

吉野 亨 提出 学位申請論文（課程博士）

『神饌の研究』 審査要旨

論文の内容の要旨

序文の「神饌研究の課題と展望」において、神饌研究の課題とは学問領域で共通可能な分析項目の構築と、神饌の特徴が形成される要因を抽出することである。従来は特殊神饌の研究がなされても、分析の視点と方法が研究者の相互で共有化され難く、事例の比較検討が相互に活用されたとは言いがたい。特殊神饌を「祀り手」の側から、価値観は勿論、信仰や生業との関わり、食文化の在り方まで、その関連性を分析してゆく必要があるとする。よって特殊神饌の分類と定義、分析項目の設定を行ない、各分類に当てはまる事例を取り上げ、それを特徴づける神社と周辺地域との関連性から考察した。

まず神々に神饌が供進される要因とは、食事形式や調理技法を含めた食文化の表れと言えよう。神饌の種類について、神饌を丸物神饌と特殊神饌とに分け、特殊神饌について神々をもてなす饗応神饌と、神前に飾り立て、神々のご覧に入れる供覧神饌とに区分する。さらに前者を精進神饌、後者を仏供神饌・散供神饌とに分けることができる。さらに分析項目を設定するため、食材、供える台数、場所、対象、調理方法、盛付け方、器具などを事例と対応させて分析している。

本研究では饗応神饌として香取神宮と弥彦神社、供覧神饌として北野天満宮と御上神社、とくに生調の事例として気多大社を取り上げて考察した。

第一部の「饗応神饌に関する事例研究」では、第一章の「香取神宮大饗祭神饌について」と、第二章の「弥彦神社大御膳について」を取り上げている。

まず香取神宮の大饗祭について、大量の米と同時に鴨・鮭などの水産物、大根・柚子などの農産物を多く用いている。さらに巻行器に盛る御飯、鴨羽盛・鳥羽盛の特殊な盛付け方を指摘した。とりわけ鴨羽盛の盛付けは、本膳料理の影響が

認められる。そうした特徴は神宮と周辺地域との経済的・信仰的な結びつきがあり、内海を社領として管理し、そこから得た農産物と水産物の収穫が、神社経済をふかく支えたことが見落としがたい。なお分類項目は五例の神饌を考える上で、有効な試案とすることができる。

さらに季節感も見逃しがたく、大饗祭が地域の農事暦に合わせた、晩稻を刈り終える時期に行われる収穫儀礼であり、大量の米と冬場の滋味である鴨・鮭などが供えられた。特に鴨羽盛に関して、本膳料理の調理法の影響したことが考えられ、時代状況により調理の在り方が変化したことを指摘している。

次に第二章の弥彦神社の大御膳について、年中七度の重要な祭擬において献進されている。そして大祭仕様の神饌であること、主祭神を始め神々への神饌を供えること、大量な米が用いられることに特徴が見出される。多量な米の使用については、御蒸・御餅・醴と形を変えて供えられるためである。

また特殊性について社家がそれぞれの出自を、祭神もしくは妻戸大神に遡らせ、

撰末社にも献進して神饌に明確な序列をつけ、明治以前では氏神へも大御膳を供える対象となっていた。また神々を隅なく祀るため、主祭神に農産・水産の神饌が多く、祭神相互に序列があったことも看過しがたいとする。

第二部の「供覧神饌に関する事例研究」では、第一章の「北野天満宮瑞饋祭における神饌」と、第二章の「御上神社若宮相撲神事のずいき神輿について」から成る。

まず天満宮の瑞饋神輿は、神輿状の神饌であることが特徴であり、その背景には西ノ京の生業や信仰に関係が深い。西京神人は中世以来、天満宮の神人を勤め、神役の一つに神饌調進があった。同時に自らの麴売買や農業という生業によって、西ノ京と密接な関係をもってきた。しかし近世に入ると「祀り手」として積極的に神役をつとめ、独自の天神信仰をもち、七保御供所を兼営し、当然のことながら瑞饋祭を執行してきた。独自の信仰起源は定かでないが、新穀や蔬菜を飾り、風流な要素を加えた神輿状に発展したのは、彼等の生業に基づくものと推測でき

