

# 神饌（お供え物）について

神饌(しんせん) 神さまのお食事 神饌は新鮮なものを

神饌とは、神さまにお供えするお食事、食べ物のことをさします。音読して「しんせん」といい、古くは「みけ」と言いました。お祭りを行う場合に大切なことは、神さまに新鮮な状態の神饌をお供えすることなのです。

神饌の種類は、まず一番大事なものが米で、次に酒、餅、魚、鳥、海藻、野菜、果物、菜子と続き、最後に塩、水などですが、お祭りの大小によって品目や数が変わります。お祭りでは、神さまをお迎えしたら饗応きやうおうといって、おもてなしをします。昔の祝詞のりとをみても、海川山野のたくさんの珍しい食べ物を山のように盛り上げてお供えしたことがうかがえます。



ここでは地鎮祭など一般的な建築諸祭での一例をお示しいたします。

## 神饌品目(地鎮祭など神社外での祭典の場合)

**米**.....五合～一升程度

**酒**.....日本酒一升瓶二本(瓶子へいしというつくり型の土器を使用する場合は半分程度入れる。銘柄は定めはないが、やはり富山県産の地酒がのぞましい。)

**餅**.....丸餅(鏡餅)一升取り、白白の重ね ※省略しても良い。

**魚**.....鯛・ふくらぎの尾頭付き・塩鮭(塩鮭など)、代用としてするめ(干したもの、一夜干しを奇数枚。一枚か三枚)。

**海藻・乾物**.....昆布、わかめ、のり、ひじきなど適量。乾物は干し椎茸や寒天、高野豆腐など

**山菜・野菜**.....山菜、野菜全般 二～三種類を適量。

(大根、人参、キャベツ、茄子、白菜、かぼちゃ、山芋、里芋、薩摩芋、馬鈴薯、白菜、ピーマン、ほうれん草、水菜ほか蒟蒻やキノコ類も入る。)

**果物**.....生の果実。二～三種類(林檎、蜜柑、桃、梨、柿、いちじく、葡萄、苺、バナナ、パイナップルなど)干した果物も良い。(干し柿)

**塩、水**.....塩は通常販売されている一キロ袋で十分足りる。水は五百ミリリットルのペットボトルで十分足りる。水玉土器に八分目ほど入れる。



米



酒



魚(代用:するめ)



海藻・乾物



山菜・野菜



果物



塩・水



新川神社社務所 神職 船木家

〒930-0992 富山県富山市新庄町 2-13-47

電話・FAX 共 076-441-8186