人程度を母体とする総代の役員約20名の補助により粟津御供が調製されていた。前年12月頃から物品購入など準備を進め、実際の調整は2日程度で行われていた。食材や資材の調達にあつては購入²⁶⁾のほか、青竹は近隣の特産箇所から伐採、器や道具は篠津神社に保管、粘土は近在の陶芸家から提供される等の事例がみられた。献進や調製の方法は一部が絵図、写真、文書等に記録されていたが、一箇所には集約されず膳所五社各社に分散して保存されており、実際の調製は基本的に参加者の記憶や伝聞に拠って行われていた。石坐神社氏子の総数は漸減しており、調製を補助する役員は高齢化しているとの声が聞かれた。

4. 考察

明治初頭から2010年までの神饌における生物資源利用を比較したところ、11の種別には異なる三種の変化、即ち「利用種等の減少」、「利用種等の置換」、「変化なし」が認められた。

利用種等の減少は、「海魚」「川魚」「海藻」に属する神饌品目に顕著であった。これらは全て水系に由来し、特にアワビ等の貝類、ビワマス、アサクサノリ等の利用が消失していた。また利用種等の置換は、「野菜」「果物」に属する神饌品目に顕著であった。明治初頭にみられたワサビ、クワイ、ウド等の在来種は、2010年にはチンゲンサイ、バナナ、キウイ等に替わり、両年に共通する生物資源はキュウリ、タケ(筍)、カキ、クリのみであった。このことは、日常的に調達可能な範囲に流通する農作物の変化に因るものと考えられる。聞き取りによれば、日供(毎日の神饌)として献ずる野菜や果物は多くが購入により調達されていた。

1873年から1946年まで、神饌は社格と祭礼規模に応じて、その種別と台数が定められていた。1946年以降は台数の定めがなくなり、種別のみが定められた。種別の定めに着目すると、1873年から現在までに記載が消失した、又は追加された種別はなく、一貫して同様の分類によって神饌を定めていた。

表-4 1932年から2009年までの粟津御供の構成

神饌品目	西暦	1923	1952	1977	1998	2002	2009	
	当番社	篠津	石坐	石坐	篠津	石坐	若宮	
大御幣		×	▲	▲	○	○	○	
マキ材長さ		不明	9尺6寸	約6尺	6尺7寸			
赤白幣		×	○	○	○	○	○	
青竹長さ		不明	3尺8寸					
瓶子		■(御酒)	▲	▲	▲	○	○	
什器		板	なし	板	なし			
装飾		なし	瓶子(粘土) 表面に銀粉塗布					
杉饗		×	○	×	×	×	×	
外饗(栗飯)		○	▲	○	○	○	○	
什器		板	板数曲物上に板	板				
ぶとまがり		■(ブト)	▲	▲	▲	○	▲	
什器	敷物	なし	板	なし	板			
	中段	曲物		青竹	なし	曲物		
	上部	大土器		土器	大土器			
構成と盛付		数不明ぶと上にまがり	ぶと2上にまがり	まがり	ぶと2中央にまがり	ぶと2上にまがり		
御膳物	塩鯛	■(小鯛)	■(塩小鯛)	○	○	○	○	
	竹の子	▲	▲	▲	○	○	○	
	若布	▲	▲	▲	○	○	○	
	串柿	▲	▲	▲	▲	○	○	
	数量	3個	1串3個を3串	3個	1串3個を3串			
	みかん	▲	▲	▲	▲	○	▲	
	数量	不明	4個			3個		
	長芋	▲	▲	▲	○	○	▲	
	数量	3本					3/4本	
	勝栗	▲	▲	▲	▲	○	▲	
皮	不明		剥	付				
茗荷	▲	▲	▲	○	○	○		
かや	▲	▲	▲	○	○	○		
三品装飾	なし		山型(粘土)		表面に銀粉塗布			
御膳物什器	曲物上に土器 小鯛は曲物無		三方曲物 上に土器	板敷青竹 上に土器	折敷青竹の上に土器			

※ 表中記号 ○:記録または献進がある ×:記録または献進がない
 ■:外観は2002年と同様だが異なる名称(内記載)で記録
 ▲:2002年と同品目だが、材長さ、什器、盛付等が一部異なる



図-3 1952年の粟津御供絵図と近年の粟津御供

左上:1952年絵図(石坐神社)

右上:2002年(石坐神社)

左下:2009年(若宮八幡)

右下:1998年(篠津神社)