よう。

御上神社のずいき神輿も、その特異な形状から考えて、瑞饋神輿に同じく風流の影響があったものと考えられる。もつとも芋茎・柿・栗という農産品は、若宮相撲神事を行なう地域住民にとって、安定した収穫物の代表である。地主神と讃えられる若宮社では、勤労の成果を芋茎、あるいは御菓子柿・栗などに象徴させて神々の供覧に入れた。神事相撲に作物をトいつつ豊富な収穫物をもって、座毎に地域の産物を供えて饗応することが、地域社会の豊かさの象徴であると考えられている。

第三部の「生調に関する事例研究」では、第一章の「気多神社鶉祭について」、終章の「特殊神饌の特徴とその要因」から成る。

鶉祭において生きた鶉を神前に放つという行為自体が、他に類例をみない特徴をもっている。鶉を「鶉さま」と呼んで、鶉捕部が七尾から大社に運ぶという縁起は、祭神の大己貴神がふかく関与している。祭神の大己貴神が能登に來臨した

際、櫛八玉神が鵜に化けて御饗を奉ったという。鵜は鎮座の縁起譚を彩る祭神への饗宴を象徴し、同時期に新嘗祭も行われており、収穫儀礼と関係があるろう。また鵜捕部の住む鵜浦は、湯浦と称する大社の免田であったことも忘れがたい。

終章の「特殊神饌の特徴とその要因」では、以上の五つの事例から、神社の周辺地域における生業と信仰が、特殊神饌の形成にふかく影響を及ぼすことを確認する。換言すれば「祀り手」の生活環境によって、価値観や信仰内容に様々な影響を及ぼし、神饌の持つ特徴となって表れてきたと考察している。

論文審査の結果の要旨

神饌とは神々に供進される要因によって、食事形式や調理技法を含めた食文化の表れとみられ、食材、台数、場所、対象、調理方法、盛付け方、器具などにより、生饌と特殊神饌とに分けられる。その内、特殊神饌として、神々を心から持

てなす饗応神饌、神々の御覧に入れる供覧神饌、さらに生きたまま供える生調を追加する。そして饗応神饌の事例では千葉県香取神宮や新潟県弥彦神社、供覧神饌では京都府の北野天満宮や滋賀県の御上神社、生調では石川県の気多神社を対象として考察している。

まず神饌の概念について、資料が豊かな香取以下の官社を対象とした観点は、対象が全て旧官社であるため従来から研究にも恵まれ、一面では比較的容易であるという評価できよう。しかも諸社の事例は含まれず、さらに民俗的な隠れた神饌も見受けられる。したがって現状では対象範囲が狭すぎ、むしろ「特殊神饌の研究」とするのが相応しいのではなからうか。

さて饗応神饌として香取神宮の大饗祭を取上げ、盛付けをめぐって鴨・鮭などの水産物、大量の米や大根・柚子などの農産物、さらに巻行器にもる御飯、或いは鴨羽盛・鳥羽盛の特殊な盛付けを考察した。とりわけ鴨羽盛には、本膳料理の調理法の影響したことが考えられ、時代状況により調理法が変化したと指摘して

いる。今後は神饌と饗応を考える上で、平安貴族の大饗料理や、室町以降の武士による本膳料理を併考してゆく必要性がある。特に大饗料理を考える場合、中国や朝鮮半島の文化的な影響を考えてゆくことが重要であろう。さらに鴨羽盛・鳥羽盛は、最高の形式をもつ儀礼食と見定められるが、近世の料理書に論及していないのが残念である。

また神饌と地域として、神宮と周辺との経済的・信仰的な結びつきがある。内海を社領として管理し、ここから得られた農産物と水産物の収穫が、神社経済を大きく支えたことは見落としがたい。また祭暦では時節と生業をめぐる季節感が濃厚であり、晩稲を刈り終えた巻行器、冬場の鴨・鮭などを分析して説得力を強めている。

次に弥彦神社の大御膳では、年中七度の重儀に献進され、大量の米が用いられることに特徴があり、特徴をもつ御蒸・御餅・醴へと形を変え、しかも大祭仕様の神饌であることに注目する。そして主祭神を始め神々への神饌を供えることや

