

## 談山神社嘉吉祭の神饌―百味御食―

場所：桜井市多武峰 談山神社

日程：10月第2日曜

談山神社の嘉吉祭に、精巧に盛り飾られた「百味御食」と称される独特な神饌が氏子によって供えられる。嘉吉祭の起源は、戦火を逃れるため、一時橘寺に移した藤原鎌足の御神霊が、嘉吉元年（1441）に多武峰に戻ったことを祝ったことからだとされている。和稲は食紅で4色に染めたモチ米を1周42粒70段、絵紋の模様に積み重ねたもの。荒稲は、白・黒・赤の3種の穂先のそろった長い稲を使い、白穂には榎の実が、赤・黒穂には銀杏が下部に付けられ、それぞれ天頂にはホオズキが添えられる。その他、盛御供はすべて竹の串に挿し、塔の形に高く盛り、高杯に載せて神前に供えられる。また、飯御供は鎌足さんの弁当箱ともいわれ、蒸したモチ米が2升入ったものである。[撮影 野口あすか]