※ 括弧内に該年度の当番社を記載

日吉大社の神饌における生物資源利用は、例えば「海魚」は利用種等の減少、「野菜」は利用種等の置換、「米」は変化なしと、種別により異なる変化を生じていた。このことは1873年から現在までの規程上、三者が常に同列に扱われていたことと対照的であり、維新以降の神饌における生物資源利用の変化は、同期間の規程によって一様に理由付けられなかった。種別ごとに「具体的に何の食品を神饌とするか」という選択が時代ごとに異なり、「海魚」等では同一品目の反復利用による利用種数の減少、「野菜」等では流通品の変化による利用種の置換が起こり、また変化する余地のない「米」「酒」等においては生物資源利用の変化も生じなかったものと考えられる。

また各地に特異的な熟饌は、遅くとも1899年以降は全国統一の規程から除外され、各社の裁量に任せられた。未御供、粟津御供はともに規程の構成から逸脱する神饌であり、下京区山王町、膳所五社は現在まで、献進に必要な情報を日吉大社から独立に継承していた。両神饌の構成をみると、全体のうち8割以上の品目が明治期から現在まで一貫して献進されており、内容は高い精度で保存されていた。種別に留まらず品目やその調整方法までが、絵図や文書の形で記録されていたためであると考えられる。また未御供の各品目²⁷⁾や粟津御供の粟飯²⁸⁾は、各々に祭礼や祀神に関わる縁起を持っていた。これらは単なる食品を超えて祭礼において象徴的な意味を与えられた品目であり、古式に準じて厳密に調整すべきものとして認識されていたと考えられる。

ただし粟津御供の各品目については、いずれも寸法、数量、用いる什器や、加工、装飾および盛付の方法に変化がみられた。これらは運搬方法の転換といった外部的な要因と、当番社ごとの調製方法の差といった主体内部の要因により生じたものがあつた。

以上のように、明治以降の神饌は種別や台数の大まかな枠組みを規程に定められつつも、各々の品目は各時代において調達可能な生物資源の条件、さらに過去の記録の程度、祭祀上の意味付け、望ましい品や加工の選択といった人為的な条件の上で成立し変化してきた、複合的な産物であったものと考えられる。今後は従来から着目されていた規程のほか、生物資源の供給基盤となる自然環境の観点、ならびに献進に与る主体の観点からも、変化の要因や可能性を検証することが求められる。

樽井(2007)²⁹⁾は行事食を題材にした研究の中で「ある時点の献立がその後固定されるのは極めて珍しい事例(p.99以下同じ)」「お金と時間の創意工夫により、その内容が次第に変化してきた」と推察している。本研究でも「野菜」や「果物」においては利用生物資源の置換、粟津御供においては盛り付けや装飾の変化や分化が見られた。樽井は行事食の変化について「それはそれでよいのであり、参加する人々もそれを奇異には思わない」と述べるが、一方で佐藤は祭祀担当神職の話として「遠くから奉納される神饌も多く含まれるようになって来ている」との言があつたことを指摘している。神饌の変化が、献進主体や氏子等の祭礼参加者にどう受容されるかは、議論の余地がある。

「海魚」「海菜」のうち利用の消失がみられた生物資源の中でも、ビワマス、アサクサノリ等は環境省レッドリストの記載種であり、これら生物資源の供給基盤となる水系環境、ないしその利用形態に、明治以降顕著な変化が生じたことを示す。具体的に何が生じ、現状に対して何をすべきか、更なる知見の蓄積が求められる。

また下京区山王町、石坐神社とも、参与する人員の減少や高齢化に対する不安の声が聞かれた。外部主体による調整が担当者の記憶や伝聞に多く依拠していたことから、主体の縮小は献進に必要な情報の逸失を招き、献進自体の途絶をもたらし要因ともなり得る。単に祭礼の場へ上がる神饌という結果を記録するだけでなく、その過程を預かる献進主体をも含め、変化の是非や対応を検討する必要がある。