社家が出自を誇って祭神もしくは妻戸大神に遡らせ、撰末社にも献進して明確な序列をつけ、明治以前には氏神すら大御膳を供える対象となっていた。また神々を祀るため主祭神に農産・水産の神饌が多く、祭神相互に序列があったと指摘して、その成果は大きい。

社家の氏神にあたる司十六神の供進は多膳形式と見做せるが、埼玉県の氷川神社の百取膳、岡山県の吉備津神社の七十五膳据神事など、全国的に比較検討する必要がある。さらに神人の共食が明白であり、御上神社でも祭典中に饗宴を行なっており、祭神と共に奉仕者が饗宴を行なう共食儀礼が祭りの本義である。今日では饗宴から切り離され、直会形式に転化しているのが寂しいかぎりであろう。

供覧神饌としては北野天満宮の瑞饋神輿を取上げ、神輿状の神饌であることが特徴であり、その背景には西ノ京神人の生業や信仰に関係が深い。中世以来、天満宮の神人が勤める神役の一つに神饌調進があり、同時に自らの麴売買や農業という生業によって、密接な関係をもってきたという。生業と信仰が重要であり、

近世に入ると「祀り手」として積極的に神役をつとめ、独自の天神信仰と七保御供所を兼営し、瑞饋祭を執行してきた。信仰起源は定かでないが、食の美学というべき風流を加えた神輿へと発展した跡を、より具体的に説いて欲しかった。

次に御上神社の若宮相撲神事におけるずいき神輿も、特異な形状をもっている。正面に鳥居を立てて相撲人形を置き、さらに甲御供と称して赤飯で兜の鉢形を作り、白紙で前立とし、頂きに勝栗を上に乗せ込んだ特異な形状である。さらに神輿を飾る農産物は地域住民にとって、安定した収穫物の代表であり、地主神と讃えられる神々に勤労の成果を供覧に表現してきた。また地域の豊かさに繋がる神事相撲で作物を卜いつ、収穫物をもって座毎に御覧いただくところに、地域社会の豊かさを見ることができた。

特殊な神饌とは神饌の形状、それ自体が特色であるのみならず、神社が鎮座する環境と、周辺の地域住民における生業が関係していることを忘れてはならない。香取神宮とその周辺、あるいは北野天満宮と西ノ京の神人、気多神社と鵜浦との

関係、御上神社と野洲川の畔の宮座など、神社周辺の地域との関係を類型化して、考察を深めることが大切である。しかも弥彦神社では社家の仕える撰末社において、それぞれの氏神に当ることが重要であり、今後とも地方的角度から、新資料の発見に努めて分析することが望まれる。

生調について気多神社の鶉祭では、生きた鶉を神前に放つという次第が、類例をみない特徴をもっている。鶉捕部が鶉を捕獲する縁起は、祭神の大巳貴神がふかく関与している。鶉を生きながら供える神饌で、鎮座縁起をめぐる祭神への饗宴であり、同時に収穫儀礼と関係が深く、神前に生きた鶉の進み具合によって、吉凶を卜なう習俗であることも忘れてはならない。鶉捕部の住む鶉浦は、湯浦とも称した社領の免田であったことも忘れがたく、鶉祭の習俗が国指定の重要無形民俗文化財であるのも当然といえよう。

全般的に調査・研究を振り返って、それぞれの起源や供え方を描いているが、例えば延喜式によって神饌の起源・種類・数量を探れば、各社の事情に直接的に

関与しないが、より手堅い神饌研究の基礎となったであろう。このたび「和食」が、ユネスコの無形文化遺産に登録されたが、食材と調理、料理内容など、食文化に関する調査と研究を重ねて、民俗的な知見も深めてゆく必要性があると思われる。

よって本論文の提出者吉野亨は、博士（神道学）の学位を授与せられる資格があると認められる。

平成二十六年二月十五日

主査	國學院大學教授	中西正幸	印
副査	國學院大學教授	岡田莊司	印
副査	東京家政学院大学名誉教授	江原絢子	印