

歴史を学ぶ講座 新・八幡の歴史 11 回目

前回、出口さんは「八幡宮の神饌」の話をして下さいました。「神饌」とは神社や神棚に供える供物のこと。

9月15日の石清水祭は午前2時に3座の神霊(応神天皇、神功皇后、比咩大神)を鳳輦に移し、午前3時には約500人のお供と共に本殿を出発、山麓の頓宮に。5時30分には神前に神饌を献供。毎年、直径35.5cmの通盆で運ばれ、内殿の朱塗りの台盤の上に供えられるそう。その内容は31種類もあって、特に、かつお、かます、鮭、昆布、海苔、藻、金海鼠(きんこ・ナマコの種類)、スルメ等海のものが多い。海の神、航海の神と呼ばれたから……とか。食べ物だけではなく和紙で紅葉、杜若、桜、橘、牡丹、松、竹等の四季の花も。染色家の吉岡幸雄さん作による。これも毎年。午前8時には放生川にて魚鳥を放つ放生会が行われ、鳳輦は同日夕刻、山上へ還っていかれる。知らないことだらけです。

- ① 日時 2019年3月27日(水) 13時30分～
- ② 講師 出口修さん
- ③ 参加費 100円

新・八幡の歴11回目です。新しくスタートしています。前のお話と違う部分も話されるそうです。



(2017年午前8時頃、放生会 高井輝雄さんより)



(石清水八幡宮の神饌 出口さんの資料より)

八幡まるごと館 / 八幡市男山松里12-20

(TEL&FAX) 075-983-3664

(E-MAIL) yawata@marugotokan.net

ホームページは <http://marugotokan.net/>

又は、八幡まるごと館で検索して下さい



八幡まるごと館は街行く人のだれもが自由に立ち寄れる“地域サロン”です。休館日は毎週火曜日全日と土・日午後です。