

# 奈良 祭時記

県内の無形民俗  
文化財の保存活動  
を  
紹介！

Vol. 30

## 談山神社嘉吉祭の神饌

### 桜井市 談山神社

### 嘉吉祭の起源

談山神社の由緒は大化の改新までさかのぼります。中臣鎌足の没後、長男の定慧和尚が多武峰に墓を建て、十三重塔を建立しました。そして、神殿に鎌足公の御神像を安置したのが始まりとされています。1438年に戦火を逃れるために、御神像を一時明日香の橘寺に移しましたが、嘉吉元(1441)年に多武峰に戻りました。御神像が無事に戻ったことを喜んだ人々が、それを祝い、多武峰の収穫物を供えたのが嘉吉祭の起源とされています。嘉吉祭では「百味御食」と称される独特な神饌(神様に献上するお食事)が供えられます。

### 色鮮やかで精巧な「百味御食」

嘉吉祭開催の一週間前の日曜日の夜、頭家を中心に氏子と神職が社務所に集まり、祭の予定を確認した後、神饌づくりの担当を決めます。百味御食は、古くは200種類ほどありましたが、今では約30種類の食材が供えられています。食材のほとんどは近くで調達できるものが使われてきました。神饌の中でも特に印象的なものは米御供と毛御供です。米御供の準備は、まず粒の大きさがそろったもち米をおよそ1万粒選別します。選別したもち米を白・緑・黄・赤の4色に染め、1周42粒70段、ひし形などの模様になるよう



百味御食

積み重ねます。毛御供は、白・黒・赤の3種の長い毛のついたもち米をおよそ6千粒敷き詰めます。嘉吉祭の4日前の夜から3日間で、盛御供や飯御供を作ります。盛御供は神饌台の竹串に芯を挿し、さまざま果実を下から円筒形になるよう、隙間なく芯に挿していきます。飯御供は「鎌足さんの弁当箱」とも言われ、祭当日に頭家が蒸したもち米を入れます。これには立派なしめ縄がつけられます。

桜井市多武峰にある談山神社で10月第2日曜日に行われています。談山神社権禰宣の青山さんの他、保存会の皆さんにお話を伺いました。

### 伝統をつなぐために

以前は15〜20軒ほどいた氏子も、人口減少や高齢化の影響で、今では9軒まで減少しました。そこで、就職などで村から出た若い人たちが近隣の村の人に声をかけ、祭りの手伝いをしてもらっています。また神社としても、祭りを実際に体験してもらおうなど、祭りに興味を持っていただく取り組みを行っています。

普段会う機会がない村人とも顔を合わせられるのが、祭りのいいところです。一般の方も含めて村全体が一つになれる、この伝統ある祭りを今後も継承していきたいです。



左から青山さん、福本さん、上杉征子さん、辻本さん、上杉忍さん

### 談山神社嘉吉祭の神饌

10月の第2日曜日

所 桜井市多武峰319



撮影：野本暉房