

多武峰談山神社「嘉吉祭」の神饌「百味の御食」の形態

桜井女子短大 富岡典子

〔目的〕 前回¹⁾、談山神社「嘉吉祭」（毎年10月第2日曜日斎行）の神饌「百味の御食」には、この土地の秋の収穫物が生饌として多く盛られ、収穫祭の意味合いをもつものであると報告した。今回は、現存する神饌から、その調製方法および伝承について検討する。

〔方法〕 次の日程により、現地観察および聞き取り調査を行った。

談山神社 - 1991年10月 2～13日、1992年10月 3～11日 法隆寺 - 1992年 3月21日

春日大社 - 1991年12月15,17日・1992年11月26日,12月17日 門僕神社 - 1992年10月9,10日

〔結果〕 「嘉吉祭」は嘉吉元（1441）年から、多武峰村落の氏子が毎年順送りで当屋を務め、祭を継承してきた。「百味の御食」の材料は、その時期の明日香村および多武峰村の土地の人々が最も好んだ食糧であると考えられるが、現在は芒の長い稲、木の実・果実は祭祀用として栽培、保存されており、村人の奉納により調達される。調製方法は、大正6（1917）年に記録された「秋祭記録古式乃美天倶楽」により伝承されているが、「供覧の神饌」として装飾的で美しく、高い盛り方は、春日大社おん祭の神饌「染分」、「四色」、「盛物」および法隆寺お会式の供物「十三杯御膳」、門僕神社の秋祭の神饌「甲頭」、泉湧寺蔵「御大葬御盛物図」などと類似しており、仏供の影響を強く受けたものと考えられる必要がある。

1) 日本家政学会第44回大会要旨集, 174 (1992)