補注及び引用文献

- 丸山悦子(1999):近畿地方における神社の神饌にみる食材の特色:日本調理科学会誌 32(4), 352-359
- 富岡典子(2000):奈良県桜井市域の神饌に伝承される祭りのごぼう料理:日本家政学会誌 51(10), 933-942
- 那須将, 深町加津枝, 森本幸裕(2011):賀茂別雷神社における神饌に用いられる生物資源と供給形態:ランドスケープ研究 74(5), 619-622
- 日吉大社(編)(1875):簿卯第一五号 神饌色目:日吉大社社務所所蔵
- 祭儀綴は一般に神社で作成される祭祀の計画書をいう。各祭礼の日時、人員の役割と配置、祝詞、献進する神饌等を記し、これに基づいて準備や当日の運営が行われる。
- 神社本庁による2002年改訂版の神社祭祀規程において「神饌品目、概ね左の如し」として掲出される13の分類を、利用生物資源に基づき分類する目的に準じて一部改変し、12区分とした。具体的な改変内容は以下の通り:玄米を指す「荒稲」と精米を指す「和稲」を「米」に統一、菓子や果物を指す「菓」を「果物」とする、「塩」と「水」を「塩・水」に統一、「その他」を追加。また那須ら(2010)による既往研究では、当区分から「水鳥」を除いた11区分を神饌品目の分類に用いている。
- 長谷清男(編)(1986):神社祭祀関係法令規定類纂:国書刊行会
- 神社本廳(編)(1972):神社祭祀関係規程 附録:神社新報社
- 半井真澄(編)(1899):神職實鑑:碧梧書院
- 半井真澄(編)(1915):神職實鑑附録:半井真澄
- 日吉神社(滋賀県坂本村)(1942):官幣大社日吉神社大年表:日吉神社
- 佐藤真人(1987):官幣大社日吉神社編『日吉古式祭記』:神道宗教 126, 57-102
- 神祇院(1942):官国幣社特殊神事調 第3:神祇院
- 中島誠一・宇野日出生(1999):神々の酒肴 湖国の神饌:思文閣出版, pp58-59
- 日吉大社(不明):日吉神社神饌盛立器城帳:日吉大社社務所所蔵
- 竹内将人(編)(1977):歴史と伝統の古い膳所の総社 粟津神社(田端さん)と粟津御供の変遷:粟津神社社務所
- 石坐神社社務所(1952):昭和廿七年四月 日吉御供船當番諸儀式記:石坐神社蔵
- 山口幸次(2010):近江の祭礼行事 1(丸囲み数字) 日吉山王祭 一山を駆け湖を渡る神輿たち:サンライズ出版, pp96-99
- 一般に神人(じにん)とは神社領地である御厨(みくりや)に仕え祭祀の維持に働く領民を指し、本件においては未御供の献進に与り、日吉大社での祭礼齋行に参与した遠隔地住民を指す言葉として用いられたと考えられる。
- 本(もと)とは神社祭祀に要する物品、人員等の調達に責任を負う人物または団体を指し、御供本(ごくもと)とは御供すなわち神饌の献進主体である。未御供本、粟津御供本のように用いる。『日吉古式祭記』等には他に「薪本」「大神本」「八乙女本」「警固本」などの記載が見え、山王祭においては「本」の活用によって多くの業務や調達をアウトソーシングしていたものと考えられる。
- 差符(さしふ)とは一般に神社が各種の「本」に、業務を指示する命令書をいう。
- 祭礼において神饌を載せる台を三方(さんぼう)という。未御供献進祭では白地に根付松模様の特種な三方に洗米等が載る。これらの維持管理も未御供本が担い、本研究の聞き取り調査においては「20年ほど前に作り直した」との言を得た。
- 大津市内に分布する五つの神社の総称で、石坐神社、和田神社、膳所神社、篠津神社、若宮八幡神社の五社が属する。
- 粟津御供は琵琶湖上で、日吉大社から渡御した神輿に対して献進される。1868年から1881年までは人力船で、1882年の以降は汽船で、湖上の献進地点まで直接運搬された。戦後は当番社から大津市内の唐崎神社までを陸路(バス)で、その後献進地点までを発動機船で運搬した。2006年に船一艘による湖上輸送に復された。
- 土器は「かわらけ」と読み、神饌を盛り付ける皿を指す。
- 大津市所管の膳所観光協会から一部補助を受け、また1997年には御供の運搬に要するバスおよび船泊の料金は日吉大社が負担していた。
- 未御供の興りは、中世に延暦寺僧兵の強襲によって京都市中に放置された神輿を、御宸翰(天皇自筆の文書)とともに日吉大社へ返還した事による。また造花や雛、人形といった品は、前夜の神事により誕生した御子神へ奉納するものとも説明される。
- 現西本宮の祀神である大己貴神は奈良県の大神神社から勧請された神であるが、粟津御供の興りは琵琶湖に現れた大己貴神に対して、漁師の田中恒世が持ち合わせた粟飯を差し上げたことによるものと説明される。
- 樽井由紀(2007):ノガミ行事の神饌と行事食:古代文化とその諸相, 86-102