

〔目的〕 現在の神社祭式は、明治8年に布達された「神社祭式制定ノ件」が基調となっている。その祭式には、社格や祭礼規模により神饌の内容や献徹の作法まで画一化されて示され、形式的なものに統一されているが、古くは各神社の各祭りごとに種々の神饌が奉獻されていた。談山神社「嘉吉祭（嘉吉元年1441年が起源、毎年10月第2日曜日斎行）」の特殊神饌「百味の御食」は、今日なお古式のほぼ全容を残し、550年の間伝承されている。本報では、これら神饌形式から、日本人固有の食生活の内容に着目し、検討してみる。

〔方法〕 奈良県桜井市多武峰談山神社において、次の日程により、現地調査を行った。  
1991年10月 2日－嘉吉祭事始め      6日－果物・木の実の採集      9・10・11日－御供の調製  
12日－宵宮      13日－本祭・直会

〔結果〕 嘉吉祭の特殊神饌「百味の御食」は氏子により調製され、その内容は、無垢人花2台、神杯、神酒、神箸、和稲（米御供4台）、荒稲（毛御供3台）、果実盛御供19台子ツテ、倉餅、飯御供、楓枝4本であり、これらはほとんどが「生饌」から成り、わずかに子ツテ、倉餅、飯御供が「熟饌」であった。これに加えて神社側から10台の「生饌」が奉獻され、それぞれ高杯に盛られた。これら御供盛りの食材は、その時期に最も美味であり、多く収穫できたものであろうが、芒の長い稲や木の実、果実が多く盛られることからこの祭りが秋の収穫祭の意味合いを強くもつと考えられ、その盛り方は装飾的であり興味深い。これら食材は、多武峰や明日香の野山、田畑で収穫したものであるが、ぶどう柿や原種梨の木などに、当時の村里の食生活が一部明らかになった